

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Владимирович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 15.07.2021 08:07:55

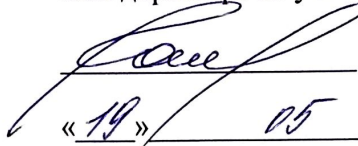
Уникальный программный ключ:

260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37f48258f297dafcc5809af

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)


Вахмянина С.А.
«19» 05 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института
ветеринарной медицины



Кабатов С.В.
05 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)**

ПП.03.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)

программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2021

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 379, учебным планом и Положением «О практической подготовке обучающихся» (ЮУрГАУ-П-05-01-91/02-20), утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ протокол № 4 от 01.12.2020 г., приказ № 505 от 29.12.2020 г.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) предназначена для подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Разработчики:

Швечихина Т.Ю., преподаватель среднего профессионального образования

Титова Н.В., преподаватель среднего профессионального образования

Внешняя рецензия

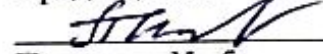
ООО «Антей», главный технолог, Голова Е.А.

Программа производственной практики (по профилю специальности)

РАССМОТРЕНА:

Предметно - цикловой методической комиссией СПО по специальностям: Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов при кафедре Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Председатель



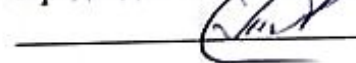
Швечихина Т.Ю.

Протокол № 5

28 апреля 2021 г.

Предметно - цикловой методической комиссией СПО по практическому обучению

Председатель



Титова Н.В.

Директор Научной библиотеки
МП



И.В. Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

профессионального модуля ПМ. 03. **Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**

Наименование практики: ПП.03.01 **Производственная практика (по профилю специальности)**

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) 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 вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

1.2 Цели и задачи производственной практики:

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

1.3 Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ. 03. обучающихся 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: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

знать:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

В рамках освоения ПМ. 03. – 144 часа (4 недели)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)

ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ. 03. **Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов** по основному виду профессиональной деятельности (ВПД):

Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

Профессиональные компетенции

Код ПК	Результаты освоения программы
ПК 3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных 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.

Общие компетенции

Код ОК	Результаты освоения программы
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), 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.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(по профилю специальности)
ПП 03.01. Производственная практика (по профилю специальности)

Код ПК	Виды работ (в соответствии с ПК)	Объем часов
ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	Знакомство с предприятием. Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда. Инструктаж по противопожарной безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	Изучение технологического процесса в соответствии с нормативно – технической документацией. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	Осуществление приемки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	Ведение технологического контроля и учета производства колбасных изделий; Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	Ведение технологического контроля и учета производства колбасных изделий; Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	Выяснение причин нарушений технологического процесса и предотвращение возможностей их возникновения; Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	Проведение контроля по безопасному обслуживанию оборудования согласно техники безопасности по оборудованию. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
	Проведение работ на технологическом оборудовании:	
ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	- на установке для вертикальной обвалке мяса; Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	- измельчение мяса и шпика на волчках; Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	- измельчение мяса и шпика на куттере; Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	- измельчение мяса и шпика на куттере; Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6

ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	- посол и перемешивания и смешивание фарша на фаршемешалках; Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	- наполнение фаршем оболочек на шприцах - дозировщиках; Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	- формовка пельменей на формовочных автоматах. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	- формовка котлет на котлетных автоматах. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	- формовка котлет на котлетных автоматах. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	- упаковка, маркирование, транспортировка. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	Ознакомление с холодильной обработкой мяса и мясных продуктов. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	Организация и контроль за ведением технологических процессов. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	Выяснение причин, влияющих на качество. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	Выяснение причин, влияющих на качество. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	продукции и способы устранения брака. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1. - 3.4. ОК 1 – ОК 9	Ознакомление с работой лаборатории (ОПВК) предприятия. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6

	Всего часов	144
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		

4. УСЛОВИЕ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Производственная практика проводится на предприятиях на основе договоров, заключаемых между техникумом и предприятием, куда направляются обучающиеся.

Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения производственной практики на предприятии или в организации:

- скот всех видов, птица и кролики;
- продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;
- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- готовая мясная продукция;
- пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые топленые жиры и технический жир;
- технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- процессы организации и управления производства мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- первичные трудовые коллективы.

4.2. Общие требования к организации проведения производственной практики

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППССЗ по специальности.

Базы проведения производственной практики: предприятия, организации, учреждения, с которыми есть заключенные договоры или предварительная договоренность

1. ООО «Антей», г. Троицк;
2. ООО «Чебаркульская птица», п.Тимирязевский;
3. ООО Мясоперерабатывающая корпорация «Ромкор» г. Еманжелинск Договор о взаимном сотрудничестве от 16.10.2012 г.
4. ООО «Равис-птицефабрика Сосновская»;
5. ООО «Производственный комбинат Виноград».

Время проведения практики: практика проводится на 4 курсе в 7 семестре

Продолжительность практики - 144 часа (4 недели).

Условием допуска обучающихся к производственной практике является:

- освоена МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий, МДК 03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов, учебная практика УП.03.01 Учебная практика, УП. 03.02 Учебная практика;

- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;

- инструктаж обучающихся по прохождению производственной практики;

Организации:

- предоставляют рабочие места обучающимся;

- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Практика для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 №06-281 «Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»).

4.3. Кадровое обеспечение проведения производственной практики

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели, имеющие высшее образование по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и опыт работы в профильных организациях, и закрепленные за обучающимися локальным актом. Организации назначают руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников организации наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками.

4.4. Информационное обеспечение практики

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Грибанова, И. В. Товароведение/ И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина. – Издательство Республиканский институт профессионального образования, 2019. – 359с. <https://e.lanbook.com/book/131914>
2. Гуринович, Г.В. Технология колбасных изделий копченых изделий и полуфабрикатов: учеб. Пособие / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова, И.С. – Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2016. – 224с. <https://e.lanbook.com/reader/book/99581/#2>
3. Мезенцева, Г.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие/ Г.В. Мезенцева. - Издательство Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. – 183 с. <https://e.lanbook.com/book/130211>
4. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 586 с. <https://urait.ru/bcode/456863>
5. Слесарчук, В. А. Упаковка продукции пищевых производств: учебное пособие/ В.А. Слесарчук, Е.К. Хамитова. – Издательство Республиканский институт профессионального образования 219. – 235с. <https://e.lanbook.com/book/132005>

Дополнительные источники:

1. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова ; под редакцией Л. П. Бессоновой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 636 с. <https://urait.ru/bcode/458656>
2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 264 с. <https://urait.ru/bcode/452995>.
3. Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности мясорубки/ Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. – Санкт-Петербург: Лань, 2020.-80с. <https://e.lanbook.com/reader/book/130573/#2>
4. Канашевич А. В., ПМ.03 «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» МДК.03.01 «Технология производства колбасных изделий»: конспект лекций / А.В. Канашевич. – Издательство: Кемеровский государственный университет, 2018. – 129 с. <https://e.lanbook.com/book/134317>
5. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. – СПб.: Издательство «Лань», 2018. – 188с. <https://e.lanbook.com/reader/book/103192/#2>
6. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05): учеб. Пособие. - Издательство "Феникс", 2018. – 221с. <https://e.lanbook.com/book/106989>
7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. <https://urait.ru/bcode/452945>
8. Савелькина, Н.А. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов В 2 ч Ч 2 Техническая биохимия : учебное пособие– Брянск: Изд.-во Брянский ГАУ, 2018. – 122 с. <https://e.lanbook.com/reader/book/133084/#1>

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2021. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2021. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.
3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2021. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.
4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2021. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.
5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва, 2020. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачёта.

Формы отчетности студентов о прохождении практики: аттестационного листа по практике руководителей практики от организации; характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; дневник практики и отчет о практике в соответствии с заданием на практику. Документы должны быть заверены подписью руководителя организации и печатью. Приложения: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Формой аттестации итогов практики является составление и защита отчета по практике в результате индивидуального собеседования студента с руководителем практики и выставление по результатам собеседования оценки. Проведение конференций «Итоги производственной практики (по профилю специальности)».

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в разработанной документации.

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.
ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.
ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.
ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике.

Результаты обучения (формируемые общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности .
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.

Оценочные средства итогов прохождения производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «отлично»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. письменной благодарности организации, графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Оценка «хорошо»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Оценка «удовлетворительно»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике отсутствуют.
Оценка «неудовлетворительно»	Отсутствие хотя бы одного из документов: положительного аттестационного листа по практике; положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; несвоевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

1. Как осуществляется входной контроль сырья на предприятии?
2. Виды контроля. Кто ведет приемку сырья на предприятии?
3. Какие требования применяются к качеству сырья при производстве колбасных изделий?
4. Какие вспомогательные материалы используются при составлении рецептуры колбасных изделий?
5. На какой стадии производства распределяют поступающее сырье в зависимости от качества.
6. Основной вид сырья, который используется на предприятии (по видам колбасных изделий).
7. Технология разделки мясного сырья. Какое оборудование применяют для разделки мяса.
8. Технология обвалки мясного сырья. Что такое механическая дообвалка мяса.
9. Технология жиловки мяса. Как проводится жиловка мяса, разделение мясного сырья по сортам.
10. Характеристики жилованного мяса. Как проводится контроль жилованного мяса.
11. Цель и способы посола. Посол при производстве колбас.
12. Процесс измельчения мяса. Виды измельчения.
13. Оборудование для измельчения фарша.
14. Составление фарша согласно рецептуре.
15. Что такое куттерование мясного сырья. Применяемое оборудование.
16. Виды оболочек, применяемые для колбасных изделий (по видам колбасных изделий).
17. Технология формования колбас. Применяемое оборудование.
18. Какие технологические процессы включает термическая обработка колбас.
19. Что такое осадка колбас. Какие виды осадки применяются.
20. Технология обжарки колбас. Для каких видов колбас применяют обжарку.
21. Технология копчения колбас. Какие виды древесины применяют при копчении?
22. Выявление брака при контроле колбас. Причины возникновения брака.
23. Режимы технологических процессов: Какая температура фарша допускается при хорошо заточенных решетках и ножах;
24. Какие показатели фарша достигаются при куттеровании фарша.
25. Как охлаждается мясное сырье при куттеровании.
26. Техника безопасности в мясном цехе.
27. Виды инструктажей по охране труда. Производственная санитария.
28. Какой ассортимент колбас выпускают на предприятии.

29. Требования техники безопасности на оборудовании (при измельчении, при термической обработки).

30. Должностные обязанности технолога цеха.