

**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**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

_____ Волкова Л.В.

«___» _____ 202__ г.

Протокол № _____ от «___» _____ 20__ г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ Т.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

Разработчик:

Титова Е.А. - преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ

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

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

1.1.3. В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетную документации; участия в планировании основных показателей 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

	<p>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.</p>
<p>Знать</p>	<p>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.</p>

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 практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Обработка продуктов убоя		144
Тема 1.1. Знакомство с работой мясного цеха.	Виды работ	54
	1.Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности убойных животных.	6
	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 Холодильное оборудование мясного цеха.	Виды работ	24
	1.Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы.	6
	2.Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов.	6
	3.Составление и анализ схем холодильной обработки мяса.	6
	4.Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.	6
Тема 1.3 Переработка крови	Виды работ	30
	1.Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови.	6
	2. Изучение состава и свойства крови, ассортимент продукции, вырабатываемой из крови убойных животных.	6

	3.Участие в процессе сепарирования крови, коагуляционного осаждения белков крови, обесцвечивания крови, замораживание крови.	6
	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 Обработка субпродуктов	Виды работ	36
	1.Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению.	6
	2.Участие в процессе обработки субпродуктов. Регулирование параметров процесса по контрольно – измерительным приборам в соответствии с заданными режимами.	6
	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 обреси.	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 колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов		108
Тема 2.1 Сырьё и материалы колбасного производства. Вспомогательные материалы.	Виды работ	48
	1.Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продуктов из мяса.	6
	2.Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных колбасных изделий.	6
	3.Составление технологических схем и изучение процессов производства варено-копченых колбасных изделий.	6
	4.Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых колбасных изделий.	6
	5.Составление технологических схем и изучение процессов производства сырокопченых колбасных изделий.	6
	6.Составление технологических схем и изучение процессов производства сыровяленых колбасных изделий.	6
	7.Составление технологических схем и изучение процессов производства ливерных колбасных изделий.	6
	8.Составление технологических схем и изучение процессов производства жареных колбасных изделий.	6

Тема 2.2 Выполнение процесса производства мясных полуфабрикатов	Виды работ	24
	1. Составление технологических схем и изучение процессов производства крупнокусковых полуфабрикатов.	6
	2. Составление технологических схем и изучение процессов производства порционных полуфабрикатов.	6
	3. Составление технологических схем и изучение процессов производства мелкокусковых полуфабрикатов.	6
	4. Составление технологических схем и изучение процессов производства рубленых полуфабрикатов.	6
Тема 2.3 Оборудование мясного цеха для производства колбас и полуфабрикатов	Виды работ	36
	1. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.	6
	2. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.	6
	3. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству продуктов из мяса.	6
	4. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования для упаковки мясных продуктов.	6
	5. Проведение контроля по безопасному обслуживанию оборудования согласно технике безопасности. Безопасное обслуживание оборудования и средств автоматизации технологического процесса производства мясных продуктов.	6
	6. Работа на технологическом оборудовании: установка для вертикальной обвалки мяса.	6
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://biblionline.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 PROОбразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках производственной практики	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-	Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных	Экспертное наблюдение и 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 с учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике

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

**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**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии
профессиональных дисциплин по укрупненным
группам специальностей «Промышленная
экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № ____ от «____» _____ 20__ г.

Председатель методической цикловой комиссии
_____ Т.В. Фомина

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной
работе

_____ Волкова Л.В.

«____» _____ 202__ г.

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

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.
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 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 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 производственной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, 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 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 практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1 Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий	Виды работ	126
	1.Ознакомление с деятельностью предприятия. Прохождение инструктажа по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности на мясокомбинате, правил эксплуатации оборудования.	6
	2.Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий.	6
	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 зависимости от упитанности туш.	6
	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.	6
	11.Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий.	6
	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.	6
	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 качества сырья и готовой продукции при	Виды работ	108
	1.Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.	6
	2.Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и	6

производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса	мясосодержащих полуфабрикатов.	
	3.Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса.	6
	4.Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса.	6
	5.Выдержка мяса в посоле, продолжительность выдержки в зависимости от степени измельчения и метода посола.	6
	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 качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов	Виды работ
1.Подготовка субпродуктов, парного мяса, белковых препаратов и жирового сырья.		6
2.Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов.		6
3.Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок производстве мясных и мясосодержащих консервов.		6
4.Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.		6
5.Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих 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 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. 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 PROобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках производственной практики	Критерии оценки	Методы оценки
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	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для промышленной переработки	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
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 производственной практики

<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>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)</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p>

**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**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ Т.В. Фомина

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

« ____ » _____ 202__ г.

