Приложение 2.4

к ОПОП-П по специальности

**19.02.12 Технология продуктов питания**

**животного происхождения**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**«ПМ 04 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса»**

**Обязательный профессиональный блок**

**2023 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

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

# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 04 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса**

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих 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 07.** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| **ОК 08.** | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| **ОК 09.** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| **ВД** | Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса |
| **ПК 4.1.** | Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части) |
| **ПК 4.2.** | Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам) |
| **ПК 4.3.** | Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам |
| **ПК 4.4.** | Выполнять процесс жиловки субпродуктов |

1.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| МДК 04.01 Технология обвалки мяса | |
| Владеть навыками | 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 4.1.01 Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов  Н 2.1.01. Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения 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 2.1.01 Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья |
| Знать | З 4.1.01 Анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения  З 4.1.02 Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства  З 1.1.03 Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов  З 2.1.04 Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из мясного сырья |
| МДК 04.02 Технология жиловки мяса и субпродуктов | |
| Владеть навыками | 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 4.1.02 Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов |
| 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 2.1.01 Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья |
| Знать | З 4.1.01 Анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения  З 4.1.02 Способы жиловки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства  З 1.1.03 Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов |

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики**

Всего часов - 144

# СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 4.1 - 4.2  ОК 01 - 09 | МДК 04.01 Технология обвалки мяса | **72** |  |  |  |  |  |  |  | **72** |
| ПК 4.3 - 4.4  ОК 01 - 09 | МДК 04.02 Технология жиловки мяса и субпродуктов | **72** |  |  |  |  |  |  | **72** |
|  | **Всего:** | **144** |  |  |  |  |  |  |  | **144** |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,**  **лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся** | **Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч** | **Код ПК, ОК** |
| **Производственная практики**  Виды работ:  Проведение органолептической оценки качества сырья, поступающего в сырьевое отделение. Оценка качества говяжьих и свиных полутуш.  Классификация поступающего сырья, его характеристика. Определение термического состояния мясного сырья. Проведение дефростации сырья, определение качества дефростации.  Отработка навыков разделки говяжьих и свиных полутуш. Изучение схем разделки говядины и свинины.  Отработка навыков обвалки и жиловки говядины.  Отработка навыков обвалки и жиловки свинины.  Отработка навыков обвалки тушек птицы.  Отработка навыков жиловки субпродуктов.  Определение качества процесса жиловки мяса всех видов.  Соблюдение правил техники безопасности в процессе разделки, обвалки и жиловки мяса.  Проведение технологических расчётов выхода мяса при разделке, обвалке и жиловке.  Изучение требований правил техники безопасности, производственной санитарии и ветеринарных правил в сырьевом отделении цеха производства колбасных изделий.  Организация рабочих мест в сырьевом отделении. | | **72** | ПК 4.1  ПК 4.2  ПК 4.3  ПК 4.4  ОК 01 –ОК 04;  ОК 07 – ОК 09 |
| **Всего:** | | **72** |  |

# УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Кабинет «Технологии производства продукции из мясного сырья», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии/специальности.

Лаборатория «Учебно-производственная линия по переработке мяса и мясных продуктов» на 28 рабочих мест, оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Общая зона

Макет свиньи анатомический, 3D модель

Шкаф металлический для одежды

Электрифицированный стенд «Анатомическое строение сельскохозяйственных животных» со сменными фолиями

Рабочее место обучающегося

Стол обвалочно-разделочный

Кольчужные перчатки

Фартук кольчужный

Нож обвалочный

Нож жиловочный

Заточной станок для ножей

Линиия обвалки мяса

Машина для снятия шкурки и плёнки

Стерилизатор ножей

Тележка грузовая

Ванна моечная (рукомойник)

Мусат для ножей

Держатель для ножей

Доска разделочная

Ленточная пила

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. 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.

2. Мурусидзе, Д. Н.  Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для вузов / Д. Н. Мурусидзе, В. Н. Легеза, Р. Ф. Филонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 417 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-1064

3. 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 с.

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. 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>

2. 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>

3. 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. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| ПК 4.1 Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части) | Выполнение разделки туш, полутуш и четвертин на отруба (части) в соответствии с нормативно-технической документацией | Оценка результатов выполнения практических работ |
| ПК 4.2 Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам) | Выполнение процесса обвалки частей туш скота (по видам) в соответствии с требованиями стандартов | Оценка результатов выполнения практических работ, самостоятельной работы |
| ПК 4.3Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам | Выполнение процесса жиловки мяса (по видам) и разделение его по сортам в соответствии с нормативно-технической документацией | Экспертное наблюдение за выполнением практических работ |
| ПК 4.4 Выполнять процесс жиловки субпродуктов | Выполнение процесса жиловки субпродуктов в соответствии с требованиями стандартов | Оценка умений, приобретенных в ходе выполнения практических занятий |
| ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Распознавать задачу или проблему в профессиональном контексте | Оценка результата выполнения самостоятельной работы |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Определять необходимые источники информации и умение использовать современное программное обеспечение | Оценка результатов выполнения практических работ |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования | Оценка результата выполнения самостоятельной работы |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Взаимодействие с коллегами и руководством | Наблюдение за поведением в коллективе |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение норм экологической безопасности, определение направления ресурсосбережения в профессиональной деятельности | Наблюдение и контроль в ходе выполнения практического задания |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | Применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Краткое обоснование и объяснение своих действий | Оценка результатов выполнения практических работ |