**Приложение 2.1**

к ОПОП-П *специальности*

**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

*Код и наименование профессии/специальности*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья**

**Обязательный профессиональный блок**

**2023 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** 2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** |  |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья**

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

В результате прохождения учебной практики обучающихся должен освоить основной вид деятельности организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях |
| ОК 4. | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья (по выбору) |
| 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. В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Владеть навыками | Н 1.1.01 Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями  Н 1.1.02 Организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов  Н 1.2.01 Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями  Н 1.2.02 Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку  Н 1.2.03 Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку  Н 1.2.04 Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании  Н 1.2.05 Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании  Н 1.2.06 Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде  Н 1.2.07 Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями  Н 1.2.08 Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями  Н 1.2.10 Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья |
| Уметь | У 1.1.01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;  У 1.1.02 Вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья;  У 1.1.03 Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения;  У 1.1.04 Давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего мясного сырья;  У 1.2.01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;  У 1.2.03 Взвешивать скот на механических или электронных весах;  У 1.2.04 Определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных;  У 1.2.05 Сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности;  У 1.2.06 Размещать скот в загонах с использованием электропогонялок;  У 1.2.07 Контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и производить мойку скота перед убоем;  У 1.2.08 Производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение  У 1.2.13 Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании;  У 1.2.14 Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;  У 1.2.15 Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья;  У 1.2.16 Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;  У 1.2.20 Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;  У 1.2.21 Определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья;  У 1.2.22 Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;  У 1.2.23 Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья;  У 1.2.24 Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям |
| Знать | З 1.2.03 Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья;  З 1.2.04 Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;  З 1.2.05 Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;  З 1.2.13 Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения;  З 1.2.14 Технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;  З 1.2.15 Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями;  З 1.2.17 Основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья;  З 1.2.18 Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;  З 1.2.24 Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из мясного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях;  З 1.2.25 Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из мясного сырья |

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 72

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической. подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | | |
| Обучение по МДК | | | | | Практики | |
| Всего | В том числе | | | |
| Лабораторных. и практических. занятий | Курсовых работ (проектов) | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация | Учебная | Производственная |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| ПК 1.1, 1.2  ОК 1 – 9  КК.01 - 05 | Раздел 1 Технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья.  МДК 01.01 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях | 72 |  |  |  |  |  |  | 72 |  |
|  | Всего: | 72 |  |  |  |  |  |  | 72 |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,**  **лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч** | **Код ПК, ОК** |
| **Учебная практика раздела 1**  **Виды работ**  1.Определение категорий упитанности свиней и крупного рогатого скота. Проведение приёмки скота и расчётов за него качеству и количеству мяса и по живой массе. Оформление документации  2.Организация предубойного содержания скота. Подготовка скота к убою.  3.Организация контроля за проведением процессов переработки скота.  4.Оценка качества полутуш. Клеймение.  5.Проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке скота  6.Размещение полутуш в камерах холодильника. Выбор режима холодильной обработки  7.Приёмка сырья в колбасный цех. Органолептическая оценка поступающего сырья.  8.Ведение процессов подготовки сырья и производства колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов  9.Проведение технологических расчётов по производству продукции из мясного сярья  10.Оценка качества готовой продукции. Выявление дефектов. Принятие мер по предупреждению брака.  11.Проведение упаковки и маркировки продукции. Заполнение сопроводительных документов на готовую продукцию.  12.Определение режимов работы оборудования для охлаждения и заморозки продуктов из мясного сырья  13.Определение режимов работы оборудования по термической обработке продуктов из мясного сырья | | **72** | ПК 1.1  ПК 1.2  ОК 01  ОК 03  ОК 04  ОК 05  КК.01  КК.02  КК.03  КК.04 |
| **Всего** | | **72** |  |

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Кабинет «Технология производства продукции из мясного сырья»

Лаборатория «Учебно-производственная линия попереработке мяса и мясных продуктов», оснащенная оборудованием

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

**3.2.1. Основные печатные издания**

1.Серёгин И.Г., Васильев Д.А., Курмакаева Т.В., Никитченко Д.В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясокомбината: учебное пособие. – СПб.: ООО «Квадро», 2018. – 608

**3.2.2. Основные электронные издания**

**1.** Горбашко, Е. А.  Управление качеством : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Горбашко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14893-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/490221>

2. Зекунов, А. Г.  Управление качеством : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией А. Г. Зекунова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 475 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6222-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/468296>

3. Курочкин, А. А.  Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10346-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495293>

4. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494971>

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. Гуринович Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота: учебное пособие / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. – Кемерово: КемГУ, 2015. – 121 с. – ISBN 978-5-89289-880-5. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

2. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов.-М.: КолосС, 2016. - 176 с.

3. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. - СПб.: ГИОРД, 2017. - 736 с.

4. Кузнецов И.Н. Подготовка и оформление рефератов, курсовых и дипломных работ. – Минск, 2016. - 256 с.

5.Мишанин Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 720 с.

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья | Выполнение работ по приемке и сдаче мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями; | Текущий контроль в форме устного опроса и тестирования.  Экспертная оценка выполнения практических занятий  Защита курсовой работы  Промежуточная аттестация |
| ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями | Проведение технологических процессов первичной переработки скота, птицы и кроликов, производства продукции из мсного сырья на автоматизированных линиях. Оценка качества выпускаемой продукции. Обеспечение работы оборудования с соблюдением режимов, соответствующих технологическим инструкциям |
| ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, в процессе освоения профессиональной деятельности ; |
| ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.  Организация самостоятельных занятий при  изучении профессионального модуля | наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, и в процессе освоения профессиональной деятельности |
| ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Взаимодействие с обучающимися, с коллегами, с руководителями цехов, рабочими. преподавателями и мастерами в ходе обучения | наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, и в процессе освоения профессиональной деятельности |
| ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Устное и письменное общение с коллегами, преподавателями на государственном языке Российской Федерации. | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях. |