

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»
Аграрно-экономический техникум**

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор

М.Д.Мукайлов

«26» декабря 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01. Ведение технологического процесса производства продуктов
питания из мяса и колбасных изделий**

**по профессии СПО 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания животного происхождения»**

**Форма обучения - очная
Срок обучения – 10 месяцев**

Махачкала 2023

Рабочая программа профессионального ПМ.01. Введение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования

19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Организация - разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова»
Аграрно-экономический техникум

СОГЛАСОВАНО:



Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.

Одобрено на заседании ПЦК

Общепрофессиональных, специальных дисциплин

20 «декабря» 2023 г., протокол № 4



Председатель ПЦК

(подпись)

Ф.А. Ашурбекова

(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01. Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, входящий в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, группы продукты питания из сырья животного происхождения В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий (по выбору) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциям

Рабочая программа профессионального модуля по ПМ.01. Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий может быть использована в программах повышения квалификации, переподготовки кадров предприятий мясной отрасли. При наличии среднего профессионального образования и опыта работы или основного общего, среднего (полного) общего образования опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля
ПМ.01. Введение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

выполнения технологических операций по приготовлению фарша;
технического обслуживания оборудования для приготовления фарша;

уметь:

- подготавливать технологическое оборудование к работе;
- выявлять технические неполадки оборудования и принимать меры для их устранения;
- готовить составные части фарша (мясо различных видов, пряности, соль,
- воду (лёд) и др);
- загружать сырьё;
- дозировать компоненты фарша в соответствии с рецептурой;
- вести процесс измельчения сырья;
- регулировать и контролировать режимы приготовления фарша;
- осуществлять процесс выгрузки фарша и передачи на последующую
- технологическую стадию;
- выполнять технологические операции пуска насосов;

знать:

- технологические свойства компонентов рецептур;
- качественные признаки сырья и последовательность загрузки компонентов фарша;
- режимы их обработки;
- рецептуру фарша для различных видов колбасных изделий;
- государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия;
- виды и причины дефектов фарша;

- способы определения готовности фарша;
- устройство и принцип действия различных типов оборудования для
- составления фарша;
- требования безопасности к ведению работ по составлению фарша.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 512 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 496 ч.

В том числе практических работ - 88 ч.;

самостоятельной работы обучающегося - 4 ч.

Учебной практики: 72 ч.

Производственной практики: 216 ч.

МДК 01.01 «Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией».

Всего - 102 час, в т. ч.:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 98 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 98 ч.;
- самостоятельной работы обучающегося - 2 ч.;
- в т.ч. практических занятий- 48 ч.

МДК 01.02 «Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями»

Всего - 110 час, в т. ч.:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 102 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 102 ч.;
- в т.ч. практических занятий- 48 ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля ПМ.01. Введение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий является овладение обучающимися вида профессиональной деятельности: и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общих (ОК) компетенций:

К од	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности поддержания необходимого уровня физической
--------	--

	подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках,

Формирование личностных результатов обучения

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания(дескрипторы)
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР 15	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
ЛР 16	Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональ-

	ной деятельности, проявляющий организаторские и исследователь-ские способности, инициативность, целеустремленность, креатив- ность, упорство в достижении цели, лидерство.
--	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. Введение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий

Коды Профессиональн ых компетенций	Наименования разделов профессио-нального модуля *	Всего ча- сов (макс . учебная на- грузка и практик и)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практи ка		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельн ая работа обучающегося, часов	Учебн ая, часов	Производственн ая, часов (если предусмотре-на рассредоточен- ная практика)
			Всег о, часо в	в т.ч. лабораторн ые работы и практическ ие занятия, час ов			
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК 01.01. Технологическое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 11.-1.2 ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;	МДК 01.01	102	9 8	32	48	72	216
МДК 01.02. Выполнение технологических операций	МДК 01.02	110	1 0	48			

			2				
--	--	--	---	--	--	--	--

производства производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями . ПК 1.1.-1.2. ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;							
---	--	--	--	--	--	--	--

3.2. Содержание обучения по ПМ.01. Введение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий

1	2	3	4
Раздел 1. МДК 01.01. Технологическое оборудование при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.			У ро ве нь ос - во е- н ия
Тема 1.1. Оборудование изготовления фаршей	Содержание:	2 5	
	Классификация оборудования для изготовления мясного сырья Мясо-резательные машины крупного измельчения Машины снятия шкурки со шпика, пластования шпика и мяса Машины среднего измельчения Устройство и принцип действия волчков Особенности конструкции, эксплуатации режущего инструмента волчков Устройство и принцип действия шпигорезок Машины тонкого измельчения мяса Устройство и принцип действия вакуумного куттера Устройство и принцип действия микроизмельчителей Устройство и принцип действия эмульсаторов		2
	Лабораторные работы	10	
	Практические занятия	5	
	Опишите последовательность действий, технику безопасности при измельчении блоков мяса на блокорежах периодического действия Составьте таблицу: «Виды машин среднего измельчения. Характеристика. Назначение. Особенности режущего механизма. Структура продукта». Перечислите отличия режущих механизмов волчка и куттера. Принципы их резки Составьте таблицу: «Виды волчков, куттеров, микроизмельчителей, эмульсаторов, коллоидных мельниц» Роботизированные машины для составления фарша Тестовое задание по пройденной теме		
Тема 1.2. Подготовка, до-	Содержание:	40	2

зирование компонентов фаршей		Приём и подготовки сырья для изготовления фаршей Колбасная раз-делка говядины Колбасная разделка свинины Разделка баранины для колбасного производстваОбвалка мясного сырья Жировка мясного сырья Мясо птицы, механическая обвалкаШпики для колбасных изделий Измельчение и предварительный посол мясного сырьяКлассификация добавок колбасного производства. Вещества, улучшающие органолептические показателиИспользование специй, пряностей Добавки, повышающие влагосвязывающую способность Вещества, увеличивающие срок годности пищевых продуктов Белки животного происхождения в мясной промышленности Белки растительного происхождения в мясной промышленности Многофункциональные стабилизационные системы		
	Практические задания		8	2
	1	Основы технологического расчета выхода мясного сырья при разделке и обвалке		
	2	Технологическая схема разделки птицы		
	3	Технологические расчета количества соли для предпосола мясосырья		
	4	Составить сводную таблицу специй и пряностей в мясном производстве		
	5	Расчет специй и пряностей в рецептурах		
	6	Изучение статей по мясопереработке в периодической литературе		
	7	Составьте схемы подготовки и внесения добавок в фарши		
	8	Тестовые задания		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1:			4 4	3

1. Составление презентаций. Машины крупного измельчения мясного сырья		
2. СОСТАВЛЕНИЕ презентации: Виды волчков. Их использование в приготовлении фаршей		
3. Составление презентации: Виды куттеров для приготовления колбасных фаршей.		
4. Составление презентации: Колбасная разделка говядины		
5. Составление презентаций: Колбасная разделка свинины		
6. Составление сообщения: Пищевая ценность говядины для колбасных изделий		
7. Подготовка сообщения: Пищевая ценность баранины		

8. Составление сообщения: Пищевая ценность мяса птицы				
9. Подготовка сообщения: Пищевая ценность свинины				
10. Составление презентации: Виды и классификация добавок, используемых в колбасном производстве				
11. Составление сообщения: Добавки животного и растительного происхождения, применяемые в мясном производстве		1 0 2		
Итого по МДК 01.01				
Раздел 2 МДК 01.02. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями				
Тема 1.1. Изготовление фаршей на фаршемешалках, куттер-мешалках, мешалках,	Содержание:		Ур о ве нь ос - во е- ни я	
	Классификация добавок, механизм удержания влаги в фаршах, ВС.		2	

<p>измельчителях или др. машинах периодического действия</p>	<p>Требования к колбасному сырью, контроль приёмка, размораживание. Разделка, характеристики колбасного сырья Использование добавок в колбасных фаршах Разделка, составление замесов, техника изготовления фаршей Состав фаршей, значение влагосвязывающей способности компонентов Технологическая схема и операции колбасного производства Процессы подготовки сырья для варёных колбасных изделий Процессы изготовления фаршей варёных колбас, сосисок, сарделек Технология изготовления мясных хлебов, фаршированных, ливерных, кровяных колбас, студней, зельцев Фарши ливерных, кровяных колбас, процессы, компоненты Особенности изготовления фаршей полукопчёных колбас Особенности изготовления фаршей отдельных видов полукопчёных колбас на поточно-механизированных линиях Схема, способы, технологические процессы изготовления фаршей полукопчёных колбас Особенности технологий фаршей варёно-копчёных колбас Оборудование изготовления фарша варёно-копчёных говяжьей (праздничной), мелитопольской 2 способами</p>		
--	--	--	--

		<p>Сравнительный анализ технологий, схем изготовления фаршей варёно-копчёных колбас</p> <p>Технология, сырьё, структура фаршей сырокопчёных колбас</p> <p>Оборудование, схемы изготовления фаршей сырокопчёных колбас 2-мя способами</p> <p>Схемы, особенности изготовления фаршей сыровяленных колбас</p> <p>Сушка колбасных изделий</p> <p>Изготовление фаршей ветчинных колбасных изделий</p> <p>Сравнительная характеристика фаршей различных видов колбасныхизделий</p>		
		Практические задания		3
		<p>Составить схемы фаршей варёных колбас: подмосковной, деревен-ской, питерской, тихвинской</p> <p>Составить схемы фаршей сосисок Студенческих, Адмиралтейских, Барбекю, Лиговских</p> <p>Составить схемы изготовления фаршей мясных хлебов, фарширован-ных колбас</p> <p>Составить схемы фаршей ливерных, кровяных колбас, указав режимы, дозы внесения компонентов</p> <p>Составить схемы изготовления фаршей мясных паштетов, студней, зельцев, указав режимы, дозы внесения компонентов</p> <p>Составить схемы, описать изготовление фаршей полукопчёных колбас(индивидуальные задания)</p>		

		<p>Составить схемы, описать изготовление фаршей варёно-копчёных кол-бас (индивидуальные задания)</p> <p>Составить схемы, описать изготовление фаршей сырокопчёных колбас (индивидуальные задания)</p> <p>Выполнить тестовые задания</p>		
-Самостоятельная работа по теме 1.1:				3
СР 1.- Использование в технологии изготовления фаршей глутамата натрия-				
СР2- Требования к сырью при производстве колбасной продукции халяль				
СР 3.- Составить презентацию: Схема фарша вареной колбасы, параметры процессов				
СР 4.- Составить презентацию: Схема фарша, оборудование изготовления полукопчёных колбас, параметры процессов 2 способа				
СР 5.- Составить презентацию: Схемы фарша, оборудование изготовления варено-копчёных колбас, 2 способа-5 ч				
СР 6.- Составить презентацию: Схемы фаршей, оборудование фаршей сырокопчёных, сыровяленных колбас 2 способа				
Тема 1.2 Контролировать соблюдение режимов об- работки фаршей	Содержание:		18	2
		<p>Виды дефектов и фальсификация колбас</p> <p>Организация контроля качества на предприятиях мясной отрасли</p> <p>Порядок контроля качества сырья для колбасных изделий на предприятии</p> <p>Контроль качества фаршей для колбасных изделий на предприятии</p> <p>Требования к качеству и безопасности вареных колбас, сосисок, сарделек из мяса птицы</p> <p>Требования к качеству и безопасности полукопченых, колбас</p> <p>Требования к качеству и безопасности варёнокопчёных, сырокопчёных и сыровяленных колбас</p> <p>Роль посола, тумблирования, массирования, вымешивания при изготовлении фаршей</p> <p>Влияние видов измельчения на качество колбасных фаршей</p> <p>Влияние режимов термической обработки мяса на качество колбасных фаршей</p> <p>Составьте сводные данные по требованиям по оборудованию измельчения мясного сырья</p> <p>Процессы формирования качества колбас и контроль их безопасности</p> <p>Характеристика сырья и фарша как объектов контроля</p> <p>Методы и приборы для измерения химического состава фарша</p> <p>Методы и приборы для измерения содержания влаги в фаршах</p>		

		<p>Методы, приборы для измерения жира в фаршах</p> <p>Анализаторы для измерения химического состава фаршей</p> <p>Методы и приборы для измерения дисперсности мясных продуктов</p> <p>Методы и приборы для измерения структурно- механических свойств, плотности фаршей</p> <p>Меры недопущения посторонних привкусов и запахов</p> <p>Причины дефектов консистенции, обесцвечивания фарша батона</p> <p>Причины бульонных, жировых отёков, меры</p> <p>Причины пористости фарша на разрезе батона, меры</p> <p>Причины крошливости фаршей, причины, меры</p> <p>Нарушения рецептур, причины возникновения дефектов цвета и кон-систенции фаршей</p> <p>Оборудование санитарной обработки помещений, оборудования, ин-вентаря</p> <p>Технологическая инструкция оператора колбасного производства</p> <p>Отчётность оператора</p>		
	Практические задания		3 8	3
	1	<p>Составить конспект: увеличение сроков годности колбасных изделий</p> <p>Воспроизвести, изучить таблицы: Требования к качеству и безопасно-сти вареных колбас, сосисок, сарделек</p> <p>Заполнить таблицу и проанализировать требования к свойствам используемых пищевых волокон</p> <p>Составить таблицу, проанализировать требования к белкам животного происхождения</p> <p>Составить таблицу, проанализировать данные по белкам растительного происхождения</p> <p>Составить конспект, проанализировать данные: требование и назначение специй и пряностей</p> <p>Составьте сводные данные по требованиям к оборудованию измельчения мясного сырья</p> <p>Обобщить в таблицу виды дефектов фаршей, указать причины и меры их устранения</p> <p>Воспроизвести, изучить технологическую инструкцию оператора при производстве фаршей</p>		

		Выполнить контрольные тестовые задания		
Самостоятельная работа по теме 1.2:				3
СР 7. –Презентация-система ХАССП на предприятии - 6ч.				
СР 8.- Составьте конспект: дефекты мяса PSE и DFD и их причины.				
СР 9- Составить презентацию «Виды и роль белков животного происхождения в фаршах»				
СР 10. - Составить презентацию «Оборудование посола, тумблирования, массирования, вымешивания при изготовлении фаршей»				
СР 11.- Составить презентацию «Виды фаршей всех видов колбасных изделий их характеристики»				
СР12 – Составить презентацию: техника безопасности в мясном цехе				
Учебная практика, виды работ:			72	3
Уметь – производить расчёты рецептур фаршей, дозировать компоненты фарша соответствии с рецептурой; подготавливать технологическое оборудование к работе; выявлять технические неполадки оборудования и принимать меры для их устранения; готовить составные части фарша (мясо различных видов, пряности, соль, воду (лёд) и др); загружать сырьё; вести процесс измельчения сырья; регулировать и контролировать режимы приготовления фарша; осуществлять процесс выгрузки фарша и передачи на последующую технологическую стадию; -выполнять технологические операции пуска насосов.				
Производственная практика, виды работ:			216	3
иметь практический опыт выполнения технологических операций по приготовлению фарша; технического обслуживания оборудования для приготовления фарша; расчётов рецептур фаршей, дозирования компонентов фаршей в соответствии с рецептурой; подготовки технологического оборудования к работе; выявления технических неполадок оборудования, принятия мер для их устранения; подготовки составных частей фарша (мясо различных видов, пряности, соль, воду (лёд) и др); загрузки сырья; ведения процессов измельчения сырья; регулирования и контроля режимов приготовления фарша; осуществлять выгрузки фарша и передачи его последующую технологическую стадию; -выполнения технологических операций пуска насосов.				
Итого по МДК 01.02			110	
Итого по ПМ 01			512	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01.01. Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения», входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при повышении квалификации переподготовки и профессиональной подготовке профессий рабочих, должностей служащих взрослых граждан.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности

обучающийся должен **уметь:**

ВПД	Требования к умениям
Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией	Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания.
Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья.
Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Уметь выполнять обвалку, жиловку и сортировку мясного сырья в соответствии с рецептурой ,уметь производить расчет по ТТК.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 72 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 – 72 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ 01 ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

1) Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. 2)

Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией

3) Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

4) Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

5) Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциям, обеспечение деятельности структурного подразделения необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК), общих (ОК) компетенций по избранной профессии и (ЛР).

Код	Наименование результата освоения практики
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1.	Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры).
ПК 2.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры).

Формирование личностных результатов обучения

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14

Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	ЛР 16
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименования профессиональных модулей</i>	<i>Количество часов по ПМ</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Наименования тем учебной практики</i>	<i>Количество часов по темам</i>
ПК 1.1- 2.2	ПМ 01	72	УП	Тема 1.1 Обвалка,жиловка .	6
ПК 1.1-ПК 2.2	ПМ 01		УП	Тема 1.2 ТБ,санитарно-гигиенические норма и правила.	6
ПК 1.1- 2.2	ПМ 01		УП	Тема 1.3 Приемка ,обвалка и жиловка мясного сырья.	6
ПК 1.1-ПК 2.2	ПМ 01		УП	Тема 1.4 Измельчение мясного сырья. Набивка оболочек. Осадка колбасных батонов	6
ПК 1.1- 2.2	ПМ 01		УП	Тема 1.5 Осадка колбасных батонов	6
ПК 1.1-2.2	ПМ 01		УП	Тема 1.6 Термическая обработка колбасных изделий , изучение температурных режимов.	6
ПК 1.1-2.2	ПМ 01		УП	Тема 1.7 Виды и способы охлаждений.	6
ПК 1.1- 2.2	ПМ 01		УП	Тема 1.8 Посол мясного сырья	6

ПК 1.1-ПК 2.2	ПМ 01		УП	Тема 1.9 Введение нитрита- натрия и специй	6
ПК 1.1-2.2	ПМ 01		УП	Тема 1.10 Органолептические показатели готового продукта.	6
ПК 1.1-2.2	ПМ 01		УП	Тема 1.11 Введение нитрита- натрия и специй	6
ПК 1.1 ПК 2.2 ПК 2.1 ПК 2.2	ПМ 01		УП	Тема 1.12 Промежуточная аттестация в форме ДЗ	6
ВСЕГО часов		72			

3.2. Содержание учебной практики

<i>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</i>	<i>Содержание учебных занятий</i>		<i>Объе м часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2		3	4
ПМ 01.			72	
Виды работ: Учебная практика				
Тема 1.1. Обвалка,жиловка .	Содержание		6	
	1	Способы и виды обвалки.		2
	2	Изучение жиловки.		3
Тема 1.3. Приемка ,обвалка и жиловка мясного	Содержание		6	
	1	Санитария и гигиена.		3
	2	Нормы и правила ЛГ.		3
Тема 1.4. Измельчение мясного сырья	Содержание		6	
	1	Различные способы.		3
	2	Измельчение на куттере.		2
Тема 1.5. Подготовка оболочек и набивка	Содержание		6.	
	1	Подготовка ,промывка оболочек.		3
Тема 1.6. ТБ,санитарно- гигиенические норма и правила.	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Расчёт производственной рецептуры		2

		Осадка в камерах		
	3			3
Тема 1.6. ТБ,санитарно-гигиенические норма и правила.	Содержание		6	
	1	ТБ		2
	2	Санитария и гигиена.		2
	3	Нормы и правила ЛГ.		3
Тема 1.7. Осадка колбасных батонов	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
Тема 1.8. ТБ,санитарно-гигиенические норма и правила.	Содержание		6	
	1	Создание эмульсии.		2
	2	Создание эмульсии.		2
	3			3
Тема 1.9. Введение нитрита-натрия и специй	Содержание		6	
	1	Введение нитрита-натрия		2
	2	Введение специй		2
	3			3
Тема 1.10. Органолептические показатели готового продукта.	Содержание		6	
	1	ОЛП		2
	2	Консистенция		2
	3	Вид на разрезе		3
Тема 1.11. Виды и способы охлаждений.	Содержание		6	
	1	Охлаждение душированием		2
	2	Охлаждение в термокамере		2
	3			3
Тема 1.12 Промежуточная аттестация в форме ДЗ	2	Осадка в камерах	6	3
		Диф. зачет		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация учебной практики требует наличия лаборатория мясного и животного сырья и продукции для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

УП.01.01 Учебная практика	<p><u>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции.</u></p> <p>Оборудование:</p> <p>Гастроемкость 1/1 -36</p> <p>Гастроемкость 1/1-65мм н/ст -38</p> <p>Гастроемкость 1/2-40мм н/ст -15</p> <p>Гастроемкость 1/2-65мм н/ст -11</p> <p>Кресло UA_EChair EC Comfort, -1</p> <p>Молоток для отбивания мяса- 1</p> <p>Полка настенная ПН-0,3/0,95 -9</p> <p>Полка ПКД-600 -1 Сковорода-гриль (чугун, 26*26 см) -1</p> <p>Камера холодильная КХ-2,94 -1</p> <p>Машина холодильная моноблочная -1</p> <p>Сплит-система среднетемпературная на базе компрессора MTZ40 -1</p> <p>УПАКОВЩИК ВАКУУМНЫЙ -2</p> <p>Пароконвектомат AOS 061 ETA-1 производитель Electrolux -1</p> <p>Машина холодильная моноблочная -1</p> <p>Машина холодильная моноблочная -1</p> <p>Фаршемешалка ИПКС-019 нерж -1</p> <p>Камера холодильная КХ-9,91 -1</p> <p>Ленточная пила КТ, тип 210 -1 Куттер ИПКС 032 -1</p> <p>Аппарат пельменный DM-135 -1</p> <p>Плита индукционная, настольная BARTSHER A105.954- 1</p> <p>Машина холодильная моноблочная -1</p> <p>Камера холодильная КХ-14,87 -1</p> <p>Камера холодильная КХ-9,91 -1</p> <p>Шприц колбасный IS 16 ARIES -1</p> <p>Машина холодильная моноблочная -1</p> <p>Овощерезка CL50 -1; Жироуловитель -2</p> <p>Мясорубка TC 22 NEVADA -1 Весы CAS AD-10H - 1</p> <p>Плита 2 комфороч. 700сер -1</p> <p>Весы CAS AD-10H – 1 Весы электронные порционные CAS SW-1</p> <p>Стерилизатор ножей СТУ-1</p> <p>Вешало для дефростации туш, нерж. 1500*800*1800 мм в комплекте с крюками-1</p> <p>Камера холодильная КХ-13,22 -1 Мясорубка ТМ-32 -1</p> <p>Клипсатор ручной U-типа (оцинков) - 1</p> <p>Лампа инфракрасного излучения LAMP производитель Martellato- 1</p> <p>Фартук кольчужный 75 см - 1</p> <p>Фартук кольчужный 75 см -1</p> <p>Фартук кольчужный 75 см - 1</p> <p>Камера КХН-2,94 (1360*1360*2200) -1</p> <p>Заточное устройство Knife Shupener -1</p> <p>Тележка-шпилька для гастроемкостей-1</p> <p>Ларь морозильный МЛП-500 - 1</p> <p>Ванна моечная вдвойная ВМ-22/500-1</p> <p>Мясорубка МИМ 300-1;Подставка ПКИ Э-1</p> <p>Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3 -1</p> <p>Ванна консольная -1; Стол разделочный -2</p> <p>Стеллаж с 4-я сплошными полками -6</p> <p>Стол разделочный-2 Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3-1</p> <p>Стол разубочный -1; Стеллаж кухонный -1</p> <p>Шкаф из 6 секций - 1</p> <p>Стеллаж с 4-я сплошными полками -3</p> <p>Стол разделочный-3; Шкаф из 7 секций -1</p>
---------------------------	--

	Стеллаж с 4-я сплошными полками -2 Стол разделочный -1; Стол кондитерский -2 Стол разубочный СВ70-1 Стол разделочный -3 Стеллаж с 4-я сплошными полками -1 Стол КС+ тумба Гарни, наб. -1 Шкаф кухонный ШЗК-950 -1 Стеллаж с 4-я сплошными полками -1 Машина холодильная моноблочная ММ10-1 Шкаф по инд чертежу с замками -1 Стол профессиональный -2 Стеллаж с 4-я сплошными полками -1 Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3 – 1 Стол разделочный -3. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
--	---

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно
распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного
производства:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

4.2. Информационное обеспечение обучения

Программа учебной практики обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы производственной практики обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

4.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра

профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Мастера производственного обучения и преподаватели производственного цикла, осуществляющие непосредственное руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечному фонду образовательной организации. Библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

- сборники рецептов;
- технологические инструкции;

комплект нормативной документации:

- Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту СП 2.2.2.1327-03;
- Оборудование хлебопекарной промышленности: Отраслевой каталог. – М.: ЦНИИТЭ.
- Производство х СанПиН 2.3.4.545-96 М.: Госкомсанэпиднадзор России;
- Санитарно-гигиенические нормы и правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

<i>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией	Практическая работа
Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.	Практическая работа
Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Практическая работа
Дифференцированный зачёт.	Проводится на основании результатов, подтверждаемых отчётами и дневниками практики обучающихся, а также отзывами руководителей учебной практики.

**ОТЧЕТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

**для специальности СПО 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания животного происхождения»**

Выполнил студент _____ курса, гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики

(Ф.И.О. мастера ПО)

Начало практики

«_____» _____ 2024 г.

Окончание практики:

«_____» _____ 2024 г.

Махачкала 2024

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»**

Аграрно-экономический техникум

Рассмотрено на заседании ПЦК
Протокол № ____ от2024г
Председатель ПЦК _____ Ашурбекова Ф.А.

Согласовано
Зам. директора по УПР
_____ Шейхова П.М.

**ЗАДАНИЕ
на учебную практику**

по профессиональному модулю:

ПМ 01 Введение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий

В объеме 36 **часов**

Студент (ка) _____
(Ф.И.О.)

Обучающийся на _____ курсе по специальности для специальности 19.01.19

«Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения»

**О УП ПМ.01 Введение технологического процесса производства
продуктов питания из мяса и колбасных изделий**

Срок прохождения производственной практики: с _____ года по _____ года

Виды работ

№ п\п	Виды и объем работ, выполненных во время практики	Приложение
1	Проводить санитарную обработку технологического оборудования в процессе работы при изготовлении различных видов изделий; пользоваться средствами индивидуальной защиты;	Аналитическая справка о санитарной обработке технологического оборудования, средства индивидуальной защиты.

2	Подготавливать к работе и безопасно эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с инструкциями и регламентами; подготавливать топливо для дымового копчения и коптильных сред для проведения процессов бездымного копчения при производстве копченой мясо продукции.	Информационная справка об оборудовании цеха производства термической обработки мясопродуктов. Среды для проведения процессов бездымного копчения.
3	Контролировать качество продукта, поступающего на термическую обработку, в соответствии с требованиями технической документации; устанавливать, поддерживать и регулировать режимы термической обработки; проводить предварительную термическую обработку и копчение в соответствии с	Требования технической документации приемки сырья, поступающего на термическую обработку, проанализировать требования и режимы термической обработки, документация установленного
	технической документацией на продукцию при производстве копченой мясопродукции; загружать сырье и выгружать готовую продукцию, охлаждать ее и укладывать в тару; определять готовность мясопродуктов; передавать готовую продукцию на хранение и реализацию; вести документацию установленного образца.	образца на готовую продукцию.
4	Требования охраны труда и правила техники безопасности в цехе термической обработки	Информационная справка о требованиях охраны труда и техники безопасности цеха термической обработки

Руководитель практики от ООО «Терек»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О _____

обучающийся на _____ курсе по специальности профессии СПО 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения

РП УП.01.01. Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией

ПМ.01 Введение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю

ПМ 01 Введение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий

в объеме _____ часов с «____» _____ 2024 г. по «____» _____ 2024 г.

1. Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных во время практики	Содержание работ	Выполнение да/нет
Рассчитывать выход продукции в ассортименте.	Расчёт выхода продукции в ассортименте по формуле.	
Вести табель учёта рабочего времени работников.	Расчет численности рабочих по продолжительности производственного цикла производства продукции Оформление табеля учета рабочего времени по цеху, рапорта Оформление расчетно-платежной ведомости на оплату труда работников цеха.	
Рассчитывать заработную плату.	Расчёт повременной и сдельной заработной платы.	
Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.	Проведение анализа основных экономических показателей производства структурного подразделения Строить организационную и управленческую структуры управления. Рассчитывать экономические показатели.	

<p>Организовывать работу коллектива исполнителей.</p>	<p>Перечисление ИТР, служащих, основных и вспомогательных рабочих в производственном подразделении с указанием квалификации и стажа работы. Ознакомление с должностными инструкциями мастера, пекаря,</p>	
---	---	--

	кондитера Ознакомление с организацией рабочего места технолога – оснастка, планировка, обслуживание.	
Оформлять документы на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.	Порядок оформления первичной и сводной документации по цеху за смену по структурному подразделению Порядок оформления актов и журнала приёма сырья и готовой продукции.	

Характеристика студента по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики

1. Степень сформированности ОК :

ОК	Показатели	Результат да/нет
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и	

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М.
Джамбулатова»**

Аграрно-экономический техникум

**ДНЕВНИК
учебной практики**

Ф.И.О. студента

**Специальность 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания животного происхождения» ПМ.01 Введение технологического
процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий**

Группа №_____Курс _____

В объеме _____ часов с «___» _____ 2024 г. по «___» _____ 2024 г.

Ф.И.О. руководителя практики от ООО «Терек»

--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ МЯСА И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия кабинета ведения технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

<u>Кабинет ведения техно-логического процесса производства продуктов питания из мяса и кол- басных изделий</u>	Оборудование: Шкаф -4 Стол ученический -20 Стол компьютерный -2 Тумба- 1 Стул ученический -26 Стул учительский -1 Доска интерактивная -1 Компьютер с монитором с лицензионным про-граммным обеспечением -1; Клавиатура -1 Мышь -1; Сетевой фильтр -1 Манекены животных -43 Информационный стенд -1 Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
--	--

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

4.2. Информационное обеспечение обучения

Программа профессионального модуля обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы профессионального модуля обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

4.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

4.4. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечному фонду образовательной организации. Библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солёно-копчёных изделий. -2.е изд., перераб. и доп. – СПб.: Профессия», 2019г. – 216 с., ил.

Дополнительная литература:

1. В.И. Ивашов. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. В.И. Ивашов. ООО «Гиорд». 2019 г., 733 с.
- 2.Сборник рецептур мясных изделий и колбас. СПб.: Издат. Профи, 2019г. - 321 стр.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01. ВВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ МЯСА И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Техническое обслуживание техно-логического оборудо-вания при производ-стве продуктов пита-ния из мяса и колбас-ных изделий в соот-ветствии с эксплуата-ционной документа-цией.	Дозирование компонентов при составлении фаршей: в точном соответствии с рецепту-рой изделия. Соблюдение последовательности дозиро-вания компонентов фарша. Скорость и техничность выполнения опера-ций. Соответствие действий оператора требова-ниям правил эксплуатации, техники безопас-ности, личной, производственной гигиены и санитарии.	Текущий, про-межуточный, ито-говый контроль знаний Наблюдение и экспертная оцен-ка при выполне-нии заданий, ре-фератов
ПК 1.2 Выпол-нять технологические операции производст-ва продуктов питания из мясного сырья	Соблюдение последовательности закладки мясного сырья, скорости, длительности его обработки в соответствии с технологиче-ской инструкцией, соблюдение правил экс-плуатации оборудования, личной, производ-ственной гигиены. Демонстрация навыков, скорости и технич-ности составления фаршей на фаршемешал-ках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках -измельчителях или других машинах перио-дического действия.	Текущий, про-межуточный, ито-говый контроль знаний Наблюдение и экспертная оцен-ка при выполне-нии заданий, ре-фератов

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

Общие компетенции обучаемых

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Проявление устойчивого интереса к будущей профессии. Успешное прохождение учебной и производственной практики. Участие в конкурсах и всевозможных конференциях.	1. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ. 2. Анализ степени участия в профессиональных конкурсах.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Обоснование выбора методов и способов решения поставленной профессиональной задачи. Демонстрация эффективности принятого решения	1. Наблюдение и экспертная оценка выполнения профессиональной задачи в соответствии с поставленной целью. 2. Анализ отзывов о прохождении практики. 3. Анализ дневника наблюдений.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Готовность: - анализировать выполнение рабочего задания, - осуществлять оценку собственной деятельности, - принимать решения в нестандартных ситуациях, - нести ответственность за результаты своей работы.	1. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении задания 2. Анализ самоотчетов по практической работе. 3. Анализ анкет.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	1.Использование различныхисточников информации. 2.Успешное участие в	1.Наблюдение и экспертная оценка степени использования дополнительной информации для эффективного выполнения профессиональных задач. 2.Оценка подготовленных сообщений, рефератов по критериям (своикритерии).
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Демонстрация навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности, готовность к применению ИКТ при подготовке творческих изданий.	1.Наблюдение и экспертная оценка демонстрации навыков использования ИКТ по критериям. 2.Анализ результатов участия в неурочных работах с учётом использования ИКТ.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Демонстрация Коммуникативных навыков при взаимодействии с педагогами, коллегами, товарищами	Наблюдение и экспертная оценка уровня взаимоотношений по критериям.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбере- жению, применять знания об изменении к	Демонстрация дисциплинированности, физической	.Наблюдение и экспертная оценка демонстрации дисциплинирован- ности, физической подготовки, добросовестности, выносливости, готовности к воинской службе по критериям.
ОК 08. Использовать средства фи- зической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессионально й деятельности и	Демонстрация дисциплинированности, физической подготовленности, добросовестности, выносливости, терпеливости присущих будущему защитнику отечества, готовности к	.Наблюдение и экспертная оценка демонстрации дисциплинирован- ности, физической подготовки, добросовестности, выносливости, готовности к воинской службе по критериям.
ОК 09. Пользо- ваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Демонстрация навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности, готовность к применению ИКТ при подготовке творческих заданий.	1.Наблюдение и экспертная оценка демонстрации навыков использования ИКТ по критериям. 2.Анализ результатов участия в не- урочных работах с учётом использования ИКТ.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения», входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при повышении квалификации переподготовки и профессиональной подготовке профессий рабочих, должностей служащих взрослых граждан.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности

обучающийся должен **уметь:**

ВПД	Требования к умениям
Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

Производить техническое обслуживание технологического	Производить техническое обслуживание технологического
оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией	оборудования при производстве продуктов питания.
Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья.
Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Уметь выполнять обвалку, жиловку и сортировку мясного сырья в соответствии с рецептурой, уметь производить расчет по ТТК.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего - 216 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 - 216 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ 01 ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

1) Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

- 2)Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией
- 3)Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.
- 4)Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
- 5)Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциям,обеспечение деятельности структурного подразделения необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК), общих (ОК) компетенций по избранной профессии и (ЛР).

Код	Наименование результата освоения практики
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию,

	демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1.	Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры).
ПК 2.2.	Проводить лабораторные исследования качества и

	безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры).
--	--

Формирование личностных результатов обучения

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	ЛР 16
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

<i>Код профессиональных компетенций</i>	<i>Наименования профессиональных модулей</i>	<i>Количество часов производственной практики по ПМ</i>	<i>Виды работ</i>
1	2	3	4
ПК 1.1	ПМ 01	54	ТБ, ЛГ, санитария и личная гигиена
ПК 1.2	ПМ 01	54	Приемка, обвалка и сортировка мясного сырья.
ПК 2.1	ПМ 01	54	Осадка и наполнение оболочек.
ПК 2.2	ПМ 01	54	Дифференцированный зачет
<i>ВСЕГО часов</i>		216	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем производственной практики.	Производственная практика ПП 01 Содержание учебного материала		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Техника безопасности. Санитария и гигиена. ЛГ.				
Раздел 1. Техника безопасности. Санитария и гигиена. ЛГ.				
Тема 1. Инструктаж. Техника безопасности	Содержание. Виды работ:		54	
	1	Ознакомление с предприятием прохождения производственной практики по ПМ 01. Инструктаж по противопожарной безопасности и технике безопасности.	30	3
	2	Техника безопасности.	24	3
Тема2. приемка ,и обвалка и жилочка мясного сырья	Содержание. Виды работ:		54	
	4	Виды мясного сырья.	24	3
	5	Обвалка и жиловка.	30	3
Тема 3. Мясное сырье	Содержание. Виды работ:		54	
	6	Посол мясного сырья.	25	3

	7	Нитритно-посолочная смесь.	29	3
Тема 4. Оборудование для составления фарша.	Содержание. Виды работ:		54	
	8	Куттер, фаршемешалка.	30	3
	9	Способы создания эмульсии.	18	3
	10	Дифференцированный зачет.	6	
		Итого по производственной практике:	216	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

Реализация производственной практики требует наличия производственного корпуса для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

ПП.01.01 Производственная практика	Производственный цех ООО «Терек» Кизлярского района Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры. Оборудование технологических линий по производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий.
	Производственный цех ООО «Мясокомбинат» г. Махачкала Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры. Оборудование технологических линий по производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий.
	Производственный цех ООО «Агрокомплекс» Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры. Оборудование технологических линий по производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий.
	Производственный цех Племязавод Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры. Оборудование технологических линий по производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий.

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных

	организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

4.2. Информационное обеспечение обучения

Программа производственной практики обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы производственной практики обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

4.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Мастера производственного обучения и преподаватели производственного цикла, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачёта. По завершению профессионального модуля обучающийся проходит квалификационный экзамен. Квалификационный экзамен проводится в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определённому виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

ВПД	Требования к умениям
Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией	Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания.
Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья.

животного происхождения.	
Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Уметь выполнять обвалку, жиловку и сортировку мясного сырья в соответствии с рецептурой ,уметь производить расчет по ТТК.

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка активности обучающихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по производственной практике.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы по производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка активности обучающихся при проведении учебно-воспитательных

различных жизненных ситуациях;	мероприятий различной тематики.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы по производственной практике.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы по производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования обучающимися информационных технологий при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы по производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования обучающимися коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка уровня ответственности обучающихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики (культурных и оздоровительных групповых мероприятий, соревнований, походов, профессиональных конкурсов и др.). Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья	Экспертное наблюдение и оценка использования обучающимися методов и приемов личной организации в

в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	процессе освоения образовательной программы на производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования обучающимися методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы по производственной практике.

Формирование личностных результатов обучения

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдать нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрировать неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявлять и демонстрировать уважение к людям труда, осознавать ценность собственного труда. Стремиться к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового	ЛР 4

следа»	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Демонстрировать умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрировать навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Демонстрировать готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	ЛР 16
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

