

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**  
**к ОПОП-II по специальности**  
**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, ПРАКТИК**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ .....	68
Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ.....	101
Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ.....	112
Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ .....	125
Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ.....	147
Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ.....	158
Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ.....	170
Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ...	189
Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР .....	201
Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР.....	242

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ СЫРОДЕЛ .....	263
Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ СЫРОДЕЛ.....	284
Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ СЫРОДЕЛ.....	296
Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	310
Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.06 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	321
Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 ПЛАНИРОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЛОГИСТИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ В СКЛАДИРОВАНИИ.....	331
Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 ПЛАНИРОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЛОГИСТИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ В СКЛАДИРОВАНИИ.....	345
Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.07 ПЛАНИРОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЛОГИСТИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ В СКЛАДИРОВАНИИ.....	355

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА  
ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ  
ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» с учетом соответствующей примерной образовательной программы, включенной в реестр примерных образовательных программ.

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 06.07.2024 г. № 42-Д/1.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»

Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения	

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	задач профессиональной деятельности	
<i>ОК 02</i>	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
<i>ОК 04</i>	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
<i>ПК 1.1.</i>	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов,	требования охраны труда;	ведения утвержденной учетно-отчетной документации;

<p>полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции</p>	<p>производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>	<p>участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;</p>
--	---	--



			<p>участия в планировании основных показателей производства; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p>
<p><i>ПК 1.2.</i></p>	<p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</p>	<p>требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</p>	<p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию;</p>

	<p>проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;</p> <p>составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</p> <p>анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;</p> <p>разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;</p> <p>вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;</p> <p>разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;</p> <p>рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>определять потребности в рабочей силе;</p>	<p>нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>	<p>проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;</p> <p>контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;</p> <p>участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;</p> <p>расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;</p> <p>определения потребности в рабочей силе;</p> <p>инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>учета рабочего времени и выработки работающих;</p> <p>организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;</p> <p>обеспечения безопасных условий труда на производстве;</p> <p>разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;</p>
--	---	--	--

	<p>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>обеспечивать безопасные условия труда на производстве;</p> <p>учитывать рабочее время и выработку работающих;</p> <p>контролировать выполнение производственных плановых заданий;</p> <p>разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>		<p>участия в планировании основных показателей производства;</p> <p>участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;</p> <p>анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;</p> <p>учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;</p> <p>разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p>
--	---	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04	Раздел 1. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	<b>78</b>	<b>74</b>	<b>78</b>	74	х	<b>4</b>		
ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04	Раздел 2. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	<b>102</b>	<b>84</b>	<b>102</b>	<b>84</b>	18	-		
	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>					<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>180</b>	<b>180</b>						<b>180</b>
	Промежуточная аттестация	<b>36</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>468</b>	<b>410</b>	<b>180</b>	<b>158</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>72</b>	<b>180</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практ. подготовки, ак.ч.	Коды формируемых компетенций
<b>Раздел 1. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)</b>		<b>78</b>	
<b>МДК 01.01 Организация технологического процесса производства</b>			
<b>Тема 1. Организация рабочих мест и поточных линий производства на предприятиях мясной отрасли</b>			
<b>Тема 1.1. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли</b>	<b>Содержание</b>		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Структура мясокомбината: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	2	
	Структура мясо -жирового корпуса при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	1	
	Структура холодильника при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	1	
	Структура мясоперерабатывающего: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	1	
	Структура управления предприятием мясной отрасли.	1	
	Организация снабжения мясоперерабатывающего завода сырьем, полуфабрикатами, оборудованием, инвентарём, спецодеждой: источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка ингредиентов и вспомогательного сырья на склад. Складское и тарное хозяйство. Организация весового хозяйства. Правила хранения отдельных видов ингредиентов.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Отработка практических навыков на весоизмерительном оборудовании.	1	
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание</b>		ПК 1.1,

