

**Аннотация рабочей программы производственной практики ПП.05.01 Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**1. Место производственной практики в структуре ОПОП**

Программа производственной практики ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности). Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

**2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам**

**Цели практики:** освоить и закрепить теоретический материал профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Производственная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта производства полуфабрикатов из мяса птицы с последующим освоением ими общих и профессиональных компетенций.

**Задачи практики:**

- изучение технологических процессов и оборудования при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение технологических операций по подготовке мяса птицы и субпродуктов к переработке;
- изучение технологии разделки и обвалки;
- изучение требований к качеству полуфабрикатов из мяса птицы, методик определения показателей качества;
- изучение технологии натуральных полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение технологии рубленых полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение технологии замороженных полуфабрикатов в тесте.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих должен:

**иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
- производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- эксплуатации технологического оборудования;

**уметь:**

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы;
- организовывать и контролировать все стадии технологического производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- выполнять технологические расчеты по производству полуфабрикатов из мяса птицы;
- выявлять брак продукции; определять и устранять причины брака; разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;
- обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить продукцию к реализации

**знать:**

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

Код	Наименование результата обучения (компетенции)
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.3	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
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.

### 3. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, составляет 288 часов (8 недель).

Сроки проведения производственной практики ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности). Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и графиком учебного процесса. Практика проводится в 4 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 6 семестре при сроке получения среднего про-

фессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

#### **4. Содержание практики**

**Раздел 1.** Виды инструктажа. Порядок проведения инструктажа по безопасности и охране труда на предприятии.

**Раздел 2.** Изучение работы предприятия, организационно-экономическая характеристика.

**Раздел 3.** Изучение качества сырья, приемка, теххимический контроль.

**Раздел 4.** Ведение технологических процессов производства отдельных видов полуфабрикатов из мяса птицы.

#### **Оформление отчета**

**5. Форма промежуточной аттестации** – защита отчета, дифференцированный зачет

**6. Разработчик программы:** доцент Глинкина И.М.