

Аннотация рабочей программы производственной практики ПП.03.01 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1.1 Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики ПП.03.01 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

1.2 Цели и задачи производственной практики, требования к результатам

Цели практики: освоить и закрепить теоретический материал профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. Производственная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов с последующим освоением ими общих и профессиональных компетенций.

Задачи практики:

- овладеть методами лабораторного контроля качества перерабатываемого мясного сырья и готовой продукции;
- изучить особенности технологических процессов производства различных видов колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- изучить основное оборудование для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов должен:

иметь практический опыт:

- проведение контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий и полуфабрикатов;
- выполнение основных технологических расчетов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов
- ведения процессов выработки колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

уметь:

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство копченых изделий и полуфабрикатов;
- производить контроль качества готовой продукции;
- выполнять технологические расчеты основного и вспомогательного сырья;
- выполнять технологические расчеты необходимо оборудования;
- осуществлять контроль качества готовой продукции;
- устанавливать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- проводить процесс по устранению брака;
- контролировать режимы работы технологического оборудования.

знать:

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

В результате прохождения производственной практики ПП.03.01 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов у учащегося должны быть сформированы следующие общие компетенции

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.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции

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.

3. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, составляет 144 часов (4 недели).

Сроки проведения производственной практики ПП.03.01 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов 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 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 8 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев

4. Содержание практики

№	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов	Виды производимых работ
1	Подготовительный этап	2	Ознакомление с программой практики. Инструктаж по технике безопасности.
2	Производственный этап	90	<p>При прохождении производственной практики обучающиеся знакомятся с:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристикой предприятия (устав, лицензии и т. д., структуру управления, права и обязанности работников, изучить режим труда и отдыха на предприятии, должностные инструкции, изучение имеющейся документации на предприятии по охране труда и технике безопасности, документацией, регламентирующей производственную деятельность предприятия); - ведением производственных процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - условиями хранения колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - машинно-аппаратурным оформлением и эффективной работой оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - мойкой и контролем санитарного состояния оборудования; - основами организации теххимического контроля при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требованиями нормативной и технологической документации по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

			<p>Обучающиеся приобретают умения и навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществления входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство копчёных изделий и полуфабрикатов; - выполнение основных технологических расчетов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов
3	Аналитический	50	<p>Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение отзыва или характеристики от руководителя.</p> <p>Отчет по практике должен содержать сведения о приобретенных знаниях и умениях по всем разделам программы практики.</p>
4	Защита отчета по практике	2	<p>Аттестация обучающегося проходит в форме доклада. По итогам выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно и т.д.).</p> <p>Аттестация по итогам практики проводится на основании письменного отчета, оформленного в соответствии с установленными требованиями, и отзыва руководителя.</p> <p>По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.</p>
	Итого	144	
	в т.ч. практическая подготовка	101	

5. Форма промежуточной аттестации – защита отчета, дифференцированный зачет

6. Разработчик программы: доцент Василенко О.А.