<b>Организация и техническое оснащение производства на предприятиях мясной отрасли</b>	Организация работы в цехах мясо -жирового корпуса: цех первичной переработки скота, кишечный цех, цех пищевых жиров, субпродуктовый цех, отделение обработки шерстных субпродуктов, цех технических фабрикатов, шкуроконсервировочный цех: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Организация работы в холодильном отделении (холодильнике): принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2	
	Организация работы в цехах и отделениях мясоперерабатывающего завода: сырьевое отделение, шприцовочное отделение, машинное отделение, отделение посола мяса, термическое отделение, упаковочное отделение: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	1 Изучение устройства и принципа работы оборудования для грубого измельчения мясного сырья (волчок).	1	
	2. Изучение устройства и принципа работы оборудования для тонкого измельчения мясного сырья (волчок).	1	
	3. Изучение устройства и принципа работы универсальной термокамеры.	1	
<b>Тема 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов</b>			
<b>Тема 2.1. Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы</b>	<b>Содержание</b>		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Определение упитанности животных, сдаваемых на убой. Категории и упитанности убойных животных.	2	
	Транспортировка скота и птицы. Сдача-приемка крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов. Приемка скота и расчеты по массе и качеству. Предубойное содержание: цель, этапы, условия содержания животных.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Оформление документов приемки скота на убой (акт приемки скота, приемо-расчетная ведомость на животных, принятых от населения).	1	

<b>Тема 2.2. Первичная переработка скота</b>	<b>Содержание</b>		
	Подача скота на переработку. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания. Обескровливание. Забеловка. Съемка шкур. Извлечение внутренних органов (нутровка/ ливеровка). Распиловка и зачистка туш. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота. Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание. Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота.	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Организация рабочего места бойца для выполнения оглушения электрическим током крупного рогатого скота.	<b>1</b>	
	Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки скота.	<b>1</b>	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота.	<b>1</b>	
<b>Тема 2.3. Первичная переработка свиней</b>	<b>Содержание</b>		
	Подача свиней на переработку. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания. Обескровливание. Обработка свиных туш со съемкой шкуры. Обработка свиных туш методом крупонирования. Обработка свиных туш без съемки шкуры. Извлечение внутренних органов (нутровка/ ливеровка). Распиловка и зачистка туш. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней. Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание. Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки свиней.	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Организация рабочего места рабочего, выполняющего исследование на трихинеллез.	<b>1</b>	
	Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки свиней.	<b>1</b>	

	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки свиней. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе первичной переработки свиней.	1	
<b>Тема 2.4. Первичная переработка птицы</b>	<b>Содержание</b>		
	Навешивание тушек на конвейер. Оглушение и убой. Обескровливание. Шпарка тушек птицы. Обесперивание (удаление маховых и хвостовых перьев, основного оперения). Воскование тушек водоплавающей птицы. Регенерация воскомасс. Опалка тушек птицы. Удаление голов. Отделение ног. Потрошение. Мойка тушек птицы. Охлаждение тушек птицы. Зачистка и формовка. Сортировка. Маркировка. Упаковывание тушек птицы. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя птицы. Оценка качества тушек птицы. Клеймение и взвешивание. Автоматизация и роботизация технологического процесса переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Организация рабочего места рабочего, выполняющего обескровливание.	1	
	Определение выхода продуктов убоя на линии переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	1	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	1	
<b>Тема 2.5. Первичная переработка кроликов</b>	<b>Содержание</b>		
	Оглушение. Убой и обескровливание. Отделение передних конечностей и ушей. Забеловка и съемка шкурок с тушек кроликов. Нутровка тушек птицы. Отделение задних конечностей. Зачистка и формовка. Сортировка. Маркировка. Упаковывание тушек кроликов. <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02,



	Определение выхода продуктов убоя на линии переработки кроликов.	1	ОК 04
	Отработка практических навыков формовки тушек кроликов для упаковки в потребительскую упаковку.	1	
<b>Тема 2.6. Обработка субпродуктов</b>	<b>Содержание</b>		
	Классификация субпродуктов по морфологическому строению. Пищевая ценность субпродуктов. Обработка шерстных субпродуктов. Обработка мякотных субпродуктов. Обработка слизистых субпродуктов. Обработка мясокостных субпродуктов.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Определение энергетической ценности различных видов субпродуктов.	1	
	Отработка практических навыков обработки мякотных субпродуктов.	1	
<b>Тема 2.7. Обработка кишечного сырья</b>	<b>Содержание</b>		
	Понятие о кишечном комплексе. Производственная и анатомическая номенклатура кишок убойных животных. Строение кишечной стенки. Обработка кишечного комплекса крупного рогатого скота. Обработка кишечного комплекса мелкого рогатого скота. бработка кишечного комплекса свиней.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Подбор технологического оборудования для обработки различных видов кишечного сырья.	1	
	Отработка практических навыков по определению калибра кишечной оболочки.	1	
<b>Тема 2.8. Переработка крови</b>	<b>Содержание</b>		
	Основные физиологические константы крови сельскохозяйственных животных. Классификация кровепродуктов. Стабилизация крови. Основы выбора стабилизаторов. Дефибринирование крови. Аппаратурное оформление процесса. Сепарирование крови. Аппаратурное оформление процесса. Применение ультрафильтрации в технологии переработки крови. Способы обесцвечивания крови. Холодильная обработка крови.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Оценка биологической ценности кровепродуктов убойных животных.	1	

	Отработка практических навыков по получению гематогена.	<b>1</b>	
<b>Тема 2.9. Обработка жирового сырь</b>	<b>Содержание</b>		
	Классификация твердого и мягкого жирсырья для вытопки жира. Установки периодического действия и поточно-механизированные линии для получения пищевых топленых жиров. Гидроимпульсный и электроимпульсный способ извлечения жира из кости. Обработка шквары. Очистка жира (сепарирование, отстаивание). Переохлаждение и фасование жира. Хранение топленого жира.	<b>1</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Оценка качества пищевого топленого жира с точки зрения гидролитической порчи.	<b>1</b>	
<b>Тема 2.10. Обработка кожевенного сырья и получение кормовой продукции</b>	<b>Содержание</b>		
	Химический состав шкур. Обрядка шкур. Удаление навала с шерстной стороны. Мездрение шкур. Промывка. Контурирование. Сортировка шкур. Способы консервирования шкур. Маркировка шкур. Обработка щетины .	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Переработка сырья в вакуумных котлах с обезжириванием влажной шквары в подвесных центрифугах. Переработка сырья в вакуумных котлах с обезжириванием влажной шквары в подвесных центрифугах и скоростной сушкой в комплексе оборудования Я5-ФПВ. Переработка сырья в вакуумных котлах с предварительным обезжириванием в шнековых обезвоживателях с использованием машины АВЖ и автоклавов. Переработка сырья без обезжиривания. Переработка кератинсодержащего сырья. Переработка рога-копытного сырья.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Отработка практических навыков по осветлению кормового и технического жира.	<b>1</b>	
<b>Тема 3. Холодильная обработка и разделка мяса для промышленной переработки</b>			
<b>Тема 3.1. Строение и пищевая ценность,</b>	<b>Содержание</b>		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Тканевый, химический и нутриентный состав мяса. Строение, состав и свойства мышечной ткани. Характеристика белков мышечной ткани. Строение, состав и свойства соединительной ткани мяса. Характеристика белков соединительной ткани. Строение, состав и свойства жировой ткани. Строение, состав и свойства костной ткани. Строение, состав и свойства	<b>2</b>	

<b>автолитические изменения мяса</b>	крови. Характеристика белков крови. Процесс свертывания крови. Автолиз мяса. Стадии автолиза. Мясо PSE, DFD, NOR.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Оценка расчетным способом пищевой, в том числе биологической ценности различных видов мясного сырья. Отработка практических навыков по определению свежести мяса.	<b>1</b>	
<b>Тема 3.2. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>		
	Холодильная обработка как мяса. Классификация мяса по термическому состоянию. Охлаждение мясного сырья. Способы охлаждения. Параметры и длительность хранения мяса в охлажденном состоянии. Подмораживание мяса. Параметры и длительность хранения мяса в замороженном состоянии. Замораживание мяса и мясных продуктов. Способы замораживания. Процессы, протекающие в мясе при замораживании. Параметры и длительность хранения замороженного мяса. Размораживание мяса. Процессы, протекающие в мясе при размораживании. Способы размораживания. Сублимационная сушка мяса и мясных продуктов	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Сравнительная оценка различных способов холодильной обработки мясного сырья для сохранения его качества.	<b>1</b>	
	Определение термического состояния мясного сырья.	<b>1</b>	
<b>Тема 3.3. Разделка, обвалка и жиловка мяса</b>	<b>Содержание</b>		
	Разделка полутуш крупного рогатого скота для производства колбасных изделий. Разделка свиных полутуш для производства колбасных изделий. Разделка туш мелкого рогатого скота для производства колбасных изделий. Разделка тушек птицы. Обвалка и жиловка мяса. Характеристика жилованного мяса.	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Определение выхода отрубов при разделке полутуш крупного рогатого скота, свиней и туш мелкого рогатого скота.	<b>1</b>	
	Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке полутуш крупного рогатого скота. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса.	<b>1</b>	

	Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке свиных полутуш. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса.	<b>1</b>	
	Отработка практических навыков по разделке тушек птицы для дальнейшей реализации/ промышленной переработки с уточнением названий частей тушек птицы.	<b>1</b>	
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b>		<b>4</b>	
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для транспортировки, первичной переработки убойных сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов, процессов обработки продуктов убоя, разделки, обвалки и жиловке мяса, подготовка сообщений.			
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.			
<b>Раздел 2. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b>		<b>102</b>	
<b>МДК. 01.02. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b>		<b>84</b>	
<b>Тема 1. Технология колбасных изделий</b>			
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
<b>Ассортимент колбасных изделий</b>	Ассортимент колбасных изделий.	4	
	Основное сырье в колбасном производстве.		
	Вспомогательное сырье в колбасном производстве.		
	Пищевые добавки: классификация, свойства и особенности применения.		
	География колбасной гастрономии.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Сравнительная оценка фосфатов для использования в технологии колбасных изделий в зависимости от хода автолиза.	<b>1</b>	
	Отработка практических навыков в области проведения входного контроля мясного сырья для колбасного производства.	<b>1</b>	
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>		

<b>Посол сырья для колбасного производства</b>	Измельчение мясного сырья перед посолом. Аппаратурное оформление отделения для измельчения мясного сырья перед посолом. Основные конструктивные особенности режущих органов.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Способы и технологические режимы посола. Посолочные ингредиенты. Продолжительность выдержки мяса в посоле в зависимости от степени измельчения и способа посола. Изменения составных частей и свойств мясного сырья при посоле.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Расчет количества нитритно-посолочной смеси для посола мясного сырья, исходя из содержания миоглобина.	1	
	Приготовление посолочной смеси для посола мясного сырья в колбасном производстве.	1	
<b>Тема 1.3. Приготовление фарша для колбасного производства</b>	<b>Содержание</b>		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Основные рецептуры колбасных изделий по ГОСТ.	2	
	Формирование белково-жировой эмульсии. Аппаратурное оформление стадии фаршесоставления. Машины для тонкого измельчения: куттеры, эмульсаторы. Оборудование для перемешивания фарша. Фаршемешалки различных конструкций.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Расчет рецептуры фарша различных колбасных изделий.	1	
	Отработка практических навыков техники создания белково-жировой эмульсии.	1	
<b>Тема 1.4. Подготовка оболочки и формование колбасных батонов</b>	<b>Содержание</b>		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Виды колбасной оболочки: натуральная и искусственная оболочка. Фаршеемкость оболочек. Подготовка колбасных оболочек.	2	
	Формование колбасных батонов. Автоматизация процесса формования колбасных изделий. Навешивание колбасных батонов на рамы. Аппаратурное оформление процессов формообразования колбасных батонов. Шприцы периодического и непрерывного действия.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Подбор ассортимента колбасных оболочек для различных видов колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас.	1	

	Определение фаршемкости колбасных оболочек.	1	
<b>Тема 1.5. Термическая обработка колбасных изделий</b>	<b>Содержание</b>		
	Термическая обработка колбасных изделий: обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение. Физико-химические процессы, протекающие в колбасных изделиях при термической обработке. Изменения составных частей и свойств мясного сырья при тепловой обработке.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Аппаратурное оформление процессов термической обработки колбасных изделий. Пароварочные камеры для колбасных изделий. Тупиковые и проходные камеры. Способы подвода пара, автоматизация транспортных операций в пароварочных камерах. Аппараты для обжарки мясных продуктов. Конструкции ярусных и рамных камер. Схемы подвода тепла. Термоагрегаты. Типы копчения. Коптильные камеры. Дрова и опилки. Способы подвода дыма. Конструкции дымогенераторов.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Сравнительная оценка термической обработки варено-копченых и полукопченых колбасных изделий.	1	
Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности.	1		
<b>Тема 1.6. Упаковка и сдача в реализацию готовой продукции</b>	<b>Содержание</b>		
	Упаковочные и перевязочные материалы. Фасование, упаковывание, хранение и транспортирование готовой продукции. Барьерные технологии.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Сравнительная оценка вакуумных машин для упаковки готовых мясных продуктов.	1	
Отработка практических навыков техники упаковки в газовые среды, в вакуум.	1		
<b>Тема 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса</b>			
<b>Тема 2.1. Ассортимент полуфабрикатов и</b>	<b>Содержание</b>		
	Ассортимент полуфабрикатов. Классификация полуфабрикатов по виду использованного сырья, термической обработки, содержанию мясных ингредиентов и мышечной ткани.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01,
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			

<b>характеристика сырья</b>	Изучение схем разделки говяжьих, свиных полутуш, туш мелкого рогатого скота, тушек птицы для производства полуфабрикатов.	<b>1</b>	ОК 02, ОК 04
	Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов.	<b>1</b>	
<b>Тема 2.2. Технология натуральных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>		
	Технология крупнокусковых мясных полуфабрикатов. Разделка, обвалка, жиловка сырья. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Разделка, обвалка, жиловка сырья. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.	<b>2</b>	
	Технология натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. Разделка. Нанесение приправы. Фасование, упаковывание, охлаждение, замораживание. Сроки хранения и реализация.	<b>2</b>	
	Технология панированных полуфабрикатов. Подготовка сырья. Отбивание, смачивание льезоном, панирование. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализации.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Отработка практических навыков по выделению крупнокусковых фабрикатов (например, вырезка).	<b>1</b>	
	Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш).	<b>1</b>	
	Отработка практических навыков по выделению порционных фабрикатов (например, медальоны из вырезки).	<b>1</b>	
<b>Тема 2.3. Технология рубленых полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>		
	Технология рубленых полуфабрикатов. Подготовка сырья. Измельчение, приготовление фарша, формование, панирование. Фасование, охлаждение/ замораживание. Сроки хранения и реализация.	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Технология замороженных полуфабрикатов в тесте. Подготовка сырья и материалов. Приготовление начинки. Приготовление теста, формование, замораживание, галтовка. Упаковывание. Сроки хранения и реализация.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Графическое изображение технологических схем по производству рубленых полуфабрикатов.	<b>1</b>	

	Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для формования котлет. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования.	1	
	Выработка полуфабрикатов в тесте с последующей дегустацией.	1	
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание</b>		
<b>Ассортимент продуктов из мяса и характеристика сырья</b>	Ассортимент продуктов из говядины. Технологические особенности производства.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Ассортимент продуктов из свинины. Технологические особенности производства.		
	Ассортимент продуктов из баранины. Технологические особенности производства.	2	
	Ассортимент продуктов из мяса птицы. Технологические особенности производства.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при копчении, жарке и варке продуктов из мяса.	1	
	Отработка практических навыков по приготовлению рассола для шприцевания и массирования мясного сырья для производства продуктов из мяса.	1	
<b>Тема 2.5.</b>	<b>Содержание</b>		
<b>Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса</b>	Технологический процесс производства вареных, варено-запеченных продуктов из мяса: окорок тамбовский, ветчина для завтрака, ветчина в форме.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Технологический процесс производства запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса: карбонад запеченный, буженина жареная, шейка московская запеченная, пастрома.	2	
	Технологический процесс производства копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса: шинка по-белорусски, рулет ростовский, грудинка.	2	
	Технологический процесс производства сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса: филей в оболочке, шейка ветчинная, грудинка, рулька.	2	
	Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы: рулет, карпаччо, флипшер.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	1	
	Отработка практических навыков по установке и обеспечению режимов работы оборудования по производству продуктов из мяса.	1	



<b>Тема 3. Технология мясных и мясосодержащих консервов</b>			
<b>Тема 3.1.</b> <b>Ассортимент консервов на мясной основе</b>	<b>Содержание</b>		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Принципы консервирования мяса и мясных продуктов. Современные направления консервирования пищевых продуктов. Сублимационная сушка. Ассортимент консервов на мясной основе. Технологические особенности производства.	<b>2</b>	
<b>Тема 3.2.</b> <b>Сырье для производства консервов на мясной основе</b>	<b>Содержание</b>		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Основное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Вспомогательное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Подготовка вспомогательных материалов.	<b>2</b>	
	Виды и характеристические особенности тары для консервного производства. Подготовка тары.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок.	<b>2</b>	
<b>Тема 3.3.</b> <b>Технология консервов на мясной основе</b>	<b>Содержание</b>		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Технологический процесс производства консервов на мясной основе. Фасование и укупоривание. Технологическое оборудование для фасования и укупоривания тары. Формула стерилизации. Стерилизация консервов. Техника стерилизации. Оборудование для термической обработки консервов. Обработка консервов после стерилизации.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Отработка практических навыков по производству мясных консервов (например, мясные кусковые консервы).	<b>2</b>	
<b>Курсовая работа (проект)</b>		<b>18</b>	
<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>	
<b>Виды работ</b>			
1. Расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови.			
2. Расчет сырья и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов.			

<ul style="list-style-type: none"> <li>3. Расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе.</li> <li>4. Расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров.</li> <li>6. Расчет сырья и готовой продукции при переработке перо-пухового сырья.</li> <li>7. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота.</li> <li>8. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота.</li> <li>9. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней.</li> <li>10. Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш.</li> <li>11. Расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота.</li> <li>12. Расчет выхода отрубов при разделке тушек кроликов.</li> <li>13. Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной.</li> <li>14. Выбор способа охлаждения мясного сырья.</li> <li>15. Хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения.</li> <li>16. Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</li> <li>17. Выбор упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования.</li> <li>18. Выбор способа замораживания мясного сырья.</li> <li>19. Выбор способа размораживания мясного сырья.</li> <li>20. Выбор способа холодильной обработки продуктов убоя.</li> </ul>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности убойных животных.</li> <li>2. Подход к птице, проведение оценки по массе и упитанности.</li> <li>3. Осмотр и сортировка убойных животных.</li> <li>4. Убой и первичная переработка КРС.</li> <li>5. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС.</li> <li>6. Убой и первичная переработка свиней.</li> <li>7. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней.</li> <li>8. Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы.</li> <li>9. Убой и первичная переработка кроликов.</li> </ul>	<b>180</b>	

<p>10. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы.</p> <p>11. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов.</p> <p>12. Составление и анализ схем холодильной обработки мяса.</p> <p>13. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.</p> <p>14. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови.</p> <p>15. Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению.</p> <p>16. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования.</p> <p>17. Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью.</p> <p>18. Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя.</p> <p>19. Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя.</p> <p>20. Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья.</p> <p>21. Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продуктов из мяса.</p> <p>22. Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных колбасных изделий.</p> <p>23. Составление технологических схем и изучение процессов производства варено-копченых колбасных изделий.</p> <p>24. Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых колбасных изделий.</p> <p>25. Составление технологических схем и изучение процессов производства сырокопченых колбасных изделий.</p> <p>26. Составление технологических схем и изучение процессов производства сыровяленых колбасных изделий.</p> <p>27. Составление технологических схем и изучение процессов производства ливерных колбасных изделий.</p> <p>28. Составление технологических схем и изучение процессов производства жареных колбасных изделий.</p> <p>29. Составление технологических схем и изучение процессов производства крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>30. Составление технологических схем и изучение процессов производства порционных полуфабрикатов.</p> <p>31. Составление технологических схем и изучение процессов производства мелкокусковых полуфабрикатов.</p> <p>32. Составление технологических схем и изучение процессов производства рубленых полуфабрикатов.</p> <p>33. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.</p>		
---	--	--

34. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.		
35. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству продуктов из мяса.		
36. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования для упаковки мясных продуктов.		
37. Проведение контроля по безопасному обслуживанию оборудования согласно технике безопасности. Безопасное обслуживание оборудования и средств автоматизации технологического процесса производства мясных продуктов.		
38. Работа на технологическом оборудовании: установка для вертикальной обвалки мяса.		
39. Работа на технологическом оборудовании: шпигорезка.		
40. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для грубого измельчения мяса.		
41. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для тонкого измельчения мяса.		
42. Работа на технологическом оборудовании: фаршемешалка при составлении фарша.		
43. Работа на технологическом оборудовании: шприц-дозировщик для наполнения оболочек фаршем.		
44. Работа на технологическом оборудовании: формовочный аппарат для формовки рубленых полуфабрикатов в тесте.		
45. Работа на технологическом оборудовании: котлетный аппарат для формирования рубленых полуфабрикатов.		
46. Работа на технологическом оборудовании: трейсилер для упаковки мясных продуктов.		
47. Работа на технологическом оборудовании: аппарат для вакуумной упаковки мясных продуктов.		
48. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для термической обработки мясных продуктов.		
49. Работа на технологическом оборудовании: клипсатор для наложения скоб на батоны.		
50. Работа на технологическом оборудовании: массажер и тумблер для размягчения мясного сырья.		
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>36</b>	
<b>Всего</b>	<b>468</b>	

#### 2.4. Курсовой проект (работа)

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Организация основного производства в цехе убоя и переработки скота.
2. Организация основного производства в субпродуктовом цехе.
3. Организация основного производства в шкуроконсервировочном цехе.
4. Организация основного производства в кишечном цехе.
5. Организация основного производства в жировом цехе.

6. Организация основного производства в цехе технических фабрикатов.
7. Организация основного производства в цехе кулинарии и полуфабрикатов.
8. Организация основного производства в цехе убоя и первичной переработки птицы.
9. Организация основного производства в цехе колбасных изделий.
10. Организация основного производства на консервном заводе.
11. Пути повышения уровня использования производственной мощности цеха убоя и переработки скота.
12. Пути повышения уровня использования производственной мощности в субпродуктовом цехе.
13. Пути повышения уровня использования производственной мощности в шкуроконсервировочном цехе.
14. Пути повышения уровня использования производственной мощности в кишечном цехе.
15. Пути повышения уровня использования производственной мощности в жировом цехе.
16. Пути повышения уровня использования производственной мощности в цехе технических фабрикатов.
17. Пути повышения уровня использования производственной мощности в цехе кулинарии и полуфабрикатов.
18. Пути повышения уровня использования производственной мощности в цехе убоя и первичной переработки птицы.
19. Пути повышения уровня использования производственной мощности в цехе колбасных изделий.
20. Пути повышения уровня использования производственной мощности консервного завода. ... ..

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей:

- посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья);
- рабочее место преподавателя;
