

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>3</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>37</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>40</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Программа производственной практики (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения квалификации – **техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов;
- обработка продуктов убоя;
- производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов;
- организация работы структурного подразделения.

Программа производственной практики может быть использована в профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников мясоперерабатывающих предприятий при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики:**

комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности;

формирование общих и профессиональных компетенций;

приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика по направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

## Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики (практики по профилю специальности) по видам профессиональной деятельности обучающийся должен иметь практический опыт:

ВПД	Требования к практическому опыту
Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.	<ul style="list-style-type: none"><li>– приёмки скота, птицы и кроликов;</li><li>– первичной переработки скота, птицы и кроликов;</li><li>– размещения мяса в камерах холодильника;</li><li>– эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработки скота, птицы и кроликов.</li></ul>
Обработка продуктов убоя.	<ul style="list-style-type: none"><li>– обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;</li><li>– ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира;</li><li>– эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;</li></ul>
Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов.	<ul style="list-style-type: none"><li>– производства колбасных изделий;</li><li>– производства копчёных изделий и полуфабрикатов;</li><li>– эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;</li></ul>
Выполнение работ по профессии «Подготовитель пищевого сырья и материалов»	- подготовки сырья и материалов, работы на технологическом оборудовании
Организация работы структурного подразделения.	<ul style="list-style-type: none"><li>- планирования работы структурного подразделения;</li><li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения;</li><li>- принятия управленческих решений</li></ul>

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- анализа размещения предприятия, его структуры;
- анализа ассортимента выпускаемой продукции;
- сравнительного анализа материальной базы, системы руководства и организации деятельности подразделений;
- анализа финансирования, нормирования и оплаты труда рабочих и служащих;
- анализа технической оснащённости, перспектив развития предприятия;
- выполнения правил внутреннего распорядка, действующих на мясоперерабатывающем предприятии, соблюдения безопасных условий работы;

- анализа организации работы производственно-технического отдела;
- организации контроля за соблюдением в цехах предприятия норм расхода сырья, вспомогательных материалов;
- осуществления контроля за правильным ведением технологического процесса на всех стадиях производства;
- контроля за соблюдением норм и нормативов трудовых затрат при бригадной форме организации труда;
- составления нормативной документации;
- организации контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятии;
- разработки мероприятий по реконструкции, ремонту производственных объектов, механизации трудоёмких процессов и погрузочно-разгрузочных работ и др.;
- анализа организации работы планово-экономического отдела;
- разработки бизнес-плана;
- анализа расчёта экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий;
- анализа расчёта цен на оказываемые услуги и различные виды работ;
- анализа расчёта необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов;
- анализа планирования себестоимости, расчёта калькуляции и себестоимости продукции;
- организации труда и заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников;
- анализа расчёта норм времени и норм выработки;
- анализа нормирования всех видов работ на предприятии;
- анализа расчёта производительности труда бригад и отдельных работников, выписки нарядов и начисления заработной платы за проделанную работу;
- организации работы отдела снабжения и сбыта;
- организации работы по приёмке грузов, поступающих на предприятие;
- контроля обеспечения предприятия и снабжения цехов сырьём, материалами;
- анализа расчёта норм запаса сырья и материалов на предприятии;
- контроля за организацией надлежащего хранения всех товарно - материальных ценностей, предотвращения их хищения;
- обеспечения предприятия тарой и упаковочными материалами;
- заключения договоров на поставку сырья, материалов и транспорта;
- анализа должностных обязанностей техника-технолога предприятия;
- анализа работы заводской лаборатории по осуществлению технологического контроля за производством и выполнением химико-технологических анализов;
- анализа осуществления контроля качества сырья, полуфабрикатов и

готовой продукции по стадиям производства, вспомогательных и упаковочных материалов в соответствии с инструкциями и методиками;

- анализа порядка осуществления контроля за правильностью отбора проб и точностью выполнения анализов; ведения ежедневного лабораторного журнала.

Необходимый в том числе для выполнения выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Всего - 864 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 – 144 часа;

В рамках освоения ПМ 02 – 144 часа;

В рамках освоения ПМ 03 – 108 часов;

В рамках освоения ПМ 04 – 72 часа;

В рамках освоения ПМ 05 – 252 часа.

Преддипломная практика – 144 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является приобретение обучающимися практического опыта в рамках модуля ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

- приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов;
- обработка продуктов убоя;
- производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов;
- организация работы структурного подразделения.

необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
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.
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.
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.
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
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 личного 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 личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.



### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)

##### 3.1.1 Тематический план производственной практики (по профилю специальности)

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1-1.4	ПМ.01 Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	144	<ul style="list-style-type: none"> <li>– пользоваться контрольно-измерительными приборами;</li> <li>– пользоваться лабораторным оборудованием, приборами и посудой;</li> <li>– выполнять простые лабораторные анализы;</li> <li>– проводить ветеринарно-санитарный контроль скота, туш и внутренних органов;</li> <li>– проводить приемку скота, птицы и кроликов</li> <li>– контролировать условия и режимы содержания скота, птицы и кроликов до убоя;</li> <li>– проводить первичную переработку скота, птицы и кроликов;</li> <li>– осуществлять эксплуатацию и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов</li> <li>– определять направление продуктивности скота по внешним признакам;</li> <li>– контролировать режимы процесса оглушения скота с помощью контрольно - измерительных приборов;</li> <li>– осуществлять контроль качества мяса скота, птицы и кроликов;</li> <li>– размещать мясо в камерах холодильника</li> <li>– проводить процессы охлаждения, замораживания мяса и мясных продуктов;</li> <li>– контролировать режимы холодильной обработки;</li> <li>– проводить размораживание мяса;</li> <li>– обслуживать оборудование для холодильной обработки мяса и мясных продуктов.</li> </ul>	<b>Тема 1.1.</b> Приёмка, содержание и подготовка скота, птицы и кроликов к убою.	42
				<b>Тема 1.2</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для убоя и первичной переработки скота	42
				<b>Тема 1.3</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для убоя и первичной переработки птицы и кроликов	36
				<b>Тема 1.4</b> Технология и организация холодильной обработки мяса скота птицы и кроликов	24
				<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

ПК 2.1-2.3	ПМ.02 Обработка продуктов убоя	144	<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять обработку субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;</li> <li>– вести технологический процесс производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</li> <li>– эксплуатировать и технически обслуживать технологическое оборудование;</li> <li>– определять пищевую ценность субпродуктов;</li> <li>– подразделять субпродукты на группы;</li> <li>– определять пищевую ценность пищевых топленых жиров;</li> <li>– консервировать и контролировать режимы хранения жира-сырца и костей;</li> <li>– готовить шкуры к консервированию;</li> <li>– пользоваться лабораторным оборудованием, приборами и посудой;</li> <li>– выполнять простые лабораторные анализы.</li> <li>– определять качество обработки субпродуктов;</li> <li>– проводить процесс обработки кишок;</li> <li>– определять сортность и калибр кишечных оболочек;</li> <li>– проводить консервирование кишечных оболочек;</li> <li>– обслуживать оборудование для обработки кишечного сырья;</li> <li>– проводить процесс производства пищевых топленых жиров;</li> <li>– проводить процесс измельчения жира из жирсырья и кости;</li> <li>– проводить обработку шквары и очистку топленых пищевых жиров;</li> <li>– обслуживать оборудование для производства пищевых животных жиров;</li> <li>– проводить процесс обработки шкур;</li> <li>– проводить процесс консервирования шкур;</li> <li>– проводить процесс обработки волоса, щетины;</li> <li>– обслуживать оборудование для обработки шкур, волоса, щетины;</li> <li>– обслуживать оборудование для фасования и упаковывания готовой продукции.</li> </ul>	<b>Тема 2.1</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для обработки субпродуктов	36
				<b>Тема 2.2</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для обработки кишок	30
				<b>Тема 2.3</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для производства пищевых и технических жиров	30
				<b>Тема 2.4</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для обработки щетины, волоса, пера	18
				<b>Тема 2.5</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для обработки и консервирования шкур	30
				<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

ПК 3.1-3.4	ПМ.03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов	108	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить процесс выработки различных видов мясных полуфабрикатов;</li> <li>– обслуживать оборудование для выработки мясных полуфабрикатов;</li> <li>– определять качественные показатели мясных полуфабрикатов;</li> <li>– проводить процесс производства колбасных изделий;</li> <li>– контролировать режимы термической обработки колбасных изделий;</li> <li>– проводить формование колбасных изделий;</li> <li>– обслуживать оборудование для изготовления колбасных изделий;</li> <li>– определять качественные показатели колбасных изделий;</li> <li>– проводить посол мяса;</li> <li>– контролировать режимы процесса посола мяса;</li> <li>– проводить процесс производства копчёных изделий;</li> <li>– обслуживать оборудование для изготовления копчёных изделий;</li> <li>– определять качественные показатели копчёных изделий;</li> <li>– обслуживать оборудование для фасования и упаковывания готовой продукции;</li> <li>– выявлять причины брака продукции;</li> <li>– оформлять техническую документацию;</li> <li>– рассчитывать расход сырья и материалов.</li> <li>– проводить процесс производства различных видов мясных полуфабрикатов;</li> <li>– проводить процесс производства колбасных изделий;</li> <li>– проводить процесс производства копчёных изделий;</li> <li>– эксплуатировать технологическое оборудование колбасного цеха.</li> </ul>	<b>Тема 3.1</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для производства колбасных изделий	48
				<b>Тема 3.2</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для производства копчёных изделий	24
				<b>Тема 3.3</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для производства полуфабрикатов	36
				<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	
ПК 4.1-4.5	ПМ 04 Организация работы структурного подразделения	72	<ul style="list-style-type: none"> <li>– получение общих сведений о предприятии: (вид деятельности, организационно – правовая форма);- изучение общей и производственной структуры</li> </ul>	Тема 4.1 Предприятие и его структурные подразделения	24

			<p>предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ознакомление с производственным процессом, изучение его структуры;</li> <li>– составление перечня технологических операций, их классифицирование;</li> <li>– изучение вспомогательных и обслуживающих структурных подразделений. Описание их основных задач и функций;</li> <li>– - планирование работы структурного подразделения;</li> <li>– - оценивание эффективности деятельности структурного подразделения организации</li> <li>– принятие управленческих решений</li> <li>– ознакомление с составом основных средств, изучение их структуры, порядка расчета амортизационных отчислений (привести пример);</li> <li>– определение путей и направлений повышения эффективности использования основных средств;</li> <li>– определение основных направлений использования капитальных вложений на предприятии (привести пример расчета эффективности их использования);</li> <li>– изучение методики расчета производственной мощности одного из структурных подразделений;</li> <li>– ознакомление с составом оборотных средств предприятия (подразделения), определение их структуры;</li> <li>– выявление основных направлений улучшения использования основных средств и материальных ресурсов;</li> <li>– ознакомление с составом работников предприятия (подразделения);</li> <li>– изучение системы нормирования труда;</li> <li>– изучение основ организации оплаты труда на предприятии (в подразделении);</li> <li>– описание применяемых форм и систем оплаты труда и премирования;</li> <li>– ознакомление с составом издержек производства. определение путей снижения затрат;</li> <li>– изучение системы планирования на предприятии (в подразделении);</li> <li>– ознакомление с порядком планирования объёмов производства (привести пример);</li> <li>– описание порядка планирования материально–технического обеспечения с указанием источников</li> </ul>	<p>Тема 4.2 Организация работы коллектива исполнителей</p>	24
				<p>Тема 4.3 Основы учета и отчетности в структурном подразделении</p>	24

		<p>покрытия потребностей в материальных ресурсах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ознакомление с порядком планирования повышения эффективности производства (привести пример расчета эффективности внедрения одного из мероприятий этого плана);</li> <li>– изучение системы подбора кадров для производственного подразделения и источников привлечения персонала;</li> <li>– описание методов привлечения отбора и оценки персонала;</li> <li>– изучение системы наставничества в подразделении (привести пример);</li> <li>– ознакомление с системой повышения квалификации персонала подразделения;</li> <li>– описание применяемых направлений и форм профессионального обучения;</li> <li>– анализ системы организации труда в подразделении;</li> <li>– описание и анализ конкретного рабочего места;</li> <li>– ознакомление с мероприятиями по научной организации труда в подразделении;</li> <li>– изучение и описание организации режима рабочего времени;</li> <li>– ознакомление с системой мотивации персонала;</li> <li>– ознакомление с основными формами делового взаимодействия в структурном подразделении;</li> <li>– описание способов управления конфликтами и методов их предупреждения в производственном подразделении;</li> <li>– характеристика и определение эффективности применяемого в подразделении стиля руководства;</li> <li>– ознакомление с системой организации учета в структурном подразделении;</li> <li>– изучение порядка инвентаризации и её оформления;</li> <li>– изучение и оформление документации по учету сырья, материалов и готовой продукции;</li> <li>– оформление табеля учета рабочего времени;</li> <li>– изучение применяемой в производственном подразделении отчетности;</li> <li>– ознакомление с основными требованиями оформления учетной и отчетной документации; получение общих сведений о предприятии: (вид деятельности, организационно – правовая форма;</li> </ul>		
--	--	--	--	--

			– -изучение общей и производственной структуры предприятия;		
5.1 -5.4	ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Подготовитель пищевого сырья и материалов»	252	<ul style="list-style-type: none"> <li>– просеивание вспомогательных материалов на машинах и механизмах различных систем.</li> <li>– подготовка сырья и материалов</li> <li>– работа на технологическом оборудовании</li> <li>– обеспечение равномерной загрузки оборудования;</li> <li>– мойка сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем;</li> <li>– ведение процесса очистки продуктов от всевозможных металлических примесей путем улавливания и извлечения их с помощью линейных и индивидуальных магнитных заграждений, электромагнитных сепараторов и магнитных колонок и тележек;</li> <li>– регулирование скорости и толщины слоя поступающего продукта на очистку;</li> <li>– проведение очистки вручную установок, магнитов магнитной защиты и сборников от металла, сбор и вынос металлических примесей;</li> <li>– включение и выключение электромагнитных устройств и устранение неисправностей в их работе;</li> <li>– передача продуктов, сырья, материалов на дальнейшую переработку;</li> <li>– осуществление пуска, остановки, разборки, сборки, чистки и смазки механизмов;</li> <li>– проведение нарезки бумаги для застилки тары;</li> <li>– проведение промывки яиц, раскалывание вручную с отбраковкой нестандартных без отделения белка от желтка.</li> </ul>	Тема 1.1 Технологический процесс подготовки сырья и материалов	156
				Тема 1.2 Производственная санитария и гигиена	48
				Тема 1.3 Техника безопасности на пищевом производстве	48
				<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	
	всего часов	720			

### 3.1.2 Содержание производственной практики (по профилю специальности)

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.01 Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов</b>		<b>144</b>	
<b>Виды работ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– пользоваться контрольно-измерительными приборами;</li> <li>– пользоваться лабораторным оборудованием, приборами и посудой;</li> <li>– выполнять простые лабораторные анализы;</li> <li>– проводить ветеринарно-санитарный контроль скота, туш и внутренних органов;</li> <li>– проводить прием скота, птицы и кроликов на мясокомбинатах;</li> <li>– контролировать условия и режимы содержания скота, птицы и кроликов до убоя;</li> <li>– определять направление продуктивности скота по внешним признакам;</li> <li>– проводить процессы переработки скота, птицы и кроликов;</li> <li>– контролировать режимы процесса оглушения скота с помощью контрольно - измерительных приборов;</li> <li>– осуществлять контроль качества мяса скота, птицы и кроликов;</li> <li>– проводить процессы охлаждения, замораживания мяса и мясных продуктов;</li> <li>– контролировать режимы холодильной обработки;</li> <li>– проводить размораживание мяса;</li> <li>– обслуживать оборудование для холодильной обработки мяса и мясных продуктов.</li> </ul>			2
<b>Тема 1.1. Приёмка, содержание и подготовка скота, птицы и кроликов к убою.</b>	<b>Содержание</b>	24	2
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Доставка скота на предприятие</li> <li>2. Приёмка скота, птицы и кроликов. Содержание до убоя.</li> <li>3. Определение упитанности скота, категории птицы и кроликов</li> <li>4. Контроль подготовки и передачи скота, птицы и кроликов в цеха переработки;</li> </ol>		

<b>Тема 1.2</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для уоя и первичной переработки скота	<b>Содержание</b> 1. Обслуживание оборудования для уоя и первичной переработки скота. 2. Первичная переработка скота. Ведение процессов первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, 3. Ведение процессов первичной переработки свиней, а также с учетом современных технологий переработки 4. Контроль режимов уоя и первичной переработки скота 5. Контроль качества мяса 6. Ведение учёта и отчётности сырья и продуктов переработки 7. Сдача мяса в холодильник	42	2
<b>Тема 1.3</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для уоя и первичной переработки птицы и кроликов	<b>Содержание</b> 1. Обслуживание оборудования для уоя и первичной переработки птицы и кроликов. 2. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной обработке скота, птицы и кроликов 3. Первичная переработка птицы и кроликов. Ведение процессов первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов, а также с учетом современных технологий переработки. 4. Контроль режимов уоя и первичной переработки птицы и кроликов 5. Выбор и обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов. 6. Контроль качества мяса птицы и кроликов. 7. Сдача мяса птицы и кроликов в холодильник	42	2
<b>Тема 1.4</b> Технология и организация холодильной обработки мяса скота птицы и кроликов	<b>Содержание</b> 1. Размещения мяса в камерах холодильника. 2. Выбор необходимых способов холодильной обработки. 3. Рациональное использование камер холодильника. 4. Определение глубины автолиза мяса при обработке холодом естественной убыли мяса при холодильной обработке; 5. Контроль режимов холодильной обработки 6. Контроль сроков хранения мяса при холодильной обработке	36	2
<b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта</b>			
<b>ПМ.02 Обработка продуктов уоя</b>		144	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять пищевую ценность субпродуктов;</li> <li>– подразделять субпродукты на группы;</li> <li>– определять пищевую ценность пищевых топленых жиров;</li> </ul>			2



<ul style="list-style-type: none"> <li>– консервировать и контролировать режимы хранения жира-сырца и костей;</li> <li>– готовить шкуры к консервированию;</li> <li>– пользоваться лабораторным оборудованием, приборами и посудой;</li> <li>– выполнять простые лабораторные анализы.</li> <li>– определять качество обработки субпродуктов;</li> <li>– проводить процесс обработки кишок;</li> <li>– определять сортность и калибр кишечных оболочек;</li> <li>– проводить консервирование кишечных оболочек;</li> <li>– обслуживать оборудование для обработки кишечного сырья;</li> <li>– проводить процесс производства пищевых топленых жиров;</li> <li>– проводить процесс измельчения жира из жирсырья и кости;</li> <li>– проводить обработку шквары и очистку топленых пищевых жиров;</li> <li>– обслуживать оборудование для производства пищевых животных жиров;</li> <li>– проводить процесс обработки шкур;</li> <li>– проводить процесс консервирования шкур;</li> <li>– проводить процесс обработки волоса, щетины;</li> <li>– обслуживать оборудование для обработки шкур, волоса, щетины;</li> <li>– обслуживать оборудование для фасования и упаковывания готовой продукции.</li> </ul>			
<p><b>Тема 2.1</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для обработки субпродуктов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обслуживание оборудования для обработки субпродуктов.</li> <li>2. Обработка субпродуктов.</li> <li>3. Ведение процесса обработки субпродуктов, с учётом современных технологий обработки.</li> <li>4. Контроль режимов обработки субпродуктов.</li> <li>5. Контроль качества обработанных субпродуктов.</li> <li>6. Учёт и отчётность. Сдача субпродуктов в холодильник</li> </ol>	36	2
<p><b>Тема 2.2</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для обработки кишок</p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обслуживание оборудования для обработки кишок. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования.</li> <li>2. Обработка кишечного сырья. Контроль режимов обработки и консервирования кишок.</li> <li>3. Контроль качества обработанных кишок</li> </ol>	30	

	4. Учёт и отчётность. 5. Условия хранения кишечного сырья.		
<b>Тема 2.3</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для производства пищевых и технических жиров	<b>Содержание</b> 1. Обслуживание оборудования для переработки мягкого и твёрдого жирсырья. 2. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования для переработки жирсырья. 3. Ведение технологического процесса производства пищевых топленых жиров. Контроль режимов переработки мягкого и твёрдого жирсырья. 4. Контроль качества жиров. 5. Упаковка и маркировка фасованной продукции. 6. Учёт и отчётность при производстве жира.	30	2
<b>Тема 2.4</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для обработки щетины, волоса, пера	<b>Содержание</b> 1. Обслуживание оборудования для обработки щетины, волоса и пера. 2. Обработка щетины, пера и пуха. Контроль режимов обработки щетины, волоса и пера и пуха. 3. Ведение технологического процесса производства продуктов из крови, сухих животных кормов и технического жира, учёт и отчётность.	18	2
<b>Тема 2.5</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для обработки и консервирования шкур	<b>Содержание</b> 1. Обслуживание оборудования для обработки шкур. 2. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования. 3. Контроль режимов обработки и консервирования шкур 4. Контроль качества обработанных шкур 5. Учёт и отчётность при обработке шкур	30	2
<b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта</b>			
<b>ПМ.03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов</b>		<b>108</b>	
– проводить процесс выработки различных видов мясных полуфабрикатов; – обслуживать оборудование для выработки мясных полуфабрикатов; – определять качественные показатели мясных полуфабрикатов; – проводить процесс производства колбасных изделий; – контролировать режимы термической обработки колбасных изделий;			2

<ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить формование колбасных изделий;</li> <li>– обслуживать оборудование для изготовления колбасных изделий;</li> <li>– определять качественные показатели колбасных изделий;</li> <li>– проводить посол мяса;</li> <li>– контролировать режимы процесса посола мяса;</li> <li>– проводить процесс производства копчёных изделий;</li> <li>– обслуживать оборудование для изготовления копчёных изделий;</li> <li>– определять качественные показатели копчёных изделий;</li> <li>– обслуживать оборудование для фасования и упаковывания готовой продукции;</li> <li>– выявлять причины брака продукции;</li> <li>– оформлять техническую документацию;</li> <li>– рассчитывать расход сырья и материалов.</li> </ul>			
<p><b>Тема 3.1</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для производства колбасных изделий</p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий Распределение в зависимости от качества поступающее сырьё на производство соответствующих групп изделий;</li> <li>2. Производство колбасных изделий, знакомство с производственным процессом.</li> <li>3. Ведение технологических операций подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; Контроль режимов технологических операций производства колбасных изделий</li> <li>4. Выявление брака допущенного при производстве колбасных изделий</li> <li>5. Эксплуатация технологического оборудования колбасного цеха. Установка и обеспечение режима работы оборудования по производству колбасных изделий.</li> <li>6. Внесение корректировок в рецептуры колбасных изделий, с учётом внедрения новых нормативно-технических документов, пищевых добавок и ингредиентов.</li> <li>7. Подготовка колбасных изделий к реализации</li> <li>8. Контроль качества готовых колбасных изделий Учёт и отчётность в колбасном производстве.</li> </ol>	48	2
<p><b>Тема 3.2</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для производства копчёных изделий</p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство копчёных изделий и полуфабрикатов; Распределение в зависимости от качества поступающее сырьё на производство копчёных изделий.</li> <li>2. Производство копченых изделий, знакомство с</li> </ol>	24	2

	<p>производственным процессом. Ведение технологических операций производства копчёных изделий: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки, в том числе с учетом современных технологий.</p> <p>3. Эксплуатация оборудования для производства копчёных изделий.</p> <p>4. Контроль режимов технологических операций производства копчёных изделий, подготовка к реализации Контроль качества готовых копчёных изделий Учёт и отчётность при производстве копченых изделий.</p>		
<b>Тема 3.3</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для производства полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	36	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Осуществление входного контроль сырья и вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов. Распределение в зависимости от качества поступающее сырьё на производство полуфабрикатов.</li> <li>2. Производство полуфабрикатов. Знакомство с технологическим процессом.</li> <li>3. Ведение технологического процесса производства полуфабрикатов с учетом современных требований и технологий.</li> <li>4. Эксплуатация оборудования для производства полуфабрикатов. Обеспечение режима работы оборудования по производству полуфабрикатов.</li> <li>5. Контроль качества готовых полуфабрикатов Контроль режимов технологических операций производства полуфабрикатов</li> <li>6. Подготовка полуфабрикатов к реализации. Учёт и отчётность при производстве полуфабрикатов.</li> </ol>		2
<b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта</b>			
<b>ПМ.05</b> Выполнение работ по профессии «Подготовитель пищевого сырья и материалов»		<b>252</b>	
<b>Виды работ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– просеивание вспомогательных материалов на машинах и механизмах различных систем.</li> <li>– обеспечивание равномерной загрузки оборудования;</li> <li>– мойка сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем;</li> <li>– ведение процесса очистки продуктов от всевозможных металлических примесей путем улавливания и извлечения их с помощью линейных и индивидуальных магнитных заградений, электромагнитных сепараторов</li> </ul>			2

<ul style="list-style-type: none"> <li>и магнитных колонок и тележек;</li> <li>– регулирование скорости и толщины слоя поступающего продукта на очистку;</li> <li>– проведение очистки вручную установок, магнитов магнитной защиты и сборников от металла, сбор и вынос металлических примесей;</li> <li>– включение и выключение электромагнитных устройств и устранение неисправностей в их работе;</li> <li>– передача продуктов, сырья, материалов на дальнейшую переработку;</li> <li>– осуществление пуска, остановки, разборки, сборки, чистки и смазки механизмов;</li> <li>– проведение нарезки бумаги для застилки тары;</li> <li>– проведение промывки яиц, раскалывание вручную с отбраковкой нестандартных без отделения белка от желтка;</li> <li>– проведение учета и несложных анализов.</li> </ul>			
<p><b>Тема 1.1Технологический процесс подготовки сырья и материалов</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Подготовка сыпучих материалов.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка сырья и материалов: подготовка соли.</li> <li>2. Подготовка сахара.</li> <li>3. Подготовка муки: вскрытие упаковок, просеивание и магнитное сепарирование.</li> <li>4. Виды пряностей, их подготовка и составление их смесей.</li> <li>5. Виды круп, их характеристика, определение доброкачественности.</li> <li>6. Дозирование компонентов.</li> <li>7. Хранение сыпучих материалов</li> </ol> <p><b>Подготовка овощей.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Приёмка овощей.</li> <li>9. Сортировка, калибрование овощей цели проведения</li> <li>10. Применяемое оборудование для сортировки и калибровки овощей.</li> <li>11. Мойка овощей: способы, виды моечных машин, санитарная обработка машин.</li> <li>12. Очистка овощей: способы, их достоинства и недостатки</li> <li>13. Режимы и виды оборудования для очистки овощей</li> <li>14. Работа на технологическом оборудовании для очистки.</li> <li>15. Безопасное обслуживание машин для очистки овощей.</li> <li>16. Условия и сроки хранения подготовленных овощей.</li> </ol> <p><b>Подготовка вспомогательных материалов</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>17. Виды упаковочных и перевязочных материалов, их характеристика достоинства и недостатки.</li> </ol>	<p><b>156</b></p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

	<p>18. Подготовка гофротары. 19. Нарезка бумаги для застилки тары. 20. Техника безопасности при работе с режущими устройствами.</p>		
	<p><b>Подготовка яиц и яичных продуктов</b> 21. Виды яиц и яйцепродуктов, их характеристика. 22. Определение свежести яиц. 23. Виды брака яиц. 24. Подготовка свежих яиц, меланжа. 24. Подготовка сухих яйцепродуктов. 25. Хранение яйцепродуктов. 26. Учет и отчетность при подготовке сырья.</p>		2
<b>Тема 1.2 Производственная санитария и гигиена</b>	<b>Содержание</b>	<b>48</b>	
	<p><b>Основы санитарии и гигиены</b> 1. Основы санитарии и гигиены: личная гигиена санитарные требования к содержанию предприятий, санитарные требования к инвентарю, посуде, таре. 2. Значение личной гигиены для работников пищевых производств. 3. Содержание в чистоте кожи тела и рук, дезинфекции рук хлорной водой. 4. Спецодежда: её значения, правила пользование ею. Санитарный режим для работников на производстве. 5. Медицинские осмотры на пищевых предприятиях. Пищевые отравления и инфекции</p>		2
	<p><b>Санитарные требования к устройству и содержанию пищевых предприятий</b> 6. Санитарные требования к территории, производственным, подсобным и бытовым помещениям завода. 7. Санитарные требования к складским помещениям. 8. Санитарные требования к приемке продуктов в цех. Санитарные требования к хранению сухих продуктов.</p>		2
<b>Тема 1.3 Техника безопасности на пищевом производстве</b>	<b>Содержание</b>	<b>48</b>	
	<p><b>Охрана и безопасность труда в пищевом производстве</b> 1. Меры пожарной безопасности при эксплуатации оборудования и организации работы в пищевом производстве 2. Правила электро- и пожаробезопасности. 3. Правила пользования огнетушителями 4. Оказание первой медицинской помощи при травмах, ожогах. 5. Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях. 6. Экологическая характеристика цехов по подготовке сырья. 7. Очистка сточных вод производства. 8. Правила складирования тары и упаковочных материалов.</p>		2

<b>ПМ 04</b> Организация работы структурного подразделения			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Виды работ:</b></li> <li>– получение общих сведений о предприятии: (вид деятельности, организационно – правовая форма);-изучение общей и производственной структуры предприятия;</li> <li>– ознакомление с производственным процессом, изучение его структуры;</li> <li>– составление перечня технологических операций, их классифицирование;</li> <li>– изучение вспомогательных и обслуживающих структурных подразделений. Описание их основных задач и функций;</li> <li>– ознакомление с составом основных средств, изучение их структуры, порядка расчета амортизационных отчислений (привести пример);</li> <li>– определение путей и направлений повышения эффективности использования основных средств;</li> <li>– определение основных направлений использования капитальных вложений на предприятии (привести пример расчета эффективности их использования);</li> <li>– изучение методики расчета производственной мощности одного из структурных подразделений;</li> <li>– ознакомление с составом оборотных средств предприятия (подразделения), определение их структуры;</li> <li>– выявление основных направлений улучшения использования основных средств и материальных ресурсов;</li> <li>– ознакомление с составом работников предприятия (подразделения);</li> <li>– изучение системы нормирования труда;</li> <li>– изучение основ организации оплаты труда на предприятии (в подразделении);</li> <li>– описание применяемых форм и систем оплаты труда и премирования;</li> <li>– ознакомление с составом издержек производства. определение путей снижения затрат;</li> <li>– изучение системы планирования на предприятии (в подразделении);</li> <li>– ознакомление с порядком планирования объемов производства (привести пример);</li> <li>– описание порядка планирования материально–технического обеспечения с указанием источников покрытия потребностей в материальных ресурсах;</li> <li>– ознакомление с порядком планирования повышения</li> </ul>			2

<p>эффективности производства (привести пример расчета эффективности внедрения одного из мероприятий этого плана);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изучение системы подбора кадров для производственного подразделения и источников привлечения персонала;</li> <li>– описание методов привлечения отбора и оценки персонала;</li> <li>– изучение системы наставничества в подразделении (привести пример);</li> <li>– ознакомление с системой повышения квалификации персонала подразделения;</li> <li>– описание применяемых направлений и форм профессионального обучения;</li> <li>– анализ системы организации труда в подразделении;</li> <li>– описание и анализ конкретного рабочего места;</li> <li>– ознакомление с мероприятиями по научной организации труда в подразделении;</li> <li>– изучение и описание организации режима рабочего времени;</li> <li>– ознакомление с системой мотивации персонала;</li> <li>– ознакомление с основными формами делового взаимодействия в структурном подразделении;</li> <li>– описание способов управления конфликтами и методов их предупреждения в производственном подразделении;</li> <li>– характеристика и определение эффективности применяемого в подразделении стиля руководства;</li> <li>– ознакомление с системой организации учета в структурном подразделении;</li> <li>– изучение порядка инвентаризации и её оформления;</li> <li>– изучение и оформление документации по учету сырья, материалов и готовой продукции;</li> <li>– оформление табеля учета рабочего времени;</li> <li>– изучение применяемой в производственном подразделении отчетности;</li> <li>– ознакомление с основными требованиями оформления учетной и отчетной документации</li> <li>–</li> </ul>			2
<p><b>Тема 4.1</b>Предприятие и его структурные подразделения</p>	<p><b>Содержание</b></p>	24	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения. Характеристика предприятия и его структуры</li> <li>2. Материально – техническая база предприятия</li> <li>3. Трудовые ресурсы предприятия. Оплата труда. Издержки</li> </ol>		2



	производства 4. Планирование работы структурного подразделения		
<b>Тема 4.2</b> Организация работы коллектива исполнителей	<b>Содержание</b>	24	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы методологии управления коллективом исполнителей Профессиональная пригодность. Адаптация и введение в курс дела новых сотрудников Развитие персонала: повышение квалификации, обучение, продвижение по службе</li> <li>2. Организация труда в производственном подразделении и её совершенствование</li> <li>3. Мотивация и оплата труда персонала. Оценка персонала Деловое общение</li> <li>4. Принятие управленческих решений. Управление конфликтами и стрессами Руководство: власть и партнёрство</li> </ol>		2
<b>Тема 4.3</b> Основы учета и отчетности в структурном подразделении	<b>Содержание</b>	23	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретические основы организации учета и отчетности</li> <li>2. Учет сырья, материалов, готовой продукции</li> <li>3. Учет численности работников и использования рабочего времени.</li> <li>4. Отчетность структурных подразделений</li> </ol>		2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		1	
<b>Всего:</b>		720	

Документы, подтверждающие выполнение данных видов работ предоставляются в приложении к отчету.

### 3.2 Тематический план и содержание преддипломной практики

#### 3.2.1 Тематический план преддипломной практики

Наименование тем преддипломной практики	Виды работ	Количество часов по темам
1	2	3
Тема 1. Ознакомление с мясоперерабатывающим предприятием	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ознакомление с размещением мясоперерабатывающего предприятия, ознакомление со структурой, ассортиментом выпускаемой продукции, ознакомление с материальной базой предприятия, ознакомление с системой руководства и организацией деятельности подразделений;</li> <li>2. ознакомление с финансированием, нормированием и оплатой труда рабочих и служащих; ознакомление с технической оснащённостью, перспективами развития предприятия ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.</li> </ol>	12
Тема 2. Ознакомление с работой отделов мясоперерабатывающего предприятия.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ознакомление с организацией работы производственно-технического отдела; с организацией контроля за соблюдением в цехах предприятия норм расхода сырья, вспомогательных материалов, за правильным ведением технологического процесса на всех стадиях производства, за соблюдением норм и нормативов трудовых затрат при бригадной форме организации труда;</li> <li>2. Ознакомление с порядком составления нормативной документации; с порядком организации контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятии; с порядком разработки мероприятий по реконструкции, ремонту производственных объектов, механизации трудоёмких процессов и погрузочно-разгрузочных работ;</li> <li>3. ознакомление с работой планово-экономического отдела; ознакомление с порядком разработки бизнес-плана; изучение расчёта экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий;</li> <li>4. Изучение расчёта цен на оказываемые услуги и различные виды работ; расчёта необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов;</li> <li>5. Ознакомление с порядком планирования себестоимости, расчётом калькуляции и себестоимости продукции; с организацией труда и заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников;</li> <li>6. Изучение расчёта норм времени и норм выработки; с порядком нормирования всех видов работ на предприятии; расчёта производительности труда бригад и отдельных работников, выписка нарядов и начисление заработной платы за проделанную работу;</li> <li>7. Ознакомление с организацией работы отдела снабжения и сбыта; ознакомление с организацией работы по приёмке грузов, поступающих на предприятие; участие в обеспечении предприятия и снабжении цехов сырьём, материалами; расчёта норм запаса сырья и материалов на предприятии;</li> </ol>	48

	8. Ознакомление с порядком организации надлежащего хранения всех товарно - материальных ценностей, предотвращение их хищения; участие в обеспечении предприятия тарой и упаковочными материалами; с порядком заключения договоров на поставку сырья, материалов и транспорта.	
Тема 3. Дублирование должностных обязанностей техника-технолога	<p><b>Дублирование должностных обязанностей техника – технолога, лаборанта:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка под руководством технолога технологических процессов производства колбас.</li> <li>2. Выбор оптимальных режимов производства на простые виды колбасных изделий.</li> <li>3. Контроль технологических процессов под руководством технолога.</li> <li>4. Разработка методов сокращения материальных и трудовых затрат на изготовление продукции.</li> <li>5. Составление карт технологического процесса под руководством технолога.</li> <li>6. Составление маршрутных и материальных карт, ведомостей оснастки под руководством технолога.</li> <li>7. Разработка под руководством технолога технологических процессов производства копченых и изделий и полуфабрикатов.</li> <li>8. Выявление причин брака продукции, подготовка предложений по его предупреждению и ликвидации.</li> <li>9. Участие в разработке технически обоснованных норм времени ( выработки), расчет подетальных и пооперационных материальных нормативов и норм расхода сырья.</li> <li>10. Участие в контроле соблюдения технологической дисциплины в производственных подразделениях и правил эксплуатации оборудования.</li> <li>11. Ознакомление с работой заводской лаборатории по осуществлению технологического контроля за производством и выполнением химико-технологических анализов;</li> <li>12. осуществление контроля за правильностью отбора проб и точностью выполнения анализов; ведение ежедневного лабораторного журнала.</li> <li>13. Выполнение анализов по определению качественных показателей колбас, полуфабрикатов, копченых изделий совместно с лаборантом.</li> <li>14. Ознакомление с контролем качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по стадиям производства, вспомогательных и упаковочных материалов в соответствии с инструкциями и методиками;</li> </ol>	84
	<b>Всего часов:</b>	<b>144</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме оформления отчета по практике</b>		

Документы, подтверждающие выполнение данных видов работ предоставляются в приложении к отчету.

### 3.2.2 Содержание преддипломной практики

#### Тема 1 Ознакомление с мясоперерабатывающим предприятием

Размещение предприятия, его структура, ассортимент выпускаемой продукции, материальная база, система руководства и организации деятельности подразделений. Финансирование, нормирование и оплата труда рабочих и служащих. Техническая оснащённость. Перспективы развития предприятия. Правила внутреннего трудового распорядка.

Инструктаж по безопасности труда и производственной санитарии.

#### Тема 2. Ознакомление с работой отделов мясоперерабатывающего предприятия

##### Производственно-технический отдел

Организация работы производственно-технического отдела.

Организация контроля за соблюдением в цехах предприятия норм расхода сырья, вспомогательных материалов, за правильным ведением технологического процесса на всех стадиях производства, за соблюдением норм и нормативов трудовых затрат при бригадной форме организации труда. Составление нормативной документации. Организация контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятии. Разработка мероприятий по реконструкции, ремонту производственных объектов, механизации трудоёмких процессов и погрузочно-разгрузочных работ и др.

##### Планово-экономический отдел

Организация работы планово-экономического отдела. Разработка бизнес-плана. Расчёт экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий. Расчёт цен на оказываемые услуги и различные виды работ.

Расчёт необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов.

Планирование себестоимости, расчёт калькуляции и себестоимости продукции.

##### Отдел организации труда и заработной платы

Организация труда и заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников. Расчёт норм времени и норм выработки. Нормирование всех видов работ на предприятии. Расчёт производительности труда бригад и отдельных работников, выписка нарядов и начисление зарплаты за проделанную работу.

##### Отдел снабжения и сбыта

Организация работы отдела снабжения и сбыта. Организация работы по приёмке грузов, поступающих на предприятие. Создание необходимых условий для правильной и своевременной приемки продукции,

обеспечивающих её сохранность и предотвращающих порчу. Обеспечение предприятия и снабжение цехов сырьём, материалами. Расчёт норм запаса сырья и материалов на предприятии. Организация надлежащего хранения всех товарно-материальных ценностей, предотвращение их хищения. Обеспечение предприятия тарой и упаковочными материалами. Заключение договоров на поставку сырья, материалов и транспорта.

### **Тема 3. Дублирование должностных обязанностей техника-технолога**

В качестве дублёра техника-технолога студент-практикант выполняет следующие виды работ:

- ознакомление с работой заводской лаборатории по осуществлению технологического контроля за производством и выполнением химико-технологических анализов;
- осуществление контроля проведения технологического процесса и качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции вспомогательных и упаковочных материалов по стадиям производства, в соответствии с инструкциями и методиками;
- осуществление контроля за правильностью отбора проб и точностью выполнения анализов; ведение ежедневного лабораторного журнала.

Документы, подтверждающие выполнение данных видов работ предоставляются в приложении к отчету.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственной практики предполагает наличие мясоперерабатывающих предприятий различных организационно-правовых форм, типов и классов, укомплектованные квалифицированными кадрами, имеющие цеховое деление, с высоким уровнем механизации производства, выпускающие продукцию, ассортимент и технология приготовления которой отвечают требованиям программы производственной практики.

#### **Оснащение мясоперерабатывающих предприятий:**

обязательное наличие производственных помещений таких как:

- цех первичной переработки скота;
- шкуроконсервировочный цех;
- кишечный цех;
- субпродуктовый цех;
- жировой цех;
- цех кормовых и технических продуктов;
- холодильник;
- колбасный цех;
- цех первичной переработки птицы;
- цех производства полуфабрикатов.

#### **1. Оборудование мясоперерабатывающих предприятий:**

Все производственные помещения должны быть оснащены соответствующим механическим, тепловым, холодильным, весоизмерительным, вспомогательным оборудованием

#### **2. Инструменты и приспособления:**

Столы, напольные тележки, наборы ножей, разделочные доски, емкости для пищевых отходов и др.

#### **3. Средства обучения:**

журналы учета сырья и выхода готовой продукции, стандарты на сырьё и готовую продукцию, комплект бланков технологической документации.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

##### Учебники

1. Антипова Л. В., Толпыгина И.Н, Калачёв А.А.. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов. – СПб:ГИОРД, 2011
2. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности . – СПб:ГИОРД, 2010
3. М.К. Королева, В.Ю.Смурыгин, Н.В. Смурыгина Мясные изделия и гастрономия разных стран.С-ПБ «Профессия» 2016

#### **Справочники**

1. Соловьёв О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения. Справочник, 2015

#### **Дополнительные источники:**

##### Учебники и учебные пособия:

1. Рогов И.А, Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. В 2 кн. Кн. 1 Общая технология мяса.Кн.2 Технология мясных продуктов. М.: "КолосС", 2009 г.
2. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе, 2009г
3. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учеб.-справ. пос. для вузов. - 4-е изд., испр., 2007
4. Антипова Л. В., Полянских С. В., Калачев А. А. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства, 2009
5. Кочерга А.В. Проектирование и строительство предприятий мясной промышленности. М.: "КолосС", 2008 г.
6. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. - М.: Колос, 2000.
7. Гущин В.В., Кулишов Б.В., Макавеев И.И., Митрофанов Н.С. Технология полуфабрикатов из мяса птицы. М.: Колос, 2002
8. Буянов А.С., Рейн Л.М., Слепченко И.Р., Чурилин И.Н. Дипломное проектирование предприятий мясной промышленности. - М.: Пищевая промышленность, 1997.
9. Антипова Л.В., Ильина Н.М., Казюлин Г.П., Тюгай И.М. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР М. «КолосС» 2003.
10. Антипова Л.В., Л.П.Бессонова, Сидельников В.М.,В.Ю.Астанина Производственный учет и отчетность в мясной отрасли С-Пб ГИОРД 2006
11. Антипова Л.В.Бредихин С.А., Бредихина О.В. и др. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. М.: Колос, 2000
12. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения. Ростов-на-Дону: издательский центр «МарТ», 2001.
13. Государственные стандарты на методы испытания сырья и мясопродукты.
14. Журавская И.К.,Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов М. Колос 2001
15. Архангельская Н.М. Курсовое и дипломное проектирование предприятий мясной промышленности. - М.: Агропромиздат, 1986.
16. Боровский В.А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях М. СОЛОН-Пресс 2002.
17. Микробиологический анализ мяса, мяса птицы и яйцепродуктов под ред. Дж.К.Мида С-Пб Профессия 2008

#### **Отечественные журналы:**

«Мясная индустрия»

«Пищевая промышленность»  
«Мясной ряд»

Интернет-ресурсы

<http://www.youtube.com/watch?v=XDzO-FBychw>

<http://www.youtube.com/watch?v=O9gf9TgTjA&feature=related>

<http://www.youtube.com/watch?v=fsPIEfCu1FQ&feature=related>

<http://gonzotourist.ru/archives/595>

[http://www.miasko.ru/index.php?option=com\\_content&view=article&id=195:1-&catid=48:16--&Itemid=69](http://www.miasko.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=195:1-&catid=48:16--&Itemid=69)

<http://www.youtube.com/watch?v=c6T8BKik10&feature=related>

<http://www.stavsu.ru/page.aspx?path=science&idpage=413>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится **концентрированно** под руководством работников мясоперерабатывающих предприятий в соответствующих производственных помещениях предприятий, оснащенных необходимым производственным оборудованием и инвентарем.

К производственной практике допускаются обучающиеся, успешно сдавшие экзамен или дифференцированный зачет по соответствующему междисциплинарному курсу.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Работники мясоперерабатывающих предприятий, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь высшее образование и опыт работы по профилю специальности.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенный практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> <li>– приёмки скота, птицы и кроликов;</li> <li>– первичной переработки скота, птицы и кроликов;</li> <li>– размещения мяса в камерах холодильника;</li> <li>– эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработки скота, птицы и кроликов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение за ходом технологического процесса переработки скота, птицы и кроликов;</li> <li>– наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования;</li> <li>– оценка выполнения задания по производственной практике;</li> <li>– проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике,</li> <li>– проверка портфолио.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;</li> <li>– ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</li> <li>– эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение за ходом технологического процесса обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;</li> <li>– наблюдение за ходом технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</li> <li>– наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования;</li> <li>– оценка выполнения задания по производственной практике;</li> <li>– проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике,</li> <li>– проверка портфолио.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– производства колбасных изделий;</li> <li>– производства копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>– эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение за ходом технологического процесса производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>– наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования;</li> <li>– оценка выполнения задания по производственной практике;</li> <li>– проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике,</li> <li>– проверка портфолио.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– просеивание вспомогательных материалов на машинах и механизмах различных систем.</li> <li>– обеспечение равномерной загрузки оборудования;</li> <li>– мойка сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике</li> <li>– наблюдение и контроль за ходом технологического процесса;</li> <li>– проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике,</li> </ul>

<p>аппаратах, моечных машинах различных систем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение процесса очистки продуктов от всевозможных металлических примесей путем улавливания и извлечения их с помощью линейных и индивидуальных магнитных заграждений, электромагнитных сепараторов и магнитных колонок и тележек;</li> <li>– регулирование скорости и толщины слоя поступающего продукта на очистку;</li> <li>– проведение очистки вручную установок, магнитов магнитной защиты и сборников от металла, сбор и вынос металлических примесей;</li> <li>– включение и выключение электромагнитных устройств и устранение неисправностей в их работе;</li> <li>– передача продуктов, сырья, материалов на дальнейшую переработку;</li> <li>– осуществление пуска, остановки, разборки, сборки, чистки и смазки механизмов;</li> <li>– проведение нарезки бумаги для застилки тары;</li> <li>– проведение промывки яиц, раскалывание вручную с отбраковкой нестандартных без отделения белка от желтка;</li> <li>– проведение учета и несложных анализов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проверка портфолио.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– планирования работы структурного подразделения;</li> <li>– оценки эффективности деятельности структурного подразделения;</li> <li>– принятия управленческих решений</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проверка за правильностью составления планов структурного подразделения;</li> <li>– сопоставление полученных результатов с запланированными по плану;</li> <li>– наблюдение за правильностью принятия управленческих решений и их результатов;</li> <li>– проверка отчетов, аттестационных листов, дневников по практике,</li> <li>– проверка портфолио.</li> </ul>

Согласовано:  
Руководитель

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
«\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

МП

Согласовано  
Руководитель

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
«\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

МП

Согласовано  
Руководитель

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
«\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

МП

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № 1 от 31.08. 2018 г.

Программа производственной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**, утвержденного приказом МОН РФ от 22 апреля 2014 года № 379, зарегистрированного Минюстом России от 31 июля 2014 г. № 33389, Положения о практике обучающихся, осваивающие основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 зарегистрированный Минюстом РФ 14.06.2013 № 28785)

*Организация-разработчик:*

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АМТТ)

*Разработчики:*

\_\_\_\_\_  
подпись Боровик С. Д., преподаватель специальных технологических дисциплин  
ГБПОУ КК АМТТ

\_\_\_\_\_  
подпись Гончарова Т.А., преподаватель специальных технологических дисциплин  
ГБПОУ КК АМТТ

*Рецензенты:*

\_\_\_\_\_  
подпись Дживанян К.А.- директор колбасного цеха ИП «Дживанян К.А.»

Квалификация по диплому: техник-технолог по специальности «Технология мяса и мясных продуктов»

\_\_\_\_\_  
подпись Кирчев Н.М., директор ООО «Анкор», колбасный цех

Квалификация по диплому: техник–технолог по специальности «Технология мяса и мясных продуктов»

**Техническая экспертиза производственной практики  
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

представленной государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Краснодарского края

«Армавирский механико-технологический техникум»

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№ п/ п	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (1)		Примечание	Экспертная оценка (2)		Примечание
		да	нет		да	нет	
	<b>Экспертиза оформления титульного листа и содержания (оглавления)</b>						
1.	Наименование рабочей программы практики на титульном листе совпадает с наименованием в разделе VI ФГОС СПО и (или) учебном плане						
2.	Оборотная сторона титульного листа содержит сведения о нормативных документах, на основе которых разработана рабочая программа, организации-разработчике, разработчике(ах) рабочей программы						
3.	Нумерация страниц в «Содержании» соответствует размещению разделов программы.						
	<b>Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы практики»</b>						
4.	Раздел 1 «Паспорт рабочей программы практики» представлен						
5.	Наименование рабочей программы практики в паспорте совпадает с наименованием на титульном листе						
6.	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен						

7.	В пункте 1.1 содержится информация о возможности использования рабочей программы в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке (в соответствии с приложением к лицензии), а также указаны требования к уровню образования и опыту работы						
8.	Пункт 1.2 «Цели и задачи практики– требования к результатам освоения практики» содержит требования к практическому опыту и умениям в соответствии с ФГОС СПО по специальности (в т.ч. конкретизирует и (или) расширяет требования ФГОС)						
9.	Пункт 1.3 «Количество часов на освоение рабочей программы практики» соответствует учебному плану						
	<b>Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения практики»</b>						
10.	Раздел 2 «Результаты освоения практики» имеется						
11.	Перечень профессиональных компетенций соответствует ФГОС СПО						
12.	Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в разделе V ФГОС СПО						
	<b>Экспертиза раздела 3 «План и содержание практики»</b>						
13.	Раздел 3 «План и содержание практики» представлен						
14.	Форма таблицы 3.1. «План практики» соответствует Разъяснениям						
15.	Таблица 3.1. «План практики» содержит наименование профессионального модуля, с указанием наименования тем, почасовым распределением видов работ						
16.	Общее количество часов практики соответствует п.1.3 «Паспорта рабочей программы профессионального модуля»						

17.	Пункт 3.2. «Содержание практики» заполнен						
18.	Пункт 3.2 содержит наименование тем с указанием их содержания						
19.	Наименования тем практики в таблице 3.1 и пункте 3.2. совпадают						
	<b>Экспертиза раздела 4 «Условия реализации рабочей программы практики»</b>						
20.	Раздел 4 «Условия реализации рабочей программы практики» представлен.						
21.	Пункт 4.1. «Требования к материально-техническому обеспечению» заполнен и содержит описание мест прохождения преддипломной практики в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности						
22.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен и содержит перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы						
23.	Основные источники (печатные и электронные издания) и дополнительная литература изданы за последние 5 лет.						
24.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен и содержит описание условий проведения занятий, организации практики						
25.	Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен и содержит описание требований к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих организацию и руководство практики в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности.						
	<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения программы практики»</b>						

26.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения программы практики» представлен						
27.	Результаты обучения совпадают с указанными в п. 1.2						
28.	Перечень форм и методов контроля оценки результатов обучения конкретизирован с учетом специфики обучения по рабочей программе практики (соотносится с таблицей 3.2).						
	<b>Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1. «Паспорт рабочей программы практики» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «План и содержание практики»</b>						
29.	Общий объем времени, отведенный на освоение практики, в паспорте программы, пункте 3.1 совпадает						
	<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>						
30.	Рабочая программа производственной практики может быть направлена на содержательную экспертизу (рецензирование)						

Рекомендации по доработке рабочей программы производственной практики (при необходимости):

Эксперт (1),  
 Преподаватель ГБПОУ КК АМТТ \_\_\_\_\_

*подпись*

Эксперт (2)  
 Преподаватель ГБПОУ КК АМТТ \_\_\_\_\_

*подпись*