

Аннотация рабочей программы дисциплины
УП.02.01 Учебная практика "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и
качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах
ее производства и обращения на рынке"
среднего профессионального образования
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного
происхождения»

1. Место учебной практики в структуре ОППССЗ

Рабочая программа учебной практики УП.02.01 Учебная практика «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам

Цель учебной практики - практическое закрепление освоенных теоретических знаний по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Задачи учебной практики:

- осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство продуктов питания из молочного и мясного сырья;
- ведение технологических операций процесса производства продуктов питания из молочного и мясного сырья;
- контролирование соблюдения требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- овладение методами лабораторного контроля молочного и мясного сырья;
- изучение основных параметров и требований, предъявляемых к оборудованию для производства продуктов питания из молочного и мясного сырья.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке», должен:

иметь практический опыт:

- Проведение химических и физико-химических анализов состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
- Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

уметь:

- Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

- Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами
- Представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
- Обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции согласно методическим указаниям и специфичности специализированного оборудования
- Осуществлять контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
- Осуществлять подготовительные работы для проведения химического и физико-химического анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
- Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
- Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами
- Производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

3. Общая трудоемкость учебной практики

Трудоемкость практики УП.02.01. Учебная практика «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 ««Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» составляет 108 часов (18 дней) (3 г 10 м) и 108 часов (18 дней) (2 г 10 м).

Сроки проведения учебной УП.02.01. Учебная практика «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из молочного и мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» практики определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» и графиком учебного процесса.

Учебная практика проводится в 4 семестре (2 г 10 м) и 6 семестре (3 г 10 м).

4. Структура и содержание учебной практики

Номер	Название тем практики
1	Вводное занятие
2	Тема 1. Молоко, как объект технологической переработки
3	Тема 2. Мясо, как объект технологической переработки
4	Тема 3. Экспертиза, санитария и гигиена в молочном производстве
5	Тема 4. Экспертиза, санитария и гигиена в мясном производстве
6	Оформление отчета

5. Форма промежуточной аттестации – зачёт.

6. Разработчик программы: старший преподаватель кафедры товароведения и экспертизы товаров Маслова Г.М.