

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
(УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на
автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции
из мясного сырья
(индекс и наименование профессионального модуля)

Код и наименование специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

наименование квалификации	<u>Техник-технолог</u>
уровень подготовки	<u>базовый</u>
форма обучения	<u>очная</u>

г. Набережные Челны
2023

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

 Е.В. Табарова

« 19 » 04 20 23 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

 Л.А. Шарафутдинова

« 19 » 04 20 23 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель генерального директора АО
«Агросила» по вопросам деятельности
ООО «Агросила. Челны-МПК»

 Д.З. Имамов

« 19 » 04 20 23 г.



Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Разработчики:

Фасхутдинова Р.Р., заместитель гл. технолога ООО «Агросила. Челны-МПК»
Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин высшей кв. категории
Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, первая кв. категория

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	13
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	14

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на
автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции

из мясного сырья

(индекс и наименование профессионального модуля)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа практики по профессиональному модулю является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: относится к профессиональным модулям профессионального цикла

1.3 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт:

ПО 1. приемки скота, птицы и кролика;

ПО 2. первичной переработки скота, птицы и кроликов;

ПО 3. размещения мяса в камерах холодильника;

ПО 4. эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

ПО 5. производства колбасных изделий;

ПО 6. производства копченых изделий и полуфабрикатов;

ПО 7. эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;

уметь:

У1. определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;

У2. контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цехе переработки;

У3. вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;

У4. вести учет сырья и продуктов переработки;

У5. проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;

У6. оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;

У7. контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;

У8. выбирать необходимые способы холодильной обработки;

У9. контролировать режимы холодильной обработки;

- У10. обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
 - У11. определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
 - У12. определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
 - У13. выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
 - У14. осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
 - У15. распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
 - У16. вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
 - У17. вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
 - У18. производить контроль качества готовой продукции;
 - У19. готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
 - У20. выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
 - У21. выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
 - У22. определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
 - У23. устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- знать:**
- 31. требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
 - 32. порядок приема скота, птицы, кроликов;
 - 33. режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
 - 34. методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
 - 35. режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
 - 36. назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
 - 37. требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.
 - 38. требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
 - 39. требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
 - 310. режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
 - 311. изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
 - 312. причины возникновения брака;
 - 313. методику технологических расчетов производства колбасных изделий,

копченых изделий и полуфабрикатов;

314. назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

315. требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД), в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

1.4 Объем программы практики по профессиональному модулю:

Вид работы практической подготовки		Объем часов
Учебная практика		72
Производственная (по профилю специальности) практика		216
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированный зачет	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

код и наименование профессионального модуля

2.1 Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Наименование темы	Объем часов	Результат освоения	Содержание учебно-производственных работ	Результат деятельности
1	2	3	4	5	6
1	Виды скота, перерабатываемых на предприятиях пищевой промышленности. Осуществление сдачи-приёмки для производства	7 ¹²	ПК 1.1, ПК 1.2 ПО1-ПО7 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 У1-У23 31-315	Ознакомление с видами сырья для мясной и птицеперерабатывающей промышленности служат с/х животные (скот, птица, кролики). Определение категорий упитанности убойных животных: крупного рогатого скота в соответствии с действующими стандартами Определение категорий упитанности убойных животных: свиней в соответствии с действующими стандартами	Описать в рабочих записях дневника виды сырья для мясной и птицеперерабатывающей промышленности
2	Виды птицы и кроликов, перерабатываемых на предприятиях пищевой промышленности. Осуществление сдачи-приёмки для производства	7 ¹²			Описать в рабочих записях дневника виды сырья для мясной и птицеперерабатывающей промышленности
3	Вспомогательные материалы при производстве колбасных изделий. Осуществление сдачи-приёмки для производства	7 ¹²		Проведение контроля качества сырья, вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий. Распределение в зависимости от качества поступающее мясное сырье на производство соответствующих групп колбасных изделий	Описать в рабочих записях дневника вспомогательные материалы при производстве колбасных изделий
4	Технологический процесс производства вареных колбасных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	7 ¹²		Изучение технологических процессов выработки вареных колбасных изделий и составление технологических схем производства	Описать в рабочих записях дневника распределение мясного сырья
5	Технологический процесс производства копченых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	7 ¹²		ПК 1.1, ПК 1.2 ПО1-ПО7	Изучение технологических процессов выработки копченых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими

			ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 У1-У23 31-315	инструкциями	
6	Технологический процесс производства различных видов полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных) в соответствии с технологическими инструкциями	7 ¹²		Составление технологических схем производства различных видов полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных)	Описать в рабочих записях дневника техпроцесс
7	Технологический процесс производства различных видов полуфабрикатов (мелкокусковых) в соответствии с технологическими инструкциями	7 ¹²		Составление технологических схем производства различных видов полуфабрикатов (мелкокусковых)	Описать в рабочих записях дневника техпроцесс
8	Технологический процесс производства различных видов полуфабрикатов (рубленых) в соответствии с технологическими инструкциями	7 ¹²		Технологический процесс производства различных видов полуфабрикатов (рубленых)	Описать в рабочих записях дневника тех процесс производства полуфабрикатов, приложить тех.схему (по заданию)
9	Технологические расчеты производства копченых изделий и полуфабрикатов	7 ¹²		Проведение технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов	Описать в рабочих записях дневника техпроцесс
10	Технологическое оборудование по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	5 ¹²		Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству	Решение ситуационных задач
	Дифференцированный зачет	2		Защита дневника	
	Итого	72			

2.2 Структура и содержание производственной практики

№ п\п	Наименование темы	Объем часов	Результат освоения	Содержание учебно-производственных работ	Результат деятельности
1	2	3	4	5	6
1	Инструктаж по технике безопасности и по производственной санитарии на базе практики (ООО «Агросила. Челны-МПК»)	7 ¹²	ПК 1.1, ПК 1.2 ПО1-ПО7 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 У1-У23	Ознакомление с правилами трудового распорядка для обучающихся в период производственной практики, инструктаж по технике безопасности и охране труда, противопожарной безопасности на предприятии практики, правила санитарии и гигиены на производственных участках. Участие в технологическом процессе в соответствии с нормативно – технической документацией	Описать в рабочих записях дневника выполнения учебно-производственных работ. Выполнение отчета раздел «ВВЕДЕНИЕ» Дать характеристику ассортимента предприятия практики: товарный знак (логотип), ассортимент колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов
2	Осуществление сдачи-приемки сырья для производства	7 ¹²		Осуществление приемки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; участие в производственном процессе производства	
3	Приемка сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	7 ¹²		Осуществление приемки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; участие в производственном процессе	Описать в рабочих записях дневника выполнения учебно-производственных работ.

4	Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп полуфабрикатов	7 ¹²	ПК 1.1, ПК 1.2 ПО1-ПО7 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 У1-У23	Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп полуфабрикатов; участие в производственном процессе производства	Выполнение отчета РАЗДЕЛ 1 Технологический процесс производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов 1.1. Организация процесса приемки сырья <i>Описать процесс приемки и перечень нормативно-технологических документов на примере работы ООО «Агросила. Челны-МПК»</i>) 1.2. Организация процесса производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов <i>Описать оснащенность цех глубокой переработки птицы (колбасный, консервный и цех по производству полуфабрикатов).</i>
5	Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп полуфабрикатов	7 ¹²		Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп полуфабрикатов; участие в производственном процессе производства	
6	Технологический процесс производства продукции в соответствии с нормативно-технической документацией на базе практики (ООО «Агросила. Челны-МПК»)	7 ¹²	ПК 1.1, ПК 1.2 ПО1-ПО7 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 У1-У23	Ведение технологического контроля и учета производства колбасных изделий; участие в производственном процессе производства	
7	Технологический процесс производства продукции в соответствии с нормативно-технической документацией на базе практики (ООО «Агросила. Челны-МПК»)	7 ¹²		Ведение технологического контроля и учета производства полуфабрикатов; участие в производственном процессе производства	
8	Причины нарушений технологического процесса при производстве полуфабрикатов (порционных, мелкокусковых) и предотвращение возможностей их возникновения	7 ¹²	Выяснение причин нарушений технологического процесса и предотвращение возможностей их возникновения; участие в производственном процессе производства		
9	Причины нарушений технологического процесса и предотвращение при производстве колбасных изделий возможностей их возникновения	7 ¹²	Выяснение причин нарушений технологического процесса и предотвращение возможностей их возникновения; участие в производственном процессе производства		

10	Проведение работ на технологическом оборудовании (измельчение мяса)	7 ¹²	ПК 1.1, ПК 1.2 ПО1-ПО7 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 У1-У23	Выполнение работ по измельчению мяса и шпика на волчках, по измельчению мяса и шпика на куттере; участие в производственном процессе производства		
11	Проведение работ на технологическом оборудовании (измельчение мяса)	7 ¹²		Выполнение работ по измельчению мяса и шпика на волчках, по измельчению мяса и шпика на куттере; участие в производственном процессе производства		
12	Проведение работ на технологическом оборудовании (фаршемешалки)	7 ¹²		Выполнение работ по посолу, перемешиванию и смешиванию фарша на фаршемешалках; участие в производственном процессе		
13	Проведение работ на технологическом оборудовании (шприц – дозировщик)	7 ¹²		Выполнение работ по наполнение фаршем оболочек на шприцах - дозировщиках; участие в производственном процессе производства		
14	Технологический процесс производства полуфабрикатов из субпродуктов птицы	7 ¹²		Осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы; участие в производственном процессе		1.3. Организация процесса производства упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов
15	Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов из субпродуктов птицы	7 ¹²		Выполнение работ по упаковке, маркировке, транспортировке колбасных изделий; участие в производственном процессе производства		
16	Технологический процесс консервирования полуфабрикатов из мяса	7 ¹²		Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из птицы; участие в производственном процессе производства		<i>Описать процесс упаковки, маркировки, транспортировки полуфабрикатов</i>
17	Технологический процесс копчения полуфабрикатов из мяса					Описать в рабочих записях дневника выполнения учебно-производственных работ.
18	Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов	7 ¹²				
19	Технологический процесс приготовления порционных колбасных изделий на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	7 ¹²		Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из птицы; участие в производственном процессе производства		
20	Упаковка, маркирование, транспортировка колбасных изделий	7 ¹²		ПК 1.1, ПК 1.2 Выполнение работ по упаковке, маркировке, транспортировке колбасных изделий; участие в		

			ПО1-ПО7 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 У1-У23	производственном процессе производства	Выполнение отчета РАЗДЕЛ 2 Организация контроля качества готовой продукции на предприятии практики 2.1 Контроля качества готовой продукции в ООО «Агросила. Челны-МПК». Описать в рабочих записях дневника выполнения учебно- производственных работ. Выполнение отчета разделов «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «ПРИЛОЖЕНИЕ» «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ»
21	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из птицы	7 ¹²		Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из птицы; участие в производственном процессе производства	
22	Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов из птицы	7 ¹²		Выполнение работ по упаковке, маркировке, транспортировке полуфабрикатов из птицы; участие в производственном процессе производства	
23	Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из птицы	7 ¹²		Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из птицы; участие в производственном процессе производства	
24	Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов	7 ¹²		Выполнение работ по упаковке, маркировке, транспортировке полуфабрикатов из птицы; участие в производственном процессе производства	
25	Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	7 ¹²		Ознакомление с холодильной обработкой мяса и мясных продуктов; участие в производственном процессе производства	
26	Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	7 ¹²		Ознакомление с холодильной обработкой мяса и мясных продуктов; участие в производственном процессе производства	
27	Обслуживание оборудования и средств автоматизации	7 ¹²		Ознакомление с безопасным обслуживанием оборудования и средств автоматизации; участие в производственном процессе производства	
28	Обслуживание оборудования и средств автоматизации	7 ¹²		Ознакомление с безопасным обслуживанием оборудования и средств автоматизации; участие в производственном процессе производства	
29	Обслуживание оборудования и средств автоматизации	7 ¹²		Ознакомление с безопасным обслуживанием оборудования и средств автоматизации; участие в производственном процессе производства	
30	Участие в производственном процессе производства на базе практики (ООО	5 ¹²	Участие в производственном процессе производства		

	«Агросила. Челны-МПК»)			
	Дифференцированный зачет	2		Защита отчета
	Итого	216		

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) базы практики:

Базами практики являются лаборатории и производственные цеха ООО «Агросила. Челны-МПК», укомплектованные квалифицированными кадрами, с высоким уровнем механизации производства.

б) Реализация программы практики по профессиональному модулю требует наличия «Технологии мяса и мясных продуктов», «Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья», лаборатории «Мясного и животного сырья и продукции»

в) Оборудование кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- комплект нормативно-технологической документации.

оборудование рабочих мест:

- механическое / холодильное / немеханическое оборудование;
- технологический инвентарь;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) основные источники:

1. Морфология мясопромышленных животных (анатомия и гистология) : учебник / М. В. Сидорова, В. П. Панов, А. Э. Семак [и др.] ; под общ. ред. М. В. Сидоровой. – Москва : ИНФРА-М, 2022. – 307 с. –(Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017228-6.

2. Анатомия и физиология домашних животных : учебник / В.И. Максимов, Н.А. Слесаренко, С.Б. Селезнев, Г.А. Ветошкина ; под ред. В.И. Максимова, Н.А. Слесаренко. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 600 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-010415-7.

3. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 204 с. — (Профессиональное образование).

4. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6.

в) Интернет-ресурсов

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: (с изменениями и дополнениями) на от 2 января 2000 г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Контроль и оценка результатов освоения практики по профессиональному модулю осуществляется мастером производственного обучения в процессе выполнения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий:

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
Учебная практика		
ПК 1.1, ПК 1.2 ПО1-ПО7 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 У1-У23 31-315	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения работ по получаемой специальности; - проверка своевременного заполнения дневника (приложения) 	<ul style="list-style-type: none"> - мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет
Производственная практика		
ПК 1.1, ПК 1.2 ПО1-ПО7 ОК1-ОК5, ОК7, ОК9 У1-У23	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за работой обучающихся с интервалом два-три дня в рабочую неделю; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных заданий; - проверка своевременного заполнения дневника (приложения); - проверка отчета. 	<ul style="list-style-type: none"> - мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
(УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ. 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из
мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке
(индекс и наименование профессионального модуля)

Код и наименование специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2023

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

 Е.В. Табарова

« 19 » 04 20 23 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

 Л.А. Шарафутдинова

« 19 » 04 20 23 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель генерального директора АО
«Агросила» по вопросам деятельности
ООО «Агросила. Челны-МПК»

 Д.З. Имамов

« 19 » 04 20 23 г.



Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Разработчики:

Фасхутдинова Р.Р., заместитель гл. технолога ООО «Агросила. Челны-МПК»
Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин высшей кв. категории
Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, первая кв. категория

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	13
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	14

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

**ПМ. 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из
мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке (по выбору)**

(индекс и наименование профессионального модуля)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа практики по профессиональному модулю является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

1.2 Цели и задачи практики по профессиональному модулю:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения учебной и производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю должен:

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

Практический опыт:

- ПО1. проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
- ПО2. контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
- ПО3. инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;
- ПО4. обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- ПО5. разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- ПО6. участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
- ПО7. учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- ПО8. разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- ПО9. разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

Умения:

- У1. применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
- У2. осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных

продуктов;

- У3. проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- У4. контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- У5. составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- У6. анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
- У7. разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
- У8. вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- У9. разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- У10. контролировать выполнение производственных плановых заданий;
- У11. разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

Знания:

- З1. требования охраны труда;
- З2. производственный контроль на предприятиях отрасли;
- З3. виды брака и его учет в производстве;
- З4. материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

Результатом освоения учебной и производственной практики по профессиональному модулю является овладение обучающимися указанным видом деятельности (ВД), в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК. 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции

	из мясного сырья.
--	-------------------

1.3 Объем программы практики по профессиональному модулю:

Вид работы практической подготовки		Объем часов
Учебная практика		144
Производственная практика		216
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированный зачет	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из
мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке (по выбору)

код и наименование профессионального модуля

2.1 Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Наименование темы	Объем часов	Результат освоения	Содержание учебно-производственных работ	Результат деятельности
1	2	3	4	5	6
1	Методы оценки и показатели качества мяса	7 ¹²	ПО1-ПО9 У1-У11 31-34 ОК1-ОК5, 7, 9 ПК 2.1-2.3	Изучение методов и показателей качества в соответствии с ГОСТ 7269-79 и ГОСТ 23392-78; подготовка рабочего места, участие в производственном процессе предприятия практики	Описать в рабочих записях дневника методы органолептического, микроскопического и химического анализов
2	Правила приемки и методы отбора образцов при экспертизе мяса птицы	7 ¹²		Изучение правил приемки и методов отбора образцов при экспертизе мяса птицы; подготовка рабочего места, участие в производственном процессе предприятия практики	Описать в рабочих записях дневника правила приемки и методы
3	Организация входного контроль качества и безопасности мясного сырья на мясоперерабатывающем предприятии			Изучение контроля качества сырья, вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов и др. продукции из мясного сырья; подготовка рабочего места, участие в производственном процессе предприятия практики	Описать в рабочих записях дневника
4	Организация входного контроль качества и безопасности вспомогательных компонентов для производства полуфабрикатов на мясоперерабатывающем предприятии	7 ¹²		Изучение технологических процессов выработки вареных колбасных изделий и составление технологических схем производства; участие в производственном процессе	Описать в рабочих записях дневника техпроцесс
5	Организация входного контроль качества и безопасности упаковочных материалов для производства полуфабрикатов на мясоперерабатывающем предприятии	7 ¹²		Изучение технологических процессов выработки полуфабрикатов в соответствии с производственным контролем на	Описать в рабочих записях дневника техпроцесс
6	Технологический процесс выработки различных видов полуфабрикатов из мяса (крупнокусковых, порционных,	7 ¹²			

	мелкокусковых, рубленых) в соответствии с производственным контролем на мясоперерабатывающем предприятии			мясоперерабатывающем предприятии; участие в производственном процессе	
7	Технологический процесс выработки различных видов полуфабрикатов из мяса птицы в соответствии с производственным контролем на мясоперерабатывающем предприятии	7 ¹²		Изучение технологических процессов выработки полуфабрикатов в соответствии с производственным контролем на мясоперерабатывающем предприятии; участие в производственном процессе	Описать в рабочих записях дневника техпроцесс
8	Технологический контроль и учет производства колбасных изделий	7 ¹²		Составление технологических схем производства различных видов полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, рубленых); участие в производственном процессе	Описать в рабочих записях дневника тех процесс производства полуфабрикатов, приложить тех.схему (по заданию)
9	Причины нарушений технологического процесса и предотвращение возможностей их возникновения	7 ¹²	ПО1-ПО9 У1-У11 31-34 ОК1-ОК5, 7, 9 ПК 2.1-2.3	Изучение технологического процесса производства различных видов копченых изделий; участие в производственном процессе	Описать в рабочих записях дневника техпроцесс
10	Технологические расчеты производства копченых изделий и полуфабрикатов	7 ¹²		Участие в проведение технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов; участие в производственном процессе	Решение ситуационных задач
11	Выходной контроль готовой продукции из мясного сырья	7 ¹²		Участие в проведение контроля готовой продукции из мясного сырья	Описать в рабочих записях дневника техпроцесс
12	Качество продукции на примере ассортимента полуфабрикатов ООО «Агросила. Челны-МПК»	7 ¹²		Выявление брака продукции, допущенного при производстве полуфабрикатов	Описать в рабочих записях дневника характеристику
13	Качество продукции на примере ассортимента колбасных изделий ООО «Агросила. Челны-МПК»	7 ¹²		Выявление брака продукции, допущенного при производстве копченых изделий	ассортимента и оценку органолептических показателей (по заданию)
14	Виды упаковывание готовой продукции, применяемых ООО «Агросила. Челны-МПК»	7 ¹²	ПО1-ПО9 У1-У11	Изучение видов упаковывания готовой продукции; участие в производственном процессе	Описать в рабочих записях дневника техпроцесс

15	Производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные для дальнейшей промышленной переработки	7 ¹²	31-34 ОК1-ОК5, 7, 9 ПК 2.1-2.3	Изучение производственные стоков и выбросов, отходов производства, пригодных для дальнейшей промышленной переработки; участие в производственном процессе	Описать в рабочих записях дневника техпроцесс
16	Производственные стоки и выбросы, отходы производства, непригодные для дальнейшей промышленной переработки	7 ¹²		Изучение производственные стоков и выбросов, отходов производства, непригодных для дальнейшей промышленной переработки; участие в производственном процессе	Описать в рабочих записях дневника техпроцесс
17	Экспертиза качества мясных полуфабрикатов: правила приемки и отбора проб	7 ¹²		Изучение экспертизы качества, проводимой в ООО «Агросила. Челны-МПК»; участие в производственном процессе	Описать в рабочих записях дневника техпроцесс
18	Метод контроля качества полуфабрикатов с начинкой полуфабрикатов	7 ¹²		Изучение методов контроля качества полуфабрикатов в ООО «Агросила. Челны-МПК»; участие в производственном процессе	Описать в рабочих записях дневника техпроцесс
19	Метод контроля качества полуфабрикатов с панировкой	7 ¹²		Изучение методов контроля качества полуфабрикатов в ООО «Агросила. Челны-МПК»; участие в производственном процессе	Описать в рабочих записях дневника техпроцесс
20	Метод контроля качества колбасных изделий	5 ¹²		Изучение методов контроля качества полуфабрикатов в ООО «Агросила. Челны-МПК»; участие в производственном процессе	Описать в рабочих записях дневника техпроцесс
	Дифференцированный зачет	2			Защита дневника
	Итого	144			

