****

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное

учреждение Московской области «Щелковский колледж»

**(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**Представитель работодателя:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_наименование предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_подпись ФИО«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | **УТВЕРЖДАЮ**Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.В.Бубич) подпись «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

по профессиональному модулю

**ПМ.03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов**

по специальности

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовый уровень)**

Рабочая программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) для специальностей среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. N 602н,Регистрационный номер 1297), Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 33), [раздел «Производство мясных продуктов»](http://bizlog.ru/etks/1-49.htm)Обвальщик мяса, §§ 65,66.

**Организация – разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Щелковский колледж».

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа производственной практики профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ИПССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входит в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения в части освоения квалификации старший техник – технолог и основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов».

1.2. Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства в рамках модулей программы подготовки специалистов среднего звена по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения производственной практики.

 С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности 19.02.08Технология мяса и мясных продуктов обучающийся в ходе освоения учебной практики должен

 иметь практический опыт:

* производства колбасных изделий;
* производства копченых изделий и
* полуфабрикатов;
* эксплуатации технологического
* оборудования колбасного цеха;

уметь:

* осуществлять входной контроль сырья и
* вспомогательных материалов, направленных
* на производство колбасных изделий,
* копченых изделий и полуфабрикатов;
* распределять в зависимости от качества
* поступающее сырье на производство
* соответствующих групп изделий;
* вести технологические операции процесса
* производства колбасных изделий:
* подготовки и посола сырья, приготовления
* фарша, подготовки оболочки и формовки,
* термической обработки;
* вести технологические операции процесса производства копченых изделий и
* полуфабрикатов:
* подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
* производить контроль качества готовой продукции;
* готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
* выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
* выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
* определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
* устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

1.3 Количество часов на освоение производственной практики - 576

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся профессиональных (ППК) и общих (ОК) компетенций в рамках модуля ПМ 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов по основному виду профессиональной деятельности – «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов»

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК 3.1. | Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. |
| ПК 3.2 | Вести технологический процесс производства колбасных изделий. |
| ПК 3.3 | Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. |
| ПК 3.4 | Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН СОДЕТЖАНИЯ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1.Тематический план производственной практики

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание тем и работ** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел 1 . Технология производства колбасных изделий** |  | **282** |
| **Тема 1.1**Обработка сырья | Инструктаж по охране трудаОсуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделийАнализ и составление технологических схем производства вареных, фаршированных колбас, сосисок и сарделек;Анализ и составление технологических схем производства полукопченых и варе­но-копченых колбас;Анализ и составление технологических схем производства сырокопченых колбас по традиционной технологии и из замороженного сырья;Анализ и составление технологических схем производства ливерных колбас, паштетов, зельцев, кровяных колбасРаспределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий |  |
| **Тема 1.2**Предварительное измельчение и посол сырья | Вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки, формовки, термической обработки |  |
| **Тема 1.3**Формирование колбасных изделий | Выполнять технологические расчеты производства колбасных изделий.Приготовление фарша для различных видов колбасВести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;Выявлять брак, допущенный при производстве колбасных изделий;Определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака |  |
| **Тема 1.4**Термическая обработка колбасных изделий | Вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки |  |
| **Тема 1.5**Поточно -механизированные линии производства колбас и продуктов из свинины и говядины | Устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий |  |
| **Тема 1.6** Контроль качества продукции | Производить контроль качества готовой продукции; готовить колбасные изделия к реализации |  |
| **Раздел 2**  **Технология копчения мясных продуктов** |  | **282** |
| **Тема 2.1**Технология копченияпродуктов из *мяса баранины свинины, говядины* | Осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных напроизводство копченых изделий и полуфабрикатов;Распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;Вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов:подготовки и посола сырья, механической и термической обработки |  |
| **Тема 2.2**Технологическоеоборудование длякопчения | Устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов |  |
| **Тема 2.3**Распределения качествапоступающее сырье напроизводствонатуральныхполуфабрикатов | Распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;Вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов:подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; Производить контроль качества готовой продукции;Выполнять технологические расчеты производства копченых изделий и полуфабрикатов;Выявлять брак, допущенный при производстве копченых изделий и полуфабрикатов;Определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждениюбрака |  |
| **Тема 2.4**Подготовка и посол сырьядля производствакопченых изделий иполуфабрикатов |
| **Тема 2.5**Механическая итермическаяобработка контролякачества готовойпродукции |
| **Тема 2.6**Технологические расчетыпроизводства копченыхизделий иполуфабрикатов,выявление брака |
| **Тема 2.7**Распределения качествапоступающее сырье напроизводствонатуральныхполуфабрикатов *из мясаптицы* | Вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;Распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий |  |
| **Тема 2.8**Подготовка и посоласырья для производствакопченых изделий иполуфабрикатов из мясаптицы |
| **Тема 2.9**Контроль качества готовойпродукции из мяса птицы |
| **Тема 2.10**Технологические расчетыпроизводства копченыхизделий и полуфабрикатовиз мяса птицывыявление брака |
| **Тема 2.11**Производствопанированных, рубленныхполуфабрикатов ипельменей | Вести технологические операции процесса производства панированных, рубленных полуфабрикатов и пельменей. Распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий Выполнять технологические расчеты |  |
|  **Дифференцированный зачет**  | **12** |
| **Всего:** | **576** |

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования кматериально-техническому обеспечению

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между ГБПОУ МО «Щелковский колледж» и организациями, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

- комплект учебно-методических материалов мастера производственного

обучения;

- комплект учебно-наглядных пособий по производственной практике; Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

Коллекция цифровых образовательных ресурсов:

- электронные учебники;

- электронные видеоматериалы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Кох Г., Фукс М. Производство и рецептура мясных изделий, мясная гастрономия/Г. Кох, М.Фукс; пер с нем.- СПб.: Профессия, 2005.-656 с.

2. Фейнер Г. Мясные продукты, научные основы технологии, практические

рекомендации/ Г.Фейнер.-пер с английского.:СПб.: Профессия, 2019.- 720.,таб.,ил.

3. Антипов Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов/Л.В. Антипова, И.Н. Толпыгина; под общ редпроф Л.В. Антиповой.- СПб.:ГИОРТ.2017

Дополнительные источники.

1. Лисицын А. Б., Липатов Н. Н., Кудряшов Л. С. и др. Производство мясной продукции на основе биотехнологии. — М.: ВНИИМП, 2015. — 369с.

2. Лисицын А. Б., Сизенко Е. И., Чернуха И. М. и др. Мясо и здоровое питание. — М.: ВНИИМП, 2017.-378 с.

3. Лисицын А. Б., Липатов Н. Н., Кудряшов Л. С. и др. Теория и практика переработки мяса. — М.: ВНИИМП, 2014. —378 с.

4. Мезенова О.Я., Ким И.Н., Бредихин С.А. Производство копченых пищевых продуктов. -М.: КолосС, 2019-208 с.

5. Антипова Л. В., А. Глотова И. А., Рогов И. А. Методы исследования мяса и мясных продуктов. - М.: КолосС, 2017. - 570 с.

6. Рогов И.А., Забашта А.Г., Ибрагимов Р.М., Забашта Л.Л. Производство мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд.- М.: КолосС., 1992 -335 с.

7. ГОСТ Р 51187-98. Полуфабрикаты мясные рубленые, пельмени, фарши для детского питания. Общие технические условия.

8. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Сан-ПиН 2.3.2.1078-01. - М., 2012. - 216 .

9. Рогов И.А., Забашта А.Г., Ибрагимов Р.М., Забашта Л.Л. Производство мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд.- М.: КолосС., 1992 -335 с.

10. Данилова Н. С. Физико-химические основы производства мяса и мясопродуктов. — М.: КолосС, 2017. - 367 с.

11. Интрнет ресурс. [www.jasnozori.ru/kolbasi\_i\_delikatesi/html](http://www.jasnozori.ru/kolbasi_i_delikatesi/html)

12. Адуцкевич В. А., Большаков А. С., Горбатов А. В. и др. Физико­химические и биохимические основы технологии мяса и мясопродуктов. — М.: Пищевая промышленность, 1973. -495 с.

13. Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П. Общая технология мяса и мясопродуктов. — М.: Колос, 1994. — 367 с.

14.Забашта А.Г. Справочник по разделке мяса М.: ООО «Франтера», 2002.- 320с.ил.

4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватель профессионального цикла, осуществляющий руководство учебной практикой, имеет высшее профессиональное образование по профилю специальности, обязан проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 -го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающийся проходит промежуточную аттестацию в рамках дифференцированного зачета.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (освоенный практический опыт) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| В результате овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен иметь практический опыт:• производства колбасных изделий; | Текущий контроль в форме:- наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполненияПроизводственной работы;- оценка выполнения производственного задания Дифференцированный зачет комплексный и дифференцированный зачет- по окончанию производственной практики |
| • производства копченых изделий и полуфабрикатов; |
| • эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха |
| • эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха |