

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

Дата подписания: 17.11.2021 23:45:01

Уникальный программный ключ:

5b8335c1f3d6e7bd91a51b28814ca12581888538

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж**

**Аннотации
к рабочим программам практик
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
Форма обучения: очная
Год начала подготовки по УП: 2018**

Аннотация
к рабочей программе учебной практики профессионального модуля
ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида деятельности «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» и соответствующих **профессиональных компетенций**:

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

Цели учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен

иметь практический опыт:

- приемки скота, птицы и кроликов;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещения мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации технического обслуживания технологического оборудования - по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;

- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- 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 и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 1 неделя, 36 часов.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 2 семестр

5. Составитель: Киселёва И.С., преподаватель колледжа.

Аннотация

**к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности)
профессионального модуля ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота,
птицы и кроликов по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида деятельности: «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- приемки скота, птицы и кроликов;

- первичной переработки скота, птицы и кроликов;

- размещения мяса в камерах холодильника;

- эксплуатации технического обслуживания технологического оборудования - по первичной переработке скота, птицы и кроликов.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 4 недели, 144 часа.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 2 семестр

5. Составитель: Киселёва И.С., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе учебной практики профессионального модуля
ПМ.02 Обработка продуктов убоя
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида деятельности «Обработка продуктов убоя» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

Цели учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен

иметь практический опыт:

- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя;

уметь:

- вести контроль за технологическими процессами обработки продуктов убоя;

- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
 - проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
 - контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
 - обеспечивать режимы работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
 - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- вариативная составляющая умений:**
- контролировать процесс сбора и подготовки продуктов убоя;
 - выполнять требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 1 неделя, 36 часов.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 4 семестр

5. Составитель: Зацаринин А.А., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности)
профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида деятельности:

«Обработка продуктов убоя» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 4 недели, 144 часа.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 4 семестр

5. Составитель: Зацаринин А.А., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе учебной практики профессионального модуля
ПМ.03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида деятельности «Производство колбасных изделий, конченных изделий и полуфабрикатов» и соответствующих **профессиональных компетенций**:

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

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

Цели учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен

иметь практический опыт:

- производства колбасных изделий; производства копченых изделий и полуфабрикатов; эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;

уметь:

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовку и посол сырья, приготовление фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовку и посол сырья, механической и термической обработки;
- проводить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выполнять технологические расчеты производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- выявлять брак при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; - устанавливать и обеспечивать режимы работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- проводить бактериологическое исследование колбасных изделий; определять качество колбасных изделий и копченостей.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 1 неделя, 36 часов.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 4 семестр

5. Составитель: Левина Т.Ю., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности)
профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий, копчёных
изделий и полуфабрикатов
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида деятельности: «Производство колбасных изделий, конченных изделий и полуфабрикатов» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

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

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- производства колбасных изделий; производства копченых изделий и полуфабрикатов; эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 4 недели, 144 часа.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 4 семестр

5. Составитель: Левина Т.Ю., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе учебной практики профессионального модуля
ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и в части освоения основного вида деятельности «Выполнение работ по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов" код 16715 с присвоением третьего разряда» и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК)**:

ПК 5.1. Контролировать качество пищевого сырья.

ПК 5.2. Вести технологический процесс подготовки пищевого сырья.

ПК 5.3. Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки пищевого сырья.

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

Цели учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен

практический опыт:

- оценки качества пищевого сырья на подготовительной стадии производства;
- рассортировки мясных продуктов по категориям;
- осуществления технологических операций подготовки пищевого сырья;
- эксплуатации технологического оборудования для подготовки пищевого сырья;
- технического обслуживания оборудования для подготовки пищевого сырья.

умения:

- определять вид пищевого сырья, сортность и категории мяса;
- оценивать качество и безопасность пищевого сырья;

- оценивать качество пищевого сырья после подготовительных операций;
- выбирать необходимые способы подготовки пищевого сырья;
- осуществлять технологические операции по подготовке пищевого сырья;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы технологического оборудования для подготовки пищевого сырья.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 1 неделя, 36 часов.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 6 семестр

5. Составитель: Киселёва И.С., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности)
профессионального модуля ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям служащих
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида деятельности: «Выполнение работ по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов" код 16715 с присвоением третьего разряда» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

ПК 5.1. Контролировать качество пищевого сырья.

ПК 5.2. Вести технологический процесс подготовки пищевого сырья.

ПК 5.3. Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки пищевого сырья.

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- оценки качества пищевого сырья на подготовительной стадии производства;
- рассортировки мясных продуктов по категориям;
- осуществления технологических операций подготовки пищевого сырья;
- эксплуатации технологического оборудования для подготовки пищевого сырья;
- технического обслуживания оборудования для подготовки пищевого сырья.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 5 недель, 180 часов.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 6 семестр

5. Составитель: Киселёва И.С., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.06 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида деятельности: «Производство продуктов длительного хранения из животного сырья» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

ПК 6.1. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья

ПК 6.2 Вести технологический процесс производства мясных консервов

ПК 6.3 Вести технологический процесс производства клея и желатина

ПК 6.4 Вести технологический процесс производства яйцепродуктов

ПК 6.5 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- производства мясных консервов;

- производства клея и желатина;

- производства яйцепродуктов.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 2 недели, 72 часа.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 6 семестр

5. Составитель: Киселёва И.С., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе производственной практики (преддипломной) по
специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

ВД 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов;

ВД 02 Обработка продуктов убоя;

ВД 03 Производство колбасных изделий, конченных изделий и полуфабрикатов;

ВД 04 Организация работы структурного подразделения;

ВД 05 Выполнение работ по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов" код 16715 с присвоением третьего разряда;

ВД 06 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья.

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики (преддипломной) обучающийся осваивает общие компетенции ОК 01-11, закрепляет и совершенствует практический опыт по видам профессиональной деятельности и овладевает соответствующими им профессиональными компетенциями.

ВД 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

практический опыт:

- приемки скота, птицы и кроликов;

- первичной переработки скота, птицы и кроликов;

- размещения мяса в камерах холодильника;

- эксплуатации технического обслуживания технологического оборудования - по первичной переработке скота, птицы и кроликов.

ВД 02 Обработка продуктов убоя

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса

практический опыт:

- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;

- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;

- вести учет сырья и продуктов переработки;

- устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;

- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

ВД 03 Производство колбасных изделий, конченных изделий и полуфабрикатов

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

практический опыт:

- производства колбасных изделий; производства копченых изделий и полуфабрикатов; эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха.

ВД 04 Организация работы структурного подразделения

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;

- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

- принятия управленческих решений.

ВД 05 Выполнение работ по профессии "Подготовитель пищевого сырья и материалов" код 16715 с присвоением третьего разряда

ПК 5.1. Контролировать качество пищевого сырья

ПК 5.2. Вести технологический процесс подготовки пищевого сырья

ПК 5.3. Обеспечивать работу технологического оборудования для подготовки пищевого сырья

практический опыт:

- оценки качества пищевого сырья на подготовительной стадии производства;

- рассортировки мясных продуктов по категориям;

- осуществления технологических операций подготовки пищевого сырья;

- эксплуатации технологического оборудования для подготовки пищевого сырья;

- технического обслуживания оборудования для подготовки пищевого сырья.

ВД 06 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья

ПК 6.1. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья

ПК 6.2 Вести технологический процесс производства мясных консервов

ПК 6.3 Вести технологический процесс производства клея и желатина

ПК 6.4 Вести технологический процесс производства яйцепродуктов

ПК 6.5 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья

практический опыт:

- производства мясных консервов;

- производства клея и желатина;

- производства яйцепродуктов.

3. Количество часов на освоение программы практики

Всего: 4 недели, 144 часа.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 6 семестр.

5. Составитель: Зацаринин А.А., преподаватель колледжа.