2.2 Структура и содержание производственной практики

№ п/п	Наименование темы	Объем часов	Результат освоения	Содержание учебно-производственных работ	Результат деятельности
1	2	3	4	5	6
1	Инструктаж по технике безопасности и по производственной санитарии. Технологический процесс в соответствии с нормативно-технической документацией	7 ¹²	ПО1-ПО9 У1-У11 ОК1-ОК5, 7, 9 ПК 2.1-2.3	Ознакомление с правилами трудового распорядка для обучающихся в период производственной практики, инструктаж по технике безопасности и охране труда, противопожарной безопасности на предприятии практики, правила санитарии и гигиены на производственных участках. Участие в технологическом процессе в соответствии с нормативно – технической документацией	Описать в рабочих записях дневника выполнения учебно-производственных работ. Выполнение отчета раздел «ВВЕДЕНИЕ» Дать характеристику ассортимента предприятия практики: товарный знак (логотип), ассортимент колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов
2	Технологический процесс в соответствии с нормативно – технической документацией	7 ¹²		Участие в технологическом процессе в соответствии с нормативно – технической документацией; участие в производственном процессе производства	
3	Организация входного контроля качества мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов при производстве полуфабрикатов	7 ¹²		Организация входного контроля; участие в производственном процессе производства	Описать в рабочих записях дневника выполнения учебно-производственных работ. Выполнение отчета РАЗДЕЛ 1 Технологический процесс производства колбасных изделий, копченых
4	Организация операционного контроля качества мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов при производстве полуфабрикатов	7 ¹²		Организация входного контроля; участие в производственном процессе производства	
5	Приемка сырья, вспомогательных материалов	7 ¹²		Осуществление приемки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; участие в производственном процессе производства	

6	Технологический контроль и учет производства полуфабрикатов	7 ¹²	ПО1-ПО9 У1-У11 ОК1-ОК5, 7, 9 ПК 2.1-2.3	Ведение технологического контроля и учета производства колбасных изделий; участие в производственном процессе производства	изделий и полуфабрикатов 1.1. Организация процесса приемки сырья <i>Описать процесс приемки и перечень нормативно-технологических документов на примере работы ООО «Агросила. Челны-МПК»</i>) 1.2. Организация процесса производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов <i>Описать оснащенность цех глубокой переработки птицы (колбасный, консервный и цех по производству полуфабрикатов).</i>
7	Причины нарушений технологического процесса и предотвращение возможностей их возникновения	7 ¹²		Ведение технологического контроля и учета производства колбасных изделий; участие в производственном процессе производства	
8	Технологический контроль и учет производства колбасных изделий	7 ¹²		Выполнение работ по посолу, перемешиванию и смешиванию фарша на фаршемешалках; участие в производственном процессе	
9	Причины нарушений технологического процесса и предотвращение возможностей их возникновения	7 ¹²		Выяснение причин нарушений технологического процесса и предотвращение возможностей их возникновения; участие в производственном процессе производства	
10	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из птицы	7 ¹²	ПО1-ПО9 У1-У11 ОК1-ОК5, 7, 9 ПК 2.1-2.3	Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из птицы; участие в производственном процессе производства	
11	Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов из птицы	7 ¹²		Выполнение работ по упаковке, маркировке, транспортировке полуфабрикатов из птицы; участие в производственном процессе производства	
12	Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из птицы	7 ¹²		Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из птицы; участие в производственном процессе производства	

13	Упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов	7 ¹²	ПО1-ПО9 У1-У11 ОК1-ОК5, 7, 9 ПК 2.1-2.3	Выполнение работ по упаковке, маркировке, транспортировке полуфабрикатов из птицы; участие в производственном процессе производства	1.3. Организация процесса производства упаковка, маркирование, транспортировка полуфабрикатов <i>Описать процесс упаковки, маркировки, транспортировки полуфабрикатов</i> Описать в рабочих записях дневника выполнения учебно-производственных работ. Выполнение отчета РАЗДЕЛ 2 Организация контроля качества готовой продукции на предприятии практики 2.1 Контроля качества готовой продукции в ООО «Агросила.
14	Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	7 ¹²		Ознакомление с холодильной обработкой мяса и мясных продуктов; участие в производственном процессе производства	
15	Организация и контроль за ведением технологических процессов по производству порционных полуфабрикатов	7 ¹²		Организация и контроль за ведением технологических процессов по производству полуфабрикатов; участие в производственном процессе производства	
16	Организация и контроль за ведением технологических процессов по производству мелкокусковых полуфабрикатов	7 ¹²		Организация и контроль за ведением технологических процессов по производству полуфабрикатов; участие в производственном процессе производства	
17	Организация и контроль за ведением технологических процессов по производству колбасных изделий	7 ¹²		Организация и контроль за ведением технологических процессов по производству колбасных изделий; участие в производственном процессе производства	
18	Организация и контроль за ведением технологических процессов по производству копченых изделий	7 ¹²		Организация и контроль за ведением технологических процессов по производству копченых изделий	
19	Причины, влияющие на качество продукции и способы устранения брака	7 ¹²		Выяснение причин, влияющих на качество продукции и способы устранения брака	
20	Отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции	7 ¹²		Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции	
21	Отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции	7 ¹²		Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции	
22	Отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции	7 ¹²	Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции		
23	Виды и назначение лабораторий (ОПВК) ООО «Агросила. «Челны-МПК»	7 ¹²	Ознакомление с работой лаборатории (ОПВК) ООО «Агросила. «Челны-МПК»		

24	Организация контроля качества мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов при производстве полуфабрикатов	7 ¹²		Организация и контроль за ведением технологических процессов контроль качества	Челны-МПК». Описать в рабочих записях дневника выполнения учебно-производственных работ. Выполнение отчета разделов «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «ПРИЛОЖЕНИЕ» «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ»
25	Производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные для дальнейшей промышленной переработки	7 ¹²		Участие в контроле производственные стоков и выбросов, отходов производства, непригодных для дальнейшей промышленной переработки; участие в производственном процессе	
26	Производственные стоки и выбросы, отходы производства, непригодные для дальнейшей промышленной переработки	7 ¹²		Участие в контроле производственные стоков и выбросов, отходов производства, непригодных для дальнейшей промышленной переработки; участие в производственном процессе	
27	Лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов в лаборатории (ОПВК) ООО «Агросила. «Челны-МПК»	7 ¹²		Работа в лаборатории (ОПВК) ООО «Агросила. «Челны-МПК»; участие в производственном процессе	
28	Лабораторные исследования качества и безопасности колбасных изделий в лаборатории (ОПВК) ООО «Агросила. «Челны-МПК»	7 ¹²		Работа в лаборатории (ОПВК) ООО «Агросила. «Челны-МПК»; участие в производственном процессе	
29	Лабораторные исследования качества и безопасности готовых продуктов в лаборатории (ОПВК) ООО «Агросила. «Челны-МПК»	7 ¹²		Работа в лаборатории (ОПВК) ООО «Агросила. «Челны-МПК»; участие в производственном процессе	
30	Лабораторные исследования качества и безопасности готовых продуктов в лаборатории (ОПВК) ООО «Агросила. «Челны-МПК»	5 ¹²			
	Дифференцированный зачет	2			Защита отчета
	Итого	216			

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) базы практики:

Базами практики являются лаборатории и производственные цеха ООО «Агросила. Челны-МПК», укомплектованные квалифицированными кадрами, с высоким уровнем механизации производства.

б) Реализация программы практики по профессиональному модулю требует наличия «Технологии мяса и мясных продуктов», «Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья», лаборатории «Мясного и животного сырья и продукции»

в) Оборудование кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- комплект нормативно-технологической документации.

оборудование рабочих мест:

- механическое / холодильное / немеханическое оборудование;
- технологический инвентарь;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) основные источники:

1. Морфология мясопромышленных животных (анатомия и гистология) : учебник / М. В. Сидорова, В. П. Панов, А. Э. Семак [и др.] ; под общ. ред. М. В. Сидоровой. – Москва : ИНФРА-М, 2022. – 307 с. –(Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017228-6.

2. Анатомия и физиология домашних животных : учебник / В.И. Максимов, Н.А. Слесаренко, С.Б. Селезнев, Г.А. Ветошкина ; под ред. В.И. Максимова, Н.А. Слесаренко. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 600 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-010415-7.

3. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 204 с. — (Профессиональное образование).

4. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6.

в) Интернет-ресурсов

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: (с изменениями и дополнениями) на от 2 января 2000 г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Контроль и оценка результатов освоения практики по профессиональному модулю осуществляется мастером производственного обучения в процессе выполнения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий:

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
Учебная практика		
ПО1-ПО9 У1-У11 З1-З4 ОК1-ОК5, 7, 9 ПК 2.1-2.3	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения работ по получаемой специальности; - проверка своевременного заполнения дневника (приложения) 	<ul style="list-style-type: none"> - мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет
Производственная практика		
ПО1-ПО9 У1-У11 ОК1-ОК5, 7, 9 ПК 2.1-2.3	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за работой обучающихся с интервалом два-три дня в рабочую неделю; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных заданий; - проверка своевременного заполнения дневника (приложения); - проверка отчета. 	<ul style="list-style-type: none"> - мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
(УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

структурного подразделения

(индекс и наименование профессионального модуля)

Код и наименование специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2023

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

 Е.В. Табарова

« 19 » 04 20 23 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

 Л.А. Шарафутдинова

« 19 » 04 20 23 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель генерального директора АО
«Агросила» по вопросам деятельности
ООО «Агросила. Челны-МПК»

 Д.З. Имамов

« 19 » 04 20 23 г.



Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Разработчики:

Фасхутдинова Р.Р., заместитель гл. технолога ООО «Агросила. Челны-МПК»
Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин высшей кв. категории
Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, первая кв. категория

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	9
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	10

**1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ. 03 Обеспечение деятельности

структурного подразделения

(индекс и наименование профессионального модуля)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа практики по профессиональному модулю является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Обеспечение деятельности структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.

1.2 Цели и задачи практики по профессиональному модулю:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения учебной и производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю должен:

Иметь практический опыт:

ПО1. планирования работы структурного подразделения;

ПО2. оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

ПО3. принятия управленческих решений.

Знать:

З 1. методику расчета выхода продукции;

З 2. порядок оформления табеля учета рабочего времени;

З 3. методику расчета заработной платы;

З 4. структуру издержек производства и пути снижения затрат;

З 5. методики расчета экономических показателей;

З 6. основные приемы организации работы исполнителей;

З 7. формы документов, порядок их заполнения.

Уметь:

У 1. рассчитывать выход продукции в ассортименте;

У 2. вести табель учета рабочего времени работников;

У 3. рассчитывать заработную плату;

У 4. рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

У 5. организовать работу коллектива исполнителей;

У 6. оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

Результатом освоения учебной и производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю является овладение обучающимися указанным видом деятельности (ВД), в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.

1.3 Объем программы практики по профессиональному модулю:

Вид работы практической подготовки		Объем часов
Учебная практика		36
Производственная практика		72
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированный зачет	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

код и наименование профессионального модуля

2.1 Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Наименование темы	Объем часов	Результат освоения	Содержание учебно-производственных работ	Результат деятельности
1	Организационная структура управления на примере ООО «Агросила. Челны-МПК»	7 ¹²	ПО1-3, У1-6, 31-7 ОК1-5, 7, 9 ПК3.1-3.5	Организационная структура управления ООО «Агросила. Челны-МПК»	Описать в рабочих записях дневника, приложить к дневнику схему организационная структура управления
2	Должностная инструкция техника-технолог	7 ¹²		Разработка должностных инструкций работников подразделения	Описать в рабочих процесс обработки должностные обязанности
3	Планирование основных показателей производства	7 ¹²		Участие в планировании основных показателей производства	Описать в рабочих записях дневника
4	Ведение утвержденной учетно-отчетной документации по движению материалов	7 ¹²		Ведение утвержденной учетно-отчетной документации по движению готовой продукции на примере ООО «Агросила. Челны-МПК»	Описать в рабочих записях дневника
5	Организация работы трудового коллектива на производстве	5 ¹²		Организация работы трудового коллектива на производстве. Составление табеля учета рабочего времени и расчет заработной платы (по заданию)	Описать в рабочих записях дневника
	Дифференцированный зачет	2			Защита дневника
	Итого	72			

2.2 Структура и содержание производственной практики

№ п/п	Наименование темы	Объем часов	Результат освоения	Содержание учебно-производственных работ	Результат деятельности
1	2	3	4	5	6
1	Организационная структура управления предприятием практики (ООО «Агросила.Челны-МПК»)	7 ¹²	ПО1-3, У1-6, ОК1-5, 7, 9 ПК3.1-3.5	Вводный инструктаж, инструктаж на рабочем, правила санитарии и гигиены на производственных участках. Организационная структура управления ООО «Агросила. Челны-МПК	Описать в рабочих записях дневника выполнения учебно-производственных работ.
2	Организационно - правового обеспечения деятельности предприятия практики	7 ¹²		Изучение организационно- правового обеспечения деятельности ООО «Агросила. Челны-МПК»	Выполнение отчета «ВВЕДЕНИЕ». Дать характеристику организационной структуры, указав плюсы и минусы. <i>Приложить копию должностной инструкции техника-технолога</i>
3	Организация документооборота на предприятии практики	7 ¹²	ПО1-3, У1-6, ОК1-5, 7, 9 ПК3.1-3.5	Ознакомление и участие в организации документооборота ООО «Агросила. Челны-МПК»; заполнение первичной документации по приему сырья; заполнение первичной документации по транспортировке готовой продукции	Описать в рабочих записях дневника выполнения учебно-производственных работ.
4	Ценообразование на предприятии	7 ¹²		Определение цены реализации основных видов продукции мясоперерабатывающего предприятия	Выполнение отчета РАЗДЕЛ 1 Организация работы структурного подразделения 1.1. Организационно - правового обеспечения деятельности 1.2 Организация документооборота ООО «Агросила. Челны-МПК» <i>Описать процесс ведения документооборота ООО «Агросила. Челны-МПК»</i>

5	Система управления персоналом	7 ¹²		Участие в организации работы исполнителей коллектива	1.3. Система управления персоналом <i>Составить перечень должностей сотрудников структурного подразделения ООО «Агросила. Челны-МПК» (по заданию)</i>
6	Основные организационные документы системы управления на перерабатывающем предприятии	7 ¹²		Заполнение организационно-распорядительных форм документов (договоры)	
7	Оплата труда в мясоперерабатывающей отрасли	7 ¹²	ПО1-3, У1-6, ОК1-5, 7, 9 ПК3.1-3.5	Заполнение табеля учета рабочего времени, расчет месячной заработной платы работников структурного подразделения	
8	Учетно-отчетная документации по движению материалов, готовой продукции	7 ¹²		Ведение утвержденной учетно-отчетной документации по движению материалов, готовой продукции	
9	Учетно-отчетная документации по движению материалов, готовой продукции	7 ¹²		Участие в производственном процессе по обработке продуктов убоя; контроль правильности выполнения технологических операций при производстве; участие в производственном процессе производства	Выполнение отчета разделов «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ»
10	Учетно-отчетная документации по движению материалов, готовой продукции	5 ¹²	ПО1-3, У1-6, ОК1-5, 7, 9 ПК3.1-3.5		
	Дифференцированный зачет	2			Защита отчета
	Итого	72			

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) базы практики:

Базами практики являются лаборатории и производственные цеха ООО «Агросила. Челны-МПК», укомплектованные квалифицированными кадрами, с высоким уровнем механизации производства.

