

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по профессиональному модулю

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

МДК 01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Составитель (и)	Бирюкова Л.С., преподаватель
Согласовано с работодателями	Кенжебаев Д.Р., индивидуальный предприниматель
Наименование специальности	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Профиль подготовки	Технологический
Квалификация выпускника	Техник-технолог
Форма обучения	очная
Год приема (курс)	2024 (1 курс)

Астрахань, 2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю на разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности *19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения*.

Программа *производственной практики* по профессиональному модулю *ПМ.Б.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья* является составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

1.2. Требования к результатам производственной практики :

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ.Б.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 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:

- - приемки 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;

уметь:

- - определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного рогатого и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при холодильной обработке;
- определять естественную убыль мяса при обработке холодом;

- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

знать:

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- порядок приема скота, птицы и кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработке птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по Первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме И первичной переработке скота, птицы и кроликов.

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

1.3. Цели и задачи производственной практики

1.3.1. Целями прохождения производственной практики являются:

Целями производственной практики являются:

- улучшение качества профессиональной подготовки;
- закрепление теоретических знаний, полученных в ходе учебного процесса по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам и формирование практического представления о профессиональной деятельности;
- формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии

1.3.2. Задачи прохождения производственной практики:

- обобщение, систематизация, конкретизация и закрепление теоретических знаний на основе изучения опыта работы конкретной организации по основным направлениям ее деятельности;
- приобретение опыта организационной работы в целях приобретения навыков самостоятельной работы по решению стоящих перед ними задач;
- изучение передового опыта по избранной специальности;
- овладение методами принятия и реализации на основе полученных теоретических знаний управленческих решений, а также контроля за их исполнением;

- овладение методами аналитической и самостоятельной научно-исследовательской работы по изучению принципов деятельности и функционирования организаций;
- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов в реальных производственных условиях.

1.4. Места проведения производственной практики

ООО "Мясокомбинат Астраханский"

ООО "ГИС"

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Распределение бюджета времени по разделам и семестрам проведения производственной практики по профессиональному модулю ПМ.Б.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
1. организационный	-	2
2. прохождение практики	70	2
3. отчетный	2	2
Всего:	72 <i>2 недели</i>	

2.2. Тематический план и содержание производственной практики по профессиональному модулю (код, наименование модуля).

Наименование разделов и тем	Виды работ и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак.ч/ в том числе в форме практической подготовки, ак.ч.			Коды компетенций и личностных результатов, формирование которых способствует элемент программы
		ОФО	ОЗФО	ЗФО	
1	2	3			4
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.	Определение категорий упитанности свиней Определение категорий упитанности крупного рогатого скота. Определение категорий упитанности кроликов Определение категорий упитанности овец Проведение приёмки скота и расчётов за него качеству и количеству мяса и по живой массе. Оформление документации.	6			
Организация предубойного содержания скота. Подготовка скота к убою. Организация предубойного содержания скота. Расчет транспорта при транспортировке разных видов животных на убойный пункт. Подготовка скота к убою.	Организация предубойного содержания скота. Подготовка скота к убою. Организация предубойного содержания скота. Расчет транспорта при транспортировке разных видов животных на убойный пункт. Подготовка скота к убою.	8			

<p>Организация контроля за проведением процессов переработки скота. Организация контроля за проведением процессов переработки крупного рогатого скота. Организация контроля за проведением процессов переработки свиней Организация контроля за проведением процессов переработки кроликов Организация контроля за проведением процессов переработки мелкого рогатого скота Организация контроля за проведением процессов переработки птицы</p>	<p>Организация контроля за проведением процессов переработки скота. Организация контроля за проведением процессов переработки крупного рогатого скота. Организация контроля за проведением процессов переработки свиней Организация контроля за проведением процессов переработки кроликов Организация контроля за проведением процессов переработки мелкого рогатого скота Организация контроля за проведением процессов переработки птицы</p>	8			
<p>Оценка качества полутуш. Клеймение. Оценка качества полутуш и туш крупного рогатого скота. Оценка качества полутуш и туш свиней Оценка качества полутуш и туш мелкого рогатого скота Оценка качества туш кроликов Оценка качества туш птицы Клеймение</p>	<p>Оценка качества полутуш. Клеймение. Оценка качества полутуш и туш крупного рогатого скота. Оценка качества полутуш и туш свиней Оценка качества полутуш и туш мелкого рогатого скота Оценка качества туш кроликов Оценка качества туш птицы Клеймение</p>	6			
<p>Проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке скота Проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке крупного рогатого скота. Проведение</p>	<p>Проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке мелкого рогатого скота Проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке птицы Проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке кроликов технологических расчётов по убою и первичной переработке свиней</p>	8			

<p>Размещение полутуш в камерах холодильника. Выбор режима холодильной обработки Размещение полутуш в камерах холодильника. Выбор режима холодильной обработки</p>	<p>Размещение полутуш в камерах холодильника. Выбор режима холодильной обработки Размещение полутуш в камерах холодильника. Выбор режима холодильной обработки</p>	2			
<p>Приёмка сырья в колбасный цех. Органолептическая оценка поступающего сырья Приёмка сырья в колбасный цех. Органолептическая оценка поступающего сырья (крупного рогатого скота) Органолептическая оценка поступающего сырья (свиней) Органолептическая оценка поступающего сырья (мелкого рогатого скота) Органолептическая оценка поступающего сырья (кроликов) Органолептическая оценка поступающего сырья (птицы)</p>	<p>Приёмка сырья в колбасный цех. Органолептическая оценка поступающего сырья Приёмка сырья в колбасный цех. Органолептическая оценка поступающего сырья (крупного рогатого скота) Органолептическая оценка поступающего сырья (свиней) Органолептическая оценка поступающего сырья (мелкого рогатого скота) Органолептическая оценка поступающего сырья (кроликов) Органолептическая оценка поступающего сырья (птицы)</p>	6			
<p>Ведение процессов подготовки приготовления сырья и производства колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов Производство колбасных изделий, Производство копчёных изделий Производство полуфабриката</p>	<p>Ведение процессов подготовки сырья приготовления сырья и производства колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов Производство колбасных изделий, Производство копчёных изделий Производство полуфабриката</p>	6			

<p>Проведение технологических расчётов по производству продукции из мясного сырья Проведение технологических расчётов по производству продукции из мясного сырья</p>	<p>Проведение технологических расчётов по производству продукции из мясного сырья Проведение технологических расчётов по производству продукции из мясного сырья</p>	6			
<p>Оценка качества готовой продукции. Выявление дефектов. Принятие мер по предупреждению брака. Оценка качества готовой продукции. Выявление дефектов. Принятие мер по предупреждению брака.</p>	<p>Оценка качества готовой продукции. Выявление дефектов. Принятие мер по предупреждению брака. Оценка качества готовой продукции. Выявление дефектов. Принятие мер по предупреждению брака.</p>	4			
<p>Проведение упаковки и маркировки продукции. Заполнение сопроводительных документов на готовую продукцию. Проведение упаковки и маркировки продукции. Заполнение сопроводительных документов на готовую продукцию.</p>	<p>Проведение упаковки и маркировки продукции. Заполнение сопроводительных документов на готовую продукцию. Проведение упаковки и маркировки продукции. Заполнение сопроводительных документов на готовую продукцию.</p>	4			
<p>Определение режимов работы оборудования для охлаждения и заморозки продуктов из мясного сырья Определение режимов работы оборудования для охлаждения продуктов из мясного сырья Определение режимов работы оборудования для заморозки продуктов из мясного сырья</p>	<p>Определение режимов работы оборудования для охлаждения и заморозки продуктов из мясного сырья Определение режимов работы оборудования для охлаждения продуктов из мясного сырья Определение режимов работы оборудования для заморозки продуктов из мясного сырья</p>	4			

<p>Определение режимов работы оборудования по термической обработке продуктов из мясного сырья Определение режимов работы оборудования по термической обработке продуктов из мясного сырья</p>	<p>Определение режимов работы оборудования по термической обработке продуктов из мясного сырья Определение режимов работы оборудования по термической обработке продуктов из мясного сырья</p>	4			
<p>Промежуточная аттестация</p>	<p>Дифференцированный зачет во 2 семестре</p>				
<p>Всего:</p>		72			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей ППСЗ по основным видам деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. Производственная практика предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности.

Завершающим этапом прохождения производственной практики является подготовка отчета и дневника практики в соответствии с требованиями.

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает участие студентов в процессе технологической переработки продуктов убоа.

3.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основная литература:

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 336 с.

2. Моторная, Н. Г. Производство и первичная обработка продукции животноводства: практикум : учебное пособие / Н. Г. Моторная. – Омск : Омский ГАУ, 2020. – 74 с.

3. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; Под ред.: Ковалева О. А.. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 444 с.

4. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 448 с. –

5. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. 15 Сибагатуллин, А. Балакирев [и др.]. – 5-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 624 с.

Дополнительная литература:

Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; Под общей редакцией заслуженного деятеля науки РФ, профессора В. М. Позняковского. – 6-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 316 с.

Программное обеспечение и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (при необходимости).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Результаты обучения	Критерии оценки результатов практики	Методы оценки результатов практики
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Практический опыт:		
<p>Умения: определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки; - вести процессы первичной переработки крупного рогатого и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов; - вести учет сырья и продуктов переработки; - проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; - оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории; - контролировать выход мяса и расход энергоресурсов; - выбирать необходимые способы холодильной обработки; - контролировать режимы холодильной обработки; - обеспечивать рациональное использование камер холодильника; - определять глубину автолиза мяса при холодильной обработке; - определять естественную убыль мяса при обработке холодом; - выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; 	<p>Умение студента определять упитанность скота, вести процессы первичной переработки крупного рогатого и мелкого рогатого скота, оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических работах и в период учебной практики</p>
<p>Знания: требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;</p>	<p>требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических работах и в период практики</p>

<ul style="list-style-type: none"> - порядок приема скота, птицы и кроликов; - порядок расчета со сдатчиками; - режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов; - методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработке птицы и кроликов; - режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов; - назначение, устройство и принципы действия оборудования по Первичной переработке скота, птицы и кроликов; - требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме И первичной переработке скота, птицы и кроликов. 	<p>кроликов;</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 производственной 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

/Бирюкова Л.С., преподаватель/
ФИО, ученая степень, звание, должность