

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В.Н.Татищева)

Колледж
Астраханского государственного университета
им. В.Н.Татищева

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП
Колосова Т.В. «11 » апреля 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Председатель ЦК (МО)
Т.Ю. Фисенко
протокол заседания ЦК (МО) № 1 от
«12» апреля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
по профессиональному модулю

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

МДК.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

МДК.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Составитель (и)	Колосова Т.В., преподаватель профессионального цикла
Согласовано с работодателями	Кенжебаев Д.Р., ИП
Наименование специальности	19.02.12 Технология продуктов животного происхождения
Профиль подготовки	Технологический
Квалификация выпускника	Техник- технолог
Форма обучения	очная
Год приема (курса)	2024, (1 курс)

Астрахань, 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы учебной практики.

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья разработана в соответствии с ФГОС СПО.

Требования к результатам учебной практики:

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья является частью учебного процесса и направлена на приобретение первоначального практического опыта, освоение умений и навыков, необходимых для формирования у обучающихся 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.

для развития установленных ФГОС СПО 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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания

необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

иметь практический опыт:

- ведения утвержденной учетно-отчетную документации;
- участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;
- мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции;
- оформления документов на отпущенную продукцию;
- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
- участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;
- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
- определения потребности в рабочей силе;
- инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;
- учета рабочего времени и выработки работающих;
- организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;
- обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- участия в планировании основных показателей производства;
- участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
- составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам.

уметь:

- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
- планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса;
- осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
- разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;
- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе;
- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
- учитывать рабочее время и выработку работающих;
- контролировать выполнение производственных плановых заданий;

- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

знать:

- требования охраны труда;
- учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;
- основы производственного учета;
- методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием тематического плана практики и по установленной форме.

Цели и задачи учебной практики

Целями прохождения учебной практики являются:

1. Закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им первоначального практического опыта и компетенций в сфере профессиональной деятельности
2. Приобщение студента к социальной среде предприятия (организации) с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере

Задачи прохождения учебной практики:

- получение первичного практического опыта:
- приемка скота, птицы и кроликов;
 - первичной переработки скота, птицы и кроликов;
 - размещения мяса в камерах холодильника;
 - эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.

Места проведения производственной практики

Колледж АГУ имени В.Н.Татищева

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Распределение бюджета времени по разделам и семестрам проведения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Разделы практики	Продолжительность практики в часах	Семестр
Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	36	2
Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	36	
Всего:	72 часа 2 недели	

Тематический план и содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебной деятельности (Виды работ)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<p>Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови. - Расчет сырья и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов. - Расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе. - Расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров. - Расчет сырья и готовой продукции при переработке перо-пухового сырья. - Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота. - Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота. - Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней. - Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш. - Расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота. - Расчет выхода отрубов при разделке тушек кроликов. - Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной. 	<p>36</p>	<p>ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01-09</p>
<p>Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор способа охлаждения мясного сырья. - Хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения. - Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Выбор упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования. - Выбор способа замораживания мясного сырья. - Выбор способа размораживания мясного сырья. 	<p>36</p>	<p>ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04</p>

	Всего	72 часа/ 2 недели	
Промежуточная аттестация		Дифференцирован ный зачет 2 сем	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Общие требования к организации учебной практики

Организация учебной практики по ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ОПОП СПО по виду профессиональной деятельности, предусмотренной ФГОС СПО по специальности.

Учебная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ФГБОУ ВО «Астраханский государственный университет» и организациями.

Сроки проведения практики устанавливаются колледжем в соответствии с ОПОП СПО.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики. В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией. Дневник практики заполняется обучающимся во время прохождения практики рукописным текстом, подписывается руководителем практики от организации, руководителем практики от колледжа, заместителем директора по производственной работе колледжа, заверен печатью. К дневнику прикладывается индивидуальное задание студента и личная карточка инструктажа. Отчет выполняется на листах формата А4, и должен быть оформлен согласно методическим рекомендациям, подписан студентом, руководителем практики от организации, руководителем практики от колледжа, заместителем директора по производственной работе колледжа, заверен печатью и оценен по пятибалльной системе.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие:

- Места проведения практики, предоставляемые на основе договоров с профильными организациями.
- Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет –помещение для самостоятельной работы.

Учебно-методическое информационное обеспечение практики

Основная литература:

1. Антипова, Л. В. Комплексная переработка кроликов. Традиции и инновации / Л. В. Антипова, М. С. Болдырева, Я. А. Попова и др. - Санкт-Петербург:ГИОРД,2021.-256с.-ISBN978-5-98879-139-3.-Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791393.html>
2. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие/ М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э.К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. - Казань : Центр информационных технологий КГАВМ, 2020. - 184 с. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/KazGAVM-109.html>
3. Стрельцов, В. А. Технология производства яиц и мяса птицы : учебно-методическое пособие по изучению дисциплины и самостоятельной работы для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36. 03. 02 Зоотехния/Стрельцов В.А., Рябичева А.Е. - Брянск: Брянский ГАУ, 2019. - 116 с. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/IBGAU_064.html

Дополнительная литература:

4. Волков, Р.А. Санитарная и товарная оценка качества сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Р. А. Волков, А. К. Галиуллин. - Казань : Центр информационных технологий КГАВМ, 2021. - 89 с. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/KazGAVM-154.html>
5. Смирнов, А. В. Требования к мясу и его разделка в России и странах Европейского союза / А. В. Смирнов, Д. А. Померанцев, Н. В. Зеленевский и др. ; под ред. А. В. Смирнова, Г. В. Кулякова. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2021. - 176 с. - ISBN 978-5-98879-214-7. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988792147.html>
6. Рогова, О. В. Основы строительства и охраны окружающей среды при проектировании пищевых производств учебное пособие / О. В. Рогова. - Новосибирск:НГТУ, 2020. - 74с. - ISBN978-5-7782-4110-7. - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785778241107.html>

7. Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Л.Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. Р. Юсупова, Э. К. Папуниди. - 2 изд. перераб. - Казань : Центр информационных технологий КГАВМ, 2019. - 193 с. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/KazGAVM-082.html>

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

Результаты обучения	Методы контроля	Критерии оценки результатов обучения
1	2	3
<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения утвержденной учетно-отчетную документации; - участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; - мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; - оформления документов на отпущенную продукцию; - проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; - участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; - расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; - определения потребности в рабочей силе; - инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; - учета рабочего времени и выработки работающих; - организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; - обеспечения безопасных условий труда на производстве; - разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; - участия в планировании основных показателей 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -собеседования; -контроля заполнения дневника практики. <p>Дифференцированный зачет по учебной практике.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; заданий по самостоятельной работе</p>

<p>производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; - составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам. 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильно оформлять учетно-отчетную документацию; - планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; - осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; - проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; - проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; - контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; - анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; - разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; - рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -собеседования; -контроля заполнения дневника практики. <p>Дифференцированный зачет по учебной практике.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; заданий по самостоятельной работе</p>

<ul style="list-style-type: none"> - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; - учитывать рабочее время и выработку работающих; - контролировать выполнение производственных плановых заданий; - разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. 		
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда; - учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; - основы производственного учета; - методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; - материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -собеседования; -контроля заполнения дневника практики. <p>Дифференцированный зачет по учебной практике.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике; заданий по самостоятельной работе</p>

При необходимости рабочая программа практики может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого требуется заявление студента (его законного представителя) и заключение психолого-медико- педагогической комиссии (ПМПК).

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочей программе учебной практики по ПМ.Б.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья по направлению подготовки 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

на 2024/2025 учебный год

1.
1.1.;
1.2.;
...
1.9.

2.:
2.1.;
2.2.;
...
2.9.

3. В _____ вносятся следующие изменения:
(элемент рабочей программы)

3.1.;
3.2.;
...
3.9.

Составитель

подпись

/ Колосова Т.В., преподаватель
профессионального цикла/
ФИО, ученая степень, звание, должность