б) Реализация программы практики по профессиональному модулю требует наличия «Технологии мяса и мясных продуктов», «Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья», лаборатории «Мясного и животного сырья и продукции»

в) Оборудование кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- комплект нормативно-технологической документации.

оборудование рабочих мест:

- механическое / холодильное / немеханическое оборудование;
- технологический инвентарь;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) основные источники:

1. Морфология мясопромышленных животных (анатомия и гистология) : учебник / М. В. Сидорова, В. П. Панов, А. Э. Семак [и др.] ; под общ. ред. М. В. Сидоровой. – Москва : ИНФРА-М, 2022. – 307 с. –(Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017228-6.

2. Анатомия и физиология домашних животных : учебник / В.И. Максимов, Н.А. Слесаренко, С.Б. Селезнев, Г.А. Ветошкина ; под ред. В.И. Максимова, Н.А. Слесаренко. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 600 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-010415-7.

3. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 204 с. — (Профессиональное образование).

4. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6.

в) Интернет-ресурсов

1. ТР/ТС 034/2013 «Технический регламент таможенного союза о безопасности мяса и мясной продукции», Технический регламент;

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Контроль и оценка результатов освоения практики по профессиональному модулю осуществляется мастером производственного обучения в процессе выполнения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий:

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
Учебная практика		
ПО1-3, У1-6, 31-7 ОК1-5, 7, 9 ПК3.1-3.5	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения работ по получаемой специальности; - проверка своевременного заполнения дневника (приложения) 	<ul style="list-style-type: none"> - мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет
Производственная практика		
ПО1-3, У1-6, ОК1-5, 7, 9 ПК3.1-3.5	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за работой обучающихся с интервалом два-три дня в рабочую неделю; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных заданий; - проверка своевременного заполнения дневника (приложения); - проверка отчета. 	<ul style="list-style-type: none"> - мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
(УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих. Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
(индекс и наименование профессионального модуля)

Код и наименование специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2023

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

 Е.В. Табарова

« 19 » 04 20 23 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

 Л.А. Шарафутдинова

« 19 » 04 20 23 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель генерального директора АО
«Агросила» по вопросам деятельности
ООО «Агросила. Челны-МПК»

 Д.З. Имамов

« 19 » 04 20 23 г.



Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Разработчики:

Фасхутдинова Р.Р., заместитель гл. технолога ООО «Агросила. Челны-МПК»
Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин высшей кв. категории
Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, первая кв. категория

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	11
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	12

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 04Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (рабочая профессия «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»)
(индекс и наименование профессионального модуля)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа практики по профессиональному модулю является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

1.2 Цели и задачи практики по профессиональному модулю:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе прохождения учебной и производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю должен:

иметь практический опыт:

ПО1. контроля качества сырья и вспомогательных материалов;

ПО2. производства полуфабрикатов из мяса птицы;

ПО3. эксплуатации технологического оборудования;

уметь:

У1. осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы;

У2. организовывать и контролировать все стадии технологического производства полуфабрикатов из мяса птицы;

У3. выполнять технологические расчеты по производству полуфабрикатов из мяса птицы;

У4. выявлять брак продукции; определять и устранять причины брака; разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;

У5. устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;

У6. обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;

У7. производить контроль качества готовой продукции;

У8. готовить продукцию к реализации

знать:

З1. требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;

З2. требования действующих стандартов к качеству полуфабрикатов из мяса птицы;

З3. режимы технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса птицы;

З4. изменения составных частей мяса птицы, его свойств при посоле, копчении,

тепловой обработке;

3 5. причины возникновения брака;

3 6. методику технологических расчетов производства полуфабрикатов из мяса птицы;

3 7. назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству полуфабрикатов из мяса птицы;

3 8. требования охраны труда и правила техники безопасности производства

Результатом освоения учебной и производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю является овладение обучающимися указанным видом деятельности (ВД), в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья

1.3 Объем программы практики по профессиональному модулю:

Вид работы практической подготовки		Объем часов
Учебная практика		72
Производственная (по профилю специальности) практика		144
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированный зачет	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»

код и наименование профессионального модуля

2.1 Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Наименование темы	Объем часов	Результат освоения	Содержание учебно-производственных работ	Результат деятельности
1	2	3	4	5	6
1	Вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях по переработке птицы. Ознакомление с правилами санитарии. Правила личной гигиены работников цеха производства полуфабрикатов	7 ¹²	ПО1-ПО3 У1-У8 31-38 ОК1-5, 7, 9 ПК 1.2, ПК 2.1	Вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях по переработке птицы. Ознакомление с правилами санитарии. Правила личной гигиены работников цеха производства полуфабрикатов	Описать в рабочих записях дневника техпроцесс
2	Разделка тушки курицы для получения мясных полуфабрикатов	7 ¹²		Выполнение разделки тушки курицы для получения мясных полуфабрикатов	Описать в рабочих записях дневника техпроцесс
3	Разделка тушки птицы для получения мясных полуфабрикатов	7 ¹²		Выполнение работ по разделки тушки птицы для получения мясных полуфабрикатов	Описать в рабочих записях дневника техпроцесс
4	Отделение грудки и выделения филе у цыплят бройлеров	7 ¹²		Выполнение работ по отделению грудки и выделения филе у цыплят бройлеров	Описать в рабочих записях дневника техпроцесс
5	Выделения филе, окорочков ручным способом	7 ¹²		Выполнение работ по филе, окорочков ручным способом	Описать в рабочих записях дневника техпроцесс
6	Разделка тушек цыплят-бройлеров для получения фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов	7 ¹²		Выполнение разделки тушек цыплят-бройлеров для получения фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов	Описать в рабочих записях дневника тех процесс
7	Производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	7 ¹²		Выполнение разделки тушек для получения полуфабрикатов	Описать в рабочих записях дневника техпроцесс
8	Охлаждения тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы.	7 ¹²		Проведение охлаждения тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы	Описать в рабочих записях дневника

				техпроцесс
9	Замораживания тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы	7 ¹²		Проведение замораживания тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы Описать в рабочих записях дневника
10	Упаковка полуфабрикатов из мяса птицы	5 ¹²		Проведение работ по упаковыванию полуфабрикатов из мяса птицы Описать в рабочих записях дневника
	Дифференцированный зачет	2		Защита дневника
	Итого	72		

2.2 Структура и содержание производственной практики

№ п/п	Наименование темы	Объем часов	Результат освоения	Содержание учебно-производственных работ	Результат деятельности
1	2	3	4	5	6
1	Инструктаж по технике безопасности и по производственной санитарии. Технологический процесс производства полуфабрикатов в соответствии с нормативно-технической документацией	7 ¹²	ПО1-ПО3 У1-У8 ОК1-5, 7, 9 ПК 1.2, ПК 2.1	Ознакомление с правилами трудового распорядка для обучающихся в период производственной практики, инструктаж по технике безопасности и охране труда, противопожарной безопасности на предприятии практики, правила санитарии и гигиены на производственных участках. Участие в технологическом процессе в соответствии с нормативно – технической документацией	Описать в рабочих записях дневника выполнения учебно-производственных работ. Выполнение отчета раздел «ВВЕДЕНИЕ» Дать характеристику ассортимента предприятия практики: товарный знак (логотип), описать ассортимент полуфабрикатов из птицы
2	Процесс первичной переработки птицы. Разделка тушек птицы для производства маринованных полуфабрикатов	7 ¹²		Подготовка рабочего места в соответствии с технологическими инструкциями, участие в производственном процессе производства полуфабрикатов	
3	Термическая обработка натуральных полуфабрикатов	7 ¹²		Участие в технологическом процессе в соответствии с нормативно-технической документацией; участие в производственном процессе производства	
4	Расчета компонентов фарша для производства рубленых полуфабрикатов	7 ¹²		Выполнения рецептурного расчета компонентов фарша для производства рубленых полуфабрикатов; участие в производственном процессе производства	Описать в рабочих записях дневника выполнения учебно-производственных работ.

5	Разделка тушек птицы для производства натуральных полуфабрикатов	7 ¹²	ПК 1.2., ОК01, ОК02, ОК04, ОК09	Выполнения технологического процесса по производству натуральных полуфабрикатов; участие в производственном процессе производства	Выполнение отчета РАЗДЕЛ 1 Технологический процесс производства полуфабрикатов 1.1. Разделка тушек птицы для производства полуфабрикатов <i>Описать процесс разделки тушек птицы ООО «Агросила. Челны-МПК»</i>) 1.2. Организация процесса производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов <i>Описать оснащенность цеха производства полуфабрикатов</i> 1.3. Организация процесса подготовки к реализации продукции <i>Описать процесс охлаждения, замораживания и упаковки полуфабрикатов</i>
6	Разделка тушек птицы для производства натуральных полуфабрикатов	7 ¹²		Выполнения технологического процесса по производству натуральных полуфабрикатов; участие в производственном процессе производства	
7	Разделка тушек птицы для производства мелкокусковых полуфабрикатов для ресторана быстрого питания	7 ¹²		Выполнения технологического процесса по производству натуральных полуфабрикатов; участие в производственном процессе производства	
8	Разделка тушек птицы для производства мелкокусковых полуфабрикатов, панированных для ресторана быстрого питания	7 ¹²		Разделка тушек птицы для производства мелкокусковых полуфабрикатов, панированных; участие в производственном процессе производства	
9	Разделка тушек птицы для производства рубленых полуфабрикатов	7 ¹²		Выполнения технологического процесса по производству рубленых полуфабрикатов; участие в производственном процессе производства	
10	Разделка тушек птицы для производства рубленых полуфабрикатов	7 ¹²		Выполнения технологического процесса по производству рубленых полуфабрикатов; участие в производственном процессе производства	
11	Участие во входном контроле сырья и вспомогательных материалов,	7 ¹²		Участие в производстве полуфабрикатов из субпродуктов птицы; участие в	

	направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы			производственном процессе производства	
12	Технологический процесс производства полуфабрикатов из субпродуктов птицы	7 ¹²		Выполнения технологического процесса по производству полуфабрикатов; участие в производственном процессе производства	
13	Технологический процесс производства полуфабрикатов из субпродуктов птицы	7 ¹²		Выполнения технологического процесса по производству полуфабрикатов; участие в производственном процессе производства	
14	Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп полуфабрикатов	7 ¹²		Участие в распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп полуфабрикатов; участие в производственном процессе производства	
15	Проведение охлаждения тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы	7 ¹²		Проведение охлаждения тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы; участие в производственном процессе производства	
16	Проведение замораживания тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы	7 ¹²		Проведение замораживания тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы; участие в производственном процессе производства	
17	Участие в выполнении технологических операций производства полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	7 ¹²			
18	Участие в выполнении технологических операций производства полуфабрикатов на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	7 ¹²		Участие в производственном процессе производства	
19	Упаковка и маркировка готовых полуфабрикатов	7 ¹²		Участие в производственном процессе производства	
20	Упаковка и маркировка готовых полуфабрикатов	5 ¹²		Участие в производственном процессе производства	
	Дифференцированный зачет	2			
	Итого	144			

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) базы практики:

Базами практики являются лаборатории и производственные цеха ООО «Агросила. Челны-МПК», укомплектованные квалифицированными кадрами, с высоким уровнем механизации производства.

б) Реализация программы практики по профессиональному модулю требует наличия «Технологии мяса и мясных продуктов», «Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья», лаборатории «Мясного и животного сырья и продукции»

в) Оборудование кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- комплект нормативно-технологической документации.

оборудование рабочих мест:

- механическое / холодильное / немеханическое оборудование;
- технологический инвентарь;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) основные источники:

1. Морфология мясопромышленных животных (анатомия и гистология) : учебник / М. В. Сидорова, В. П. Панов, А. Э. Семак [и др.] ; под общ. ред. М. В. Сидоровой. – Москва : ИНФРА-М, 2022. – 307 с. –(Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017228-6.

2. Анатомия и физиология домашних животных : учебник / В.И. Максимов, Н.А. Слесаренко, С.Б. Селезнев, Г.А. Ветошкина ; под ред. В.И. Максимова, Н.А. Слесаренко. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 600 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-010415-7.

3. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 204 с. — (Профессиональное образование).

4. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6.

в) Интернет-ресурсов

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: (с изменениями и дополнениями) на от 2 января 2000 г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Контроль и оценка результатов освоения практики по профессиональному модулю осуществляется мастером производственного обучения в процессе выполнения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий:

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
Учебная практика		
ПО1-ПО3 У1-У8 З1-З8 ОК1-5, 7, 9 ПК 1.2, ПК 2.1	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения работ по получаемой специальности; - проверка своевременного заполнения дневника (приложения) 	<ul style="list-style-type: none"> - мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет
Производственная практика		
ПО1-ПО3 У1-У8 ОК1-5, 7, 9 ПК 1.2, ПК 2.1	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за работой обучающихся с интервалом два-три дня в рабочую неделю; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных заданий; - проверка своевременного заполнения дневника (приложения); - проверка отчета. 	<ul style="list-style-type: none"> - мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
(ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА)**

Код и наименование специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

наименование квалификации

Техник-технолог

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны

2023

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

 Е.В. Табарова

« 19 » 04 20 23 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

 Л.А. Шарафутдинова

« 19 » 04 20 23 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель генерального директора АО
«Агросила» по вопросам деятельности
ООО «Агросила. Челны-МПК»

 Д.З. Имамов

« 19 » 04 20 23 г.



Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Разработчики:

Фасхутдинова Р.Р., заместитель гл. технолога ООО «Агросила. Челны-МПК»
Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин высшей кв. категории
Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, первая кв. категория

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА)	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА)	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА)	8
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА)	10

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа по производственной (преддипломной) практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и соответствующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.

1.2 Цели и задачи преддипломной практики

Преддипломная практика является важнейшей частью подготовки высококвалифицированных специалистов в области управления и проводится на предприятиях, в организациях и учреждениях всех организационно-правовых форм, осуществляющих свою деятельность во всех сферах и отраслях национальной экономики.

Целями преддипломной практики являются:

- изучение обучающимися организаций, предприятий и учреждений выбранных в качестве базы проведения производственной (преддипломной) практики;

- приобретение навыков практического решения управленческих задач в конкретных организациях в области антикризисного управления объектами;
- сбор исходного материала для качественного выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР) и подготовки ее практической части.

1.3 Объем программы преддипломной практики:

Вид работы практической подготовки		Объем часов
Преддипломная практика		144
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированного зачета	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА)

В ходе преддипломной практики обучающийся должен получить профессиональное представление и приобрести профессиональные навыки работы в подразделениях, используя теоретические знания, полученные в процессе учебы.

Номер раздела	Наименование разделов	Количество часов
1	Общее ознакомление с предприятием практики (ООО «Агросила. Челны-МПК»)	7 ¹²
2	Качество продукции ООО «Агросила. Челны-МПК»	14 ²⁴
3	Работа на производстве в качестве стажера техник-технолога	48 ⁶⁴
4	Индивидуальное задание	
	Дифференцированный зачет (защита отчета по практике)	2
Итого		72

2.1 Структура и содержание преддипломной практики

№ п/п	Наименование разделов и тем	Объем часов	Результат освоения	Содержание и вид работ	Указания к составлению отчета о преддипломной практике
1	Общее ознакомление с предприятием практики	7 ¹²	ОК 1-ОК 6, ОК-7, ОК-9 ПК 3.1-ПК – 3.5	<p>Подготовка к выполнению программы преддипломной практики (ознакомление со структурой заданий и сроками преддипломной практики, формой отчетности, методами сбора, обработки и анализа информации, примерной структурой приложений к отчету).</p> <p>Ознакомление с предприятием: организационно правовыми формами, типом предприятия, режимом работы</p> <p>Ознакомление с организационной структурой управления.</p> <p>Ознакомление и анализ организации по охране труда на предприятии практики: виды инструктажей проводимых на рабочем месте. Предоставить описание контроля за соблюдением требований охраны труда на рабочем месте.</p> <p>Планирование личной работы в период практики</p>	Сбор информации для выполнения отчета «ВВЕДЕНИЕ», РАЗДЕЛ 1 Общее ознакомление с предприятием
2	Качество продукции ООО «Агросила. Челны-МПК»	36	ОК 1-ОК 6, ОК-7, ОК-9 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.5	<p>Ознакомление с основными поставщиками предприятия, с правилами оформления договоров поставки.</p> <p>Ознакомление с этапами приемки сырья по качеству и количеству (предварительный, окончательный этапы приемки).</p> <p>Участие в получении продуктов и сырья от поставщиков, со склада и контроле соблюдения санитарных норм и правил приемки сырья.</p> <p>Участие в контроле со стороны руководителя производства за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, ознакомление с правилами производственных документов (журнал входного сырья и материалов, поступающих на производство, журнал проведения проверки весового оборудования, журнал контроля проведения дезинфекционных работ, журнал контроля за температурными режимами работы холодильных камер, журнал учета брака готовой продукции и полуфабрикатов, журнал контроля качества выпускаемой продукции, журнал регистрации проведения мероприятий в</p>	Сбор информации для выполнения отчета РАЗДЕЛ 2 Организация контроля качества продукции в компании «Агросила. Челны-МПК»

				соответствии с программой производственного контроля)	
3	Работа на производстве в качестве стажера техника-технолога	100 ⁴⁸	ОК 1-ОК 6, ОК-7, ОК-9 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.5	<p>Ознакомление с обязанностями техника-технолога в соответствии ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», с должностной инструкцией техника-технолога, приложить в дневник <i>копию должностной инструкции</i>.</p> <p>Участие в разработке и проработке полуфабрикатов и колбасных изделий, разработке технологической документации в соответствии с ГОСТами и ТУ. Внесение возможных изменений рецептуры в зависимости от наличия сырья. Ознакомление с порядком ценообразования на предприятии.</p> <p>Изучение процесса планирования на производстве, ассортимента выпускаемой продукции на предприятии, в том числе СТМ-продукции под торговой маркой заказчика: АО «КФС», ООО «МАКДОНАЛДС», ООО «ДОДО», АО «АБИ ПРОДАКТ», ООО «АШАН», ООО «Агроторг», ООО «О'кей», ООО «ЛЕНТА».</p> <p>Участие в контроле со стороны руководителя производства за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, соблюдением рецептур, технологического процесса, а также соблюдением санитарных правил (участие в ведении графика проведения генеральных уборок производственных и вспомогательных помещений).</p> <p>Ознакомление с основными плановыми показателями деятельности предприятия; формами оплаты труда и поощрения основных работников производства; с первичной отчетной документацией.</p>	<p>Сбор информации для выполнения отчета</p> <p>РАЗДЕЛ 3 Работа на производстве в качестве стажера техника-технолога</p> <p>РАЗДЕЛ 4 Индивидуальное задание</p> <p>ЗАКЛЮЧЕНИЕ</p> <p>СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ</p> <p>ПРИЛОЖЕНИЯ</p>
	Дифференцированный зачет	2			Защита отчета по практике
Итого		144			

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Базами практики является ООО «Агросила. Челны-МПК», укомплектованные квалифицированными кадрами, с высоким уровнем механизации производства.

б) Преддипломная практика обучающегося должна проходить в одном из подразделений предприятия, выполняющем экономические, организационные или управленческие функции.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) основные источники:

Морфология мясопромышленных животных (анатомия и гистология) : учебник / М. В. Сидорова, В. П. Панов, А. Э. Семак [и др.] ; под общ. ред. М. В. Сидоровой. Москва : ИНФРА-М, 2022. – 307 с. (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017228-6.

Анатомия и физиология домашних животных : учебник / В.И. Максимов, Н.А. Слесаренко, С.Б. Селезнев, Г.А. Ветошкина ; под ред. В.И. Максимова, Н.А. Слесаренко. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 600 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-010415-7.

Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 204 с. — (Профессиональное образование).

4. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6.

б) интернет-ресурсов:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: (с изменениями и дополнениями) на от 2 января 2000 г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

Электронный фонд правовой нормативно-технической документации [Электронный ресурс]: http://www.gaw.ru/html/cgi/txt/gl/internet4/elfond_npd.htm.

в) дополнительная литература

1) ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Введ. 2016-01-01. – М.: Стандартинформ, 2019 г. – 21 с.

2) ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Введ. 2016-01-01. – М.: Стандартинформ, 2019 г. – 24 с.

3) ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-07-01. – М.: Стандартинформ, 2013 г. – 15 с.

4) ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014 г. – 26 с.

5) ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2012 г. – 10 с.

6) ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. Введ. 2016-01-01– М.: Стандартинформ, 2020 г. – 32 с.

7) ГОСТ Р 51705.1–2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. Введ. 2001-07-01. – М.: Стандартинформ, 2009 г. – 28 с.

8) ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения. Введ. 2008-12-15. – М.: Стандартинформ, 2018 г. – 27 с.

9) ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. Введ. 2015-09-01. – М.: Стандартинформ, 2020 г. – 94 с.

10) ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. Введ. 2016-07-01. – М.: Стандартинформ, 2020 г. – 16 с.

11) СанПиН 2.3.2. 1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Введ. 2003-06-25. – М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России. – 16 с.

12) СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 10-01-2012 года). Введ. 2002-01-09. – М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2002. – 422 с.

13) СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Введ 01.02.2002 г. – М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России. – 112 с.

14) Технический регламент Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов».

15) Федеральный закон РФ от. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

16) Федеральный закон от 23.04.2018 N 94-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (последняя редакция).

17) Федеральный закон от 26 июня 2008г. №102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений» (последняя редакция).

18) Федеральный закон от 27 декабря 2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями и дополнениями).

19) Федеральный закон РФ от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (последняя редакция).

20) Федеральный закон РФ от 28.12.2009 г. № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (последняя редакция 25.12.2018).

в) программное обеспечение

1) КонсультантПлюс <http://www.consultant.ru>

2) <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА)

Контроль и оценка результатов освоения преддипломной практики осуществляется мастером производственного обучения либо преподавателем специальных дисциплин в процессе выполнения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий:

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
Преддипломная практика		
ОК 1-ОК 6, ОК-7, ОК-9 ПК 1.1–1.2 ПК 2.1–2.3 ПК 3.1–3.5	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за работой обучающихся с интервалом два-три дня в рабочую неделю; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных заданий; - проверка своевременного заполнения дневника (приложения); - проверка отчета. 	<ul style="list-style-type: none"> - мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет.