

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



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**РП ПМ.02. Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и
готовой продукции, в процессе производства продуктов питания
животного происхождения.**

**для 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.02. Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в процессе производства продуктов питания животного происхождения, 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» 2023г., протокол № 4.



Председатель ПЦК

(подпись)

Ф.А. Ашурбекова

(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
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	1 5
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	2 0

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02. Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02. Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, в процессе производства продуктов питания животного происхождения, 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 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).

Рабочая программа профессионального модуля по ПМ.02. Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ,в процессе производства продуктов питания животного происхождения, 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.02. Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в процессе производства продуктов питания животного происхождения

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 рецептов;
- 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 382 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 370 ч.

Учебной практики: 36 ч.

Производственной практики: 144 ч.

МДК 02.01 «Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения ».

Всего - 106 час, в т. ч.:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -106 часов,

МДК 02.02 «Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов

питания животного происхождения »

Всего – 84 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля ПМ.02. Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ,в процессе производства продуктов питания животного происхождения, является овладение обучающимися вида профессиональной деятельности: и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общих (ОК) компетенций:

К од	Наименование результата обучения
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).
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 и 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

<p><i>ЛР 9</i></p>	<p>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</p>
---------------------------	--

	ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
<i>ЛР 12</i>	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
<i>ЛР 14</i>	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
<i>ЛР 15</i>	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.
<i>ЛР 16</i>	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.

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02. Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ,в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

Коды Профессиональн ыхкомпетенций	Наименования разделов профессио-нального модуля*	Всего ча- сов <i>(макс · учебная на- грузка и практик и)</i>	Объем времени, отведенный на освоениемеждисциплинарного курса (курсов)		Практи ка		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельн ая работа обучающегося, часов	Учебн ая, часов	Производственн ая, часов <i>(если предусмотре-на рассредоточен- ная практика)</i>
			Всег о, часо в	в т.ч. лабораторн ые работы и практическ иезанятия, час ов			
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК 02.01 «Организационно- технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения » ПК 2.1.-2.2 ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;	МДК 02.01	106	10 6	48			
МДК 02.01.	МДК 02.02	84	42			36	144

Лабораторные исследования качества безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения. ПК 2.1.-2.2. ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;							
	Всего:	434	1 6 9	81	8 5	36	144

3.2. Содержание обучения по ПМ.02. Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ,в процессе производства продуктов питания животного происхождения

1	2	3	4
Раздел 1. МДК 02.01. МДК 02.01 «Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качестваи безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения »			У ро ве нь ос - во е- н ия
Тема 1.1. Оборудование изготовления фаршей	Содержание:	2 0	2
	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 Устройстои принцип действия вакуумного куттера Устройство и принцип дейст-вия микроизмельчителей Устройство и принцип действия эмульсита-торов		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия	20	
	Опишите последовательность действий, технику безопасности при измельчения бло-		

		<p>ков мяса на блокорезках периодического действия</p> <p>Составьте таблицу: «Виды машин среднего измельчения. Характеристика. Назначение. Особенности режущего механизма. Структура продукта».</p> <p>Перечислить отличия режущих механизмов волчка и куттера.</p> <p>Принципы их резки</p> <p>Составьте таблицу: «Виды волчков, куттеров, микроизмельчителей, эмульсаторов, коллоидных мельниц»</p> <p>Роботизированные машины для составления фарша</p> <p>Тестовое задание по пройденной теме</p>		
Тема 1.2. Подготовка, до-	Содержание:		26	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 Жиловка 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		40	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		
				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 производст-ве				
11. Составление сообщения: Добавки животного и растительного происхождения, применяемые в мясном производстве		1 0 6		
Итого по МДК 02.01.				
Раздел 2 МДК 02.02. Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения			Ур о ве нь ос - во е- ни я	
Тема 1.1. Изготовление фаршей на фаршемешалках, куттер-мешалках, мешал-ках,	Содержание:			
				Классификация добавок, механизм удержания влаги в фаршах, ВС.

<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 компонен-тов 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 по-лукопчёных 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 сыровяленых колбас</p> <p>Сушка колбасных изделий</p> <p>Изготовление фаршей ветчинных колбасных изделий</p> <p>Сравнительная характеристика фаршей различных видов колбасных изделий</p>		
		Практические задания	2 0	3
		<p>Составить схемы фаршей варёных колбас: подмосковной, деревенской, питерской, тихвинской</p> <p>Составить схемы фаршей сосисок Студенческих, Адмиралтейских, Барбекю, Лиговских</p> <p>Составить схемы изготовления фаршей мясных хлебов, фаршированных 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 колбас (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, сыровяленых колбас 2 способа				
Тема 1.2 Контролировать соблюдение режимов обработки фаршей	Содержание:		14	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 сыровяленых 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		1 0	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 устранения</p> <p>Воспроизвести, изучить технологическую инструкцию оператора при производстве фаршей</p>		

		Выполнить контрольные тестовые задания		
Самостоятельная работа по теме 1.2:			20	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:			36	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:			144	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; выявлять 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 02.02			84	
Итого по ПМ 02			382	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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): 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.

обеспечение деятельности структурного подразделения.

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

обучающихся 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, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры).	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 - 36 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 02 – 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики, контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в процессе производства продуктов питания животного происхождения, 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 рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры) в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продуктов питания из рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры) 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).

Рабочая программа профессионального модуля по ПМ.02. Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в процессе производства продуктов питания животного происхождения, 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 производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности/профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

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

				жиловка мясного сырья.	
ПК 1.1- ПК 2.2	ПМ 02		УП	Тема 1.4 Измельчение мясного сырья. Набивка оболочек. Осадка колбасных батонов	6
ПК 1.1	ПМ 02		УП	Тема 1.5	6

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональ ных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Об ъе м час ов	Урове нь освоен ия
1	2		3	4
ПМ 02.			36	
Виды работ: Учебная практика				
Тема 1.1. Обвалка, жиловк а .	Содержан ие		6	
	1	Способы и виды обвалки.		2
	2	Изучение жиловки.		3
Тема 1.2. Приемка , обвалка и жиловка мясного	Содержание		6	
	1	Санитария и гигиена.		3
	2	Нормы и правила ЛГ.		3
	Содержание		6	
Тема 1.3. Измельчени е мясного сырья	1	Различные способы.		3
	2	Измельчение на куттере.		2
Тема 1.4. Подготовка оболочек и набивка	Содержание		6	
	1	Подготовка , промывка оболочек.		3
Тема 1.5. ТБ, санитарно- гигиенические норма и правила.	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Расчёт производственной рецептуры Осадка в камерах		2
	Содержание			3
Тема 1.6 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 санитарными противопожарным нормам.
- Материально-техническое оснащение кабинета

<p>УП.01.01 Учебная практика</p>	<p><u>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции.</u>Оборудование: Гастроёмкость 1/1 -36 Гастроёмкость 1/1-65мм н/ст - 38 Гастроёмкость 1/2-40мм н/ст -15 Гастроёмкость 1/2-65мм н/ст -11 Кресло UA_EChair EC Comfort, -1 Молоток для отбивания мяса- 1 Полка настенная ПН-0,3/0,95 -9 Полка ПКД-600 -1 Сковорода-гриль (чугун, 26*26 см) -1 Камера холодильная КХ-2,94 -1 Машина холодильная моноблочная -1 Сплит-система среднетемпературная на базе компрессора MTZ40 -1 УПАКОВЩИК ВАКУУМНЫЙ -2 Пароконвектомат AOS 061 ETA-1 производитель Electrolux -1 Машина холодильная моноблочная -1 Машина холодильная моноблочная -1 Фаршемешалка ИПКС-019 нерж - 1 Камера холодильная КХ-9,91 -1 Ленточная пила КТ, тип 210 -1 Куттер ИПКС 032 -1</p>
	<p>Аппарат пельменный DM-135 -1 Плита индукционная, настольная BARTSHER A105.954- 1 Машина холодильная моноблочная - 1 Камера холодильная КХ-14,87 -1 Камера холодильная КХ-9,91 -1 Шприц колбасный IS 16 ARIES -1 Машина холодильная моноблочная -1 Овощерезка CL50 -1; Жироуловитель -2 Мясорубка TC 22 NEVADA -1 Весы CAS AD-10H - 1 Плита 2 комфороч. 700сер -1 Весы CAS AD-10H – 1 Весы электронные порционные CAS SW-1 Стерилизатор ножей СТУ-1 Вешало для дефростации туш, нерж. 1500*800*1800 мм в комплекте скрюками-1 Камера холодильная КХ-13,22 -1 Мясорубка ТМ-32 -1 Клипсатор ручной U-типа (оцинков) - 1 Лампа инфракрасного излучения LAMP производитель Martellato- 1 Фартук кольчужный 75 см - 1 Фартук кольчужный 75 см -1 Фартук кольчужный 75 см - 1 Камера КХН-2,94 (1360*1360*2200) -1</p>

Заточное устройство Knife
 Shupener -1 Тележка-шпилька
 для гастроемкостей-1Ларь
 морозильный МЛП-500 - 1
 Ванна моечная вдвойная ВМ-
 22/500-1 Мясорубка МИМ 300-
 1;Подставка ПКИ Э-1Подтоварник
 ПКИ-1,0/0,5/0,3 -1
 Ванна консольная -1; Стол
 разделочный -2Стеллаж с 4-я
 сплошными полками -6
 Стол разделочный-2 Подтоварник ПКИ-
 1,0/0,5/0,3-1Стол разубочный -1; Стеллаж
 кухонный -1
 Шкаф из 6 секций - 1
 Стеллаж с 4-я сплошными
 полками -3 Стол разделочный-3;
 Шкаф из 7 секций -1Стеллаж с
 4-я сплошными полками -2
 Стол разделочный -1; Стол
 кондитерский -2 Стол разубочный
 СВ70-1 Стол разделочный -3Стеллаж с
 4-я сплошными полками -1
 Стол КС+ тумба
 Гарни, наб. -1Шкаф
 кухонный ШЗК-950 -
 1
 Стеллаж с 4-я сплошными
 полками -1 Машина холодильная
 моноблочная ММ10-1Шкаф 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 рецептур;
- технологические инструкции;

комплект нормативной документации:

- Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту СП 2.2.2.1327-03;
- Оборудование мясной промышленности: Отраслевой каталог.
- 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.
- комплект учебно-методической документации;
- карточки-задания и контрольные листы опроса;
- учебная и техническая литература, учебно-методические издания;
- мультимедийные презентации уроков.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫУЧЕБНОЙ 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 отчёт

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

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>	<p>Оборудование:</p> <p>Шкаф -4 Стол ученический -20 Стол компьютерный -2</p> <p>Тумба- 1 Стул ученический -26 Стул учительский -1</p> <p>Доска интерактивная -1 Компьютер с монитором с лицензионным про-граммным обеспечением -1; Клавиатура -1</p> <p>Мышь -1; Сетевой фильтр -1</p> <p>Манекены животных -43</p> <p>Информационный стенд -1</p> <p>Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и разда- точный материалы.</p>
--	---

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

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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,	Дозирование компонентов при составлении фаршей: в точном соответствии с рецептурой изделия. Соблюдение последовательности дозирования компонентов фарша. Скорость и техничность выполнения операций. Соответствие действий оператора требованиям правил эксплуатации, техники безопасности, личной, производственной гигиены и санитарии.	Текущий, промежуточный, итоговый контроль знаний Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий, рефератов

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).	Соблюдение последовательности закладки мясного сырья, скорости, длительности его обработки в соответствии с технологической инструкцией, соблюдение правил эксплуатации оборудования, личной, производственной гигиены. Демонстрация навыков, скорости и техничности составления фаршей на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках -измельчителях или других машинах периодического действия.	Текущий, промежуточный, итоговый контроль знаний Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий, рефератов

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 различных источников 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 (свои критерии).
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на го	Демонстрация навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности, готовность к	1. Наблюдение и экспертная оценка демонстрации навыков использования ИКТ по критериям. 2. Анализ результатов участия в не-

сударственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	применению ИКТ при подготовке творческих изданий.	урочных 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 анти-коррупционного поведения;	Демонстрация коммуникативных навыков при взаимодействии с педагогами, коллегами, товарищами	Наблюдение и экспертная оценка уровня взаимоотношений по критериям.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Демонстрация дисциплинированности, физической подготовленности, добросовестности, выносливости, терпеливости, присущих будущему защитнику отечества, готовности к выполнению воинской повинности.	.Наблюдение и экспертная оценка демонстрации дисциплинированности, физической подготовки, добросовестности, выносливости, готовности к воинской службе по критериям.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья неов ходимого уровня физической подготовленности;	Демонстрация дисциплинированности, физической подготовленности, добросовестности, выносливости, терпеливости.	.Наблюдение и экспертная оценка демонстрации дисциплинированности, физической подготовки, добросовестности, выносливости, готовности к воинской службе по критериям.
ОК 09. Пользоваться 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 неурочных работах с учётом использования ИКТ.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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 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 программы производственной практики:

Всего - 144 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 02 - 144 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 02 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.
К 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(<i>дескрипторы</i>)	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 личностно 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 02	36	ТБ, ЛГ, санитария и личная гигиена
ПК 1.2	ПМ 01	36	Приемка, обвалка и сортировка мясного сырья.
ПК 2.1	ПМ 02	36	Осадка и наполнение оболочек.
ПК 2.2	ПМ 02	36	Дифференцированный зачет
<i>ВСЕГО часов</i>		144	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем производственной практики.	Производственная практика ПП 01Содержание 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:		36	
	1	Ознакомление с предприятием прохождения производственной практики по ПМ 01.Инструктаж по противопожарной безопасности и технике безопасности.	18	3
	2	Техника безопасности.	18	3
Тема2. Контроль приема ,и обвалки и жилочки мясного сырья	Содержание. Виды работ:		36	
	4	Виды мясного сырья.	18	3
	5	Контроль обвалки и жиловки.	18	3
Тема 3. Контроль мясного сырья	Содержание. Виды работ:		36	
	6	Контроль посолов мясного сырья.	18	3

	7	Нитритно-посолочная смесь.	18	3
Тема 4. Контроль оборудования.	работы	Содержание. Виды работ:	36	
		8 Куттер, фаршемешалка.	18	3
		9 Способы создания эмульсии.	12	3
		10 Дифференцированный зачет.	6	
		Итого по производственной практике:	144	

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.02.01 Производственная практика	Производственный цех ООО «Терек» Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры, ГОСТ. Оборудование технологических линий по производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий. Оборудование и инвентарь лаборатории для определения качества сырья и готовой продукции.
	Производственный цех ООО «Мясокомбинат» Инструкционные технологические карты, рецептуры, ГОСТ. Оборудование технологических линий по производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий. Оборудование и инвентарь лаборатории для определения качества сырья и готовой продукции.
	Производственный цех ООО «Агрокомплекс» Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры, ГОСТ. Оборудование технологических линий по производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий. Оборудование и инвентарь лаборатории для определения качества сырья и готовой продукции.
	Производственный цех Племязавод Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры, ГОСТ. Оборудование технологических линий по производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий. Оборудование и инвентарь лаборатории для определения качества сырья и готовой продукции.

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

№	Наименование лицензионного и свободно распространяемого
---	---

п/п	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(<i>дескрипторы</i>)	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