

Аннотация рабочей программы дисциплины
ПП.01.01 Производственная практика "Организация и ведение
технологического процесса производства продукции на автоматизированных
технологических линиях"
среднего профессионального образования
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного
происхождения»

1. Место производственной практики в структуре ОППССЗ

ПП.01.01 Производственная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях» проводится в соответствии с утвержденным учебным планом после изучения междисциплинарного курса МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья, МДК.01.02 Технология приемки и первичной обработки мясного сырья, МДК.01.03 Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях, МДК.01.04 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, УП.01.01 Учебная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях».

2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам

Цель производственной практики – приобретение необходимого практического опыта по освоению основного вида профессиональной деятельности и формирование профессиональных компетенций (ПК), а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях.

Задачи производственной практики:

- освоение технологических процессов обработки продуктов убоя;
- приобретение навыков обработки побочных продуктов;
- освоение технологии обработки туш животных (разделки, обвалки, жиловки);
- освоение технологии производства мясных продуктов;
- изучение технологических процессов и оборудования при производстве цельномолочных продуктов;
- изучение технологии пастеризованного и стерилизованного молока и сливок;
- изучение технологии производства кисломолочных напитков;
- изучение технологии производства сметаны и творога

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях

уметь:

- определять качество мяса и продуктов убоя;
- контролировать операции по обработке продуктов убоя;
- вести процессы обработки продуктов убоя;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, жиловки и сортировки;

- оценивать качество вырабатываемого мяса;
- 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 необходимые способы обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- контролировать режимы обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по обработке продуктов убоя животных, производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);
- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
- подбирать закваски для производства продукции;
- контролировать процесс производственных заквасок при производстве кисломолочных продуктов;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству кисломолочных продуктов;
- знать:
 - требования действующих стандартов на мясо, продукты убоя животных, колбасные изделия, копченые изделия и полуфабрикаты;
 - порядок проведения обработки продуктов убоя;
 - режимы и последовательность обработки продуктов убоя;
 - методику технологических расчетов по процессам разделки туш;
 - режимы холодильной обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
 - назначение, устройство и принципы действия оборудования по обработке продуктов убоя;
 - требования охраны труда и правила техники безопасности при проведении операций по обработке продуктов убоя, производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
 - требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве кисломолочных, продуктов;
 - процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
 - ассортимент выпускаемой продукции;
 - требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
 - технологические процессы производства кисломолочных продуктов;
 - требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);

- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

3. Общая трудоемкость производственной практики

Трудоемкость производственной практики ПП.01.01 Производственная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях» в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях составляет 180 часов (5 недель) (2 г 10 м) и 180 часов (5 недель) (3 г 10 м).

Сроки проведения производственной практики ПП.01.01 Производственная практика «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях» определяются рабочим учебным планом по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» и графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится в 3 семестре (2 г 10 м) и 5 семестре (3 г 10 м).

4. Структура и содержание производственной практики

Название разделов и тем	Содержание учебного материала, виды работ	Объем часов
Раздел 1. Мясное сырье		
Вводное занятие (вводный инструктаж)	Изучение работы предприятия: - изучить документы, регламентирующие правовое положение 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. Прохождение всех видов инструктажа.	6
Тема 1.1. Первичная обработка туш животных	Обескровливание туш. Снятие шкур с животных. Выполнение работ по зачистке, удалению бахромок мышечной и жировой тканей, кровеносных сосудов, косточек. Проведение контроля технологических процессов обработки туш животных, их разделки на полутуши и отрубы. Обвалка отрубов, жиловка мяса и сортировка мяса. Проведение контроля технологических процессов первичной обработки туш животных; выявление дефектов, ухудшающих товарный вид мясного сырья. Проведение и анализ технологических процессов первичной обработки туш животных	28
Тема 1.2. Обработка продуктов убоя	Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при переработке продуктов убоя. Распределение поступающих продуктов убоя по видам,	28

	назначению и качеству на дальнейшую переработку. Изучение технологических процессов обработки субпродуктов I категории. Изучение технологических процессов обработки субпродуктов II категории. Изучение технологических процессов обработки крови. Изучение технологических процессов обработки кишечного сырья. Изучение технологических процессов обработки эндокринного сырья. Проведение технологических расчетов обработки продуктов убоя. Выявление брака продукции, допущенного при обработке продуктов убоя. Проведение и анализ технологических процессов обработки продуктов убоя	
Тема 1.3. Технология колбасных изделий	Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий. Проведение контроля готовой продукции колбасных изделий. Распределение поступающего мясного сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп колбасных изделий. Ведение технологических процессов производства в соответствии с выпускаемым ассортиментом. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.	28
Раздел 2. Молочное сырье		
Вводное занятие (вводный инструктаж)	Изучение работы предприятия: - изучить документы, регламентирующие правовое положение 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. Прохождение всех видов инструктажа.	6
2.1. Изучение качества сырья, приемка и теххимический контроль	Изучение организации приемки сырья, входном контроле качества сырья и контроле качества готовой продукции; Изучение оформления документов при приемке молока и выпуске готовой продукции; Ведение технологических процессов производства в соответствии с выпускаемым ассортиментом; Составление отчетов при приемке сырья, отчетов по движению сырья и готовой продукции. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству молочных продуктов.	42

2.2. Ведение технологических процессов производства отдельных видов цельномолочных продуктов	Изучение рецептур и норм расхода сырья; Ведение технологических процессов производства в соответствии с выпускаемым ассортиментом; Составление отчетов при приемке сырья, отчетов по движению сырья и готовой продукции. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству молочных продуктов.	42
Дифференцированный зачет		1
Всего		180

5. . Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

6. Разработчик программы: к.т.н., преподаватель кафедры товароведения и экспертизы товаров А.О. Рязанцева.