

**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 ОПСССЗ

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

	<p>назначению и качеству на дальнейшую переработку.</p> <p>Изучение технологических процессов обработки субпродуктов I категории.</p> <p>Изучение технологических процессов обработки субпродуктов II категории.</p> <p>Изучение технологических процессов обработки крови.</p> <p>Изучение технологических процессов обработки кишечного сырья.</p> <p>Изучение технологических процессов обработки эндокринного сырья.</p> <p>Проведение технологических расчетов обработки продуктов убоя.</p> <p>Выявление брака продукции, допущенного при обработке продуктов убоя.</p> <p>Проведение и анализ технологических процессов обработки продуктов убоя</p>	
<p>Тема 1.3. Технология колбасных изделий</p>	<p>Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий.</p> <p>Проведение контроля готовой продукции колбасных изделий.</p> <p>Распределение поступающего мясного сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп колбасных изделий.</p> <p>Ведение технологических процессов производства в соответствии с выпускаемым ассортиментом.</p> <p>Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.</p>	28
Раздел 2. Молочное сырье		
<p>Вводное занятие (вводный инструктаж)</p>	<p>Изучение работы предприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Прохождение всех видов инструктажа.</p>	6
<p>2.1. Изучение качества сырья, приемка и теххимический контроль</p>	<p>Изучение организации приемки сырья, входном контроле качества сырья и контроле качества готовой продукции;</p> <p>Изучение оформления документов при приемке молока и выпуске готовой продукции;</p> <p>Ведение технологических процессов производства в соответствии с выпускаемым ассортиментом;</p> <p>Составление отчетов при приемке сырья, отчетов по движению сырья и готовой продукции.</p> <p>Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству молочных продуктов.</p>	42

2.2. Ведение технологических процессов производства отдельных видов цельномолочных продуктов	Изучение рецептур и норма схода 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.