

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАТИКИ ПП.03. «ПРОИЗВОДСТВО КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПОЛУФАБРИКАТОВ»

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка)

Разработчик: Кялина Е.М., Поединок О.В.

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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.

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.

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатация технологического оборудования колбасного цеха;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен 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;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен знать:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства

Количество часов на освоение программы производственной практики.
 производственное обучение (производственная практика – **216 часов**).

Форма промежуточной аттестации.

Экзамен по профессиональному модулю, аттестационный лист

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка)

Разработчик: Поединок Олеся Викторовна

Результатом освоения программы преддипломной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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.

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен

- иметь практический опыт:
- приёмки 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, кроликов и по охлаждению мяса;
- обработки субпродуктов;
- обработки кишечного сырья;
- обработки эндокринно-ферментного сырья;
- обработки шкур, щетины и волоса;
- производства пищевых и топленых жиров;
- производства продуктов из крови;
- производства сухих животных кормов и технических жиров;
- размещения продуктов убоя в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по обработке продуктов убоя.
- производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатация технологического оборудования колбасного цеха;
- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений

уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учёт 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 обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы, кроликов и по охлаждению мяса;
- контролировать подготовку и передачу продуктов убоя в цеха обработки и переработки;
- вести процессы обработки субпродуктов, кишечного сырья, эндокринно-ферментного сырья, шкур, щетины и волоса;
- вести технологические процессы производства пищевых топленых жиров; продуктов из крови; сухих животных кормов и технических жиров;
- вести учёт сырья и продуктов обработки и переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам обработки субпродуктов, кишечного сырья, шкур, щетины и волоса;
- проводить технологические расчеты по процессам производства пищевых топленых жиров; продуктов из крови; сухих животных кормов и технических жиров;

- оценивать качество обработанных субпродуктов, кишечного сырья, эндокринно-ферментного сырья, шкур, щетины и волоса;
- оценивать качество вырабатываемых пищевых топленых жиров; продуктов из крови; сухих животных кормов и технических жиров;
- контролировать выход продуктов и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по обработке субпродуктов, кишечного сырья, эндокринно-ферментного сырья, шкур, щетины и волоса;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования для производства пищевых топленых жиров; продуктов из крови; сухих животных кормов и технических жиров.
- 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;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные изделия к реализации;
- выполнять технологические расчеты производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и обеспечивать режим работы по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией

знать:

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- порядок приема скота, птицы, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы, кроликов и по охлаждению мяса;
- порядок приёма продуктов убоя скота для обработки или переработки;

- режимы и последовательность обработки субпродуктов, кишечного сырья, эндокринно-ферментного сырья, шкур, щетины и волоса;
- режимы и последовательность технологических операций по производству пищевых топлёных жиров, продуктов из крови; сухих животных кормов и технических жиров;
- методику технологических расчетов соответствующих производств;
- режимы холодильной обработки субпродуктов, кишок, эндокринно-ферментного сырья, продуктов из крови, пищевого жира;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по обработке субпродуктов, кишечного сырья, эндокринно-ферментного сырья, шкур, щетины и волоса;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по производству пищевых топлёных жиров; продуктов из крови; сухих животных кормов и технических жиров;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке субпродуктов, кишечного сырья, эндокринно-ферментного сырья, шкур, щетины и волоса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве пищевых топлёных жиров; продуктов из крови; сухих животных кормов и технических жиров.
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приёме, убое и первичной переработке скота, птицы, кроликов и обработке мяса холодом;
- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов ;
- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- режимы технологических процессов при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- изменение составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении и тепловой обработке;
- причины возникновения брака;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;

формы документов, порядок их заполнения

Количество часов на освоение программы производственной практики.
 производственное обучение (производственная практика – **144 часа**).

Форма промежуточной аттестации.
 Дифференцированный зачет.