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	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.
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 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 Практический опыт	планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; 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 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

	<p>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; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять 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 и анализ 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.</p>
<p>Знать</p>	<p>принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуру издержек производства и пути снижения 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; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>

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 практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1 Управленческая деятельность: сущность, содержание, основные понятия	Виды работ	24
	1.Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением.	6
	2.Анализ организационно-правовой формы предприятия. Ознакомление с нормативной и технической документацией структурного подразделения Формулирование миссии организации, разработка целей.	6
	3.Анализ учредительных документов организации. Анализ организации рабочих мест. Определение факторов внутренней и внешней среды для действующей организации и их влияния на ее деятельность.	6
	4.Составление схемы организационной структуры управления. Разработка положения о структурном подразделении. Определение функций структурных подразделений.	6
Тема 1.2 Основные приемы организации работы исполнителей. Формы документов, порядок их заполнения.	Виды работ	48
	1.Разработка штатного расписания. Ознакомление с требованиями к организации режима труда и отдыха на предприятии. Анализ различных видов графиков выхода на работу на предприятии. Составление графика выхода на работу.	6
	2.Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации.	6
	3.Анализ информации об экономической эффективности предприятия Расчет себестоимости продукции. Расчет цен на продукцию. Определение основных показателей эффективности.	6
	4.Ознакомление с системой оплаты труда и методами стимулирования персонала. Ознакомление с системой управления деловой карьерой. Решение практических ситуаций, связанных с принятием управленческих решений.	6
	5.Ознакомление с правилами приема на работу. Составление вопросника для собеседования. Проведение собеседования о приеме на работу. Составление этического кодекса организации.	6
	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 в коллективе. Анализ видов коммуникаций предприятия.	6
Тема 1.3 Организация работы основных структурных	Виды работ	72
	1.Анализ контроля в деятельности предприятия. Изучение и анализ полномочий штатных работников и аппарата управления. Участие в составлении табеля учета времени. Составление планов работы.	6

подразделений и оперативное планирование работы производства.	2.Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте.	6
	3.Оформление результатов контроля. Заполнение контрольного журнала. Анализ эффективности использования стилей руководства в различных ситуациях.	6
	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.

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

	утвержденной методике.	
ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию.	Знание правил первичного документооборота учета и отчетности; правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном; точность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
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 производственной практики
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 производственной практики
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 производственной практики
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 с учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной 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**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ Т.В. Фомина

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Л.В. Волкова

« ____ » _____ 202__ г.

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
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.
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 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 4	Выполнение работ по профессии по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)
ПК 4.1.	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при 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:

Иметь Практический опыт	обвалки тушек птицы ручным способом; зачистки костей тушек птицы. 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 практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1 Технологические процессы первичной переработки птицы.	Виды работ	48
	1.Ознакомление с деятельностью предприятия. Прохождение инструктажа по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности на мясо-птице-комбинате, правил эксплуатации оборудования.	6
	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 оборудовании птицепеха.	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 Технологический процесс изготовления полуфабрикатов из тушек птицы	Виды работ	60
	1.Проведение контроля сырья при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.	6
	2.Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.	6
	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.Участие 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 хранение полуфабрикатов из мяса птицы.	Виды работ	36
	1.Проведение охлаждения и замораживания тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы.	6
	2.Участие в организации хранения обработанных мясных продуктов, птицы, полуфабрикаты из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
	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 полуфабрикатов из мяса птицы.	6
	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 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. 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 копильные / 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://bibli-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 PROобразование: [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 профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве изделий из мяса птицы	Знания в области контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве изделий из мяса птицы	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
ПК 4.2. Вести технологический процесс производства продукции из мяса птицы	Знания в области ведения технологического процесс производства продукции из мяса птицы	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
ПК 4.3. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства изделий и полуфабрикатов из мяса птицы.	Знания в области проведения работ технологического оборудования для производства изделий и полуфабрикатов из мяса птицы	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики

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

**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**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

_____ Волкова Л.В.

«___» _____ 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	7
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	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
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.
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 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 1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья.
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

1.1.3. В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетную документации; участия в планировании основных показателей 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 практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Выполнение работ по расчету сырья и готовой продукции различных структур предприятия мясной отрасли	Виды работ:	60
	1. Ознакомление с предприятием. Знакомство с расположением и планировкой цехов.	6
	2. Изучение ассортимента поступающего сырья.	6
	3. Расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови.	6
	4. Расчет сырья и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов.	6
	5. Расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе.	6
	6. Расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров.	6
	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. Выполнение работ по обслуживанию процесса первичной переработки скота и кроликов	Виды работ:	66
	1. Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш.	6
	2. Расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота.	6
	3. Расчет выхода отрубов при разделке тушек кроликов.	6
	4. Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной.	6
	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 Обеспечение работы технологического оборудования	Виды работ:	18
	1. Ознакомление с оборудованием мясного цеха. Изучение правил эксплуатации оборудования.	6
	2. Ознакомление с холодильным оборудованием мясного цеха.	6
	3. Ознакомление с документацией мясного цеха.	6
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 нержавеющей стали, 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 копильные / 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 PROобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках учебной практики	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям при выполнении заданий по учебной 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 экспертная оценка по критериям при выполнении заданий по учебной практике Сравнение с эталоном
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 учебной 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 учебной 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 учебной 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	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

	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	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

**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**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической цикловой комиссии
профессиональных дисциплин по
укрупненным группам специальностей
«Промышленная экология и биотехнологии,
сервис»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной
работе

_____ Волкова Л.В.

«___» _____ 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	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 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 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 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.
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 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 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	Практический опыт: проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, 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 1	Виды работ 2	Объем часов 3
Тема 1.1. Организация процесса обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Виды работ	18
	1. Ознакомление с деятельностью предприятия.	6
	2. Прохождение инструктажа по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности в мясных цехах.	6
	3. Прохождение инструктажа и правил эксплуатации оборудования.	6
Тема 1.2 Методы оценки безопасности качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Виды работ	48
	1. Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах.	6
	2. Методы оценки массовой доли жира в мясе и мясных продуктах.	6
	3. Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах.	6
	4. Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах.	6
	5. Методы оценки влагосвязывающей способности мяса.	6
	6. Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов.	6
	7. Методы оценки жирудерживающей способности мясных продуктов.	6
	8. Методы исследования рН мяса и мясных продуктов.	6
Тема 1.3 Особенности исследования качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Виды работ	42
	1. Термометрирование мясного сырья.	6
	2. Органолептический анализ мясного сырья.	6
	3. Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов.	6
	4. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов.	6
	5. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки.	6
	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 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 нержавеющей стали, 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;

общелaborаторное 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. Мышалева, 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 PROОбразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям при выполнении заданий по учебной практике
ПК 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Знания в области лабораторного исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям при выполнении заданий по учебной практике Сравнение с эталоном
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 учебной 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 учебной 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 учебной 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 с учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата,	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

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

**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**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

«___» _____ 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.
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 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 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:

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

Тема 1.9 Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из птицы	Виды работ	6
	Ведение технологического процесса приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из птицы (чахохобили, плов, рагу).	6
Тема 1.10 Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее	Виды работ	6
	Ведение технологического процесса приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6
Тема 1.11 Способы размещения мяса птицы в холодильном оборудовании	Виды работ	6
	Контроль размещения мяса птицы в камерах холодильного оборудования. Выбор оптимального способа.	6
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 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. 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 PROФобразование: [сайт]. URL: <https://profspo.ru/books/66122>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках учебной практики	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве изделий из мяса птицы	Знания в области качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве изделий из мяса птицы	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям при выполнении заданий по учебной практике
ПК 4.2. Вести технологический процесс производства продукции из мяса птицы	Знания в области технологического процесса производства продукции из мяса птицы	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям при выполнении заданий по учебной практике. Сравнение с эталоном
ПК 4.3 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства изделий и полуфабрикатов из мяса птицы.	Знания в области работы технологического оборудования для производства изделий и полуфабрикатов из мяса птицы	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям при выполнении заданий по учебной практике Сравнение с эталоном
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 учебной 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 учебной практике
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий

команде	(осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	по учебной 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 с учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике