

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАТИКИ ПП.01. «ПРИЕМКА, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА, ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ»

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

Разработчик: Поединок Олеся Викторовна

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 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.

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен 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;

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен 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;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приёме, убое и первичной переработке скота, птицы, кроликов и обработке мяса холодом.

Количество часов на освоение программы производственной практики.
производственное обучение (производственная практика – **72 часа**).

Форма промежуточной аттестации.

Экзамен по профессиональному модулю, аттестационный лист

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАТИКИ ПП.02. «ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ УБОЯ»

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

Разработчик: Кялина Екатерина Михайловна

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 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.

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен уметь:

- 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 топлёных жиров; продуктов из крови; сухих животных кормов и технических жиров.

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен знать:

- 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;

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

- обработки субпродуктов;
- обработки кишечного сырья;
- обработки эндокринно-ферментного сырья;
- обработки шкур, щетины и волоса;
- производства пищевых и топлёных 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.

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.04.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

Специальность: Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясной продукции
Разработчик: Малина Ольга Григорьевна

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС НПО по профессии «Технология мяса и мясной продукции» отделения среднего профессионального образования, 19.02.08 базовой подготовки в части освоения квалификаций: бухгалтер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): «Организация работы структурного подразделения».

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

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 личностного развития.

ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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 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.

ПК 4.6 Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов оказания услуг в области профессиональной деятельности.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт:

- планирование работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения;
- принятия управленческих решений,
- уметь:
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Производственная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Количество часов на освоение производственной практики: 36 часов.

Форма промежуточной аттестации. Дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП 05.01 «Подготовитель пищевого сырья и материалов»

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

Разработчик: Поединок О.В.

Результатом освоения программы учебной 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 5.1 Контролировать качество обрабатываемого сырья

ПК 5.2 Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий

ПК 5.3 Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов

ПК 5.4 Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий

ПК 5.5 Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки

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

- выполнения технологических операций термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов;

- технического обслуживания оборудования для термической обработки.

уметь:

- загружать сырьё и выгружать готовую продукцию;

- устанавливать, поддерживать и регулировать режимы термической обработки;

- определять готовность мясопродуктов;

- передавать готовую продукцию на хранение и реализацию;

- вести документацию установленного образца.

знать:

- ассортимент вырабатываемой продукции;

- правила загрузки и выгрузки обрабатываемых колбасных изделий и мясопродуктов;
- правила размещения и нормативные нагрузки;
- устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;
- технологические режимы термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов; сущность физико-химических процессов, происходящих при термической обработки;
- нормы выхода готовой продукции;
- государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия и мясопродукты.

Количество часов на освоение программы учебной практики 216 час

Форма промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП 05.01 «Подготовитель пищевого сырья и материалов»

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

Разработчик: Поединок О.В.

Результатом освоения программы учебной 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:

- выполнения технологических операций термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов;
- технического обслуживания оборудования для термической обработки.

уметь:

- загружать сырьё и выгружать готовую продукцию;
- устанавливать, поддерживать и регулировать режимы термической обработки;
- определять готовность мясопродуктов;
- передавать готовую продукцию на хранение и реализацию;
- вести документацию установленного образца.

знать:

- ассортимент вырабатываемой продукции;

- правила загрузки и выгрузки обрабатываемых колбасных изделий и мясопродуктов;
- правила размещения и нормативные нагрузки;
- устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;
- технологические режимы термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов; сущность физико-химических процессов, происходящих при термической обработки;
- нормы выхода готовой продукции;
- государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия и мясопродукты.

Количество часов на освоение программы производственной практики 144 час

Форма промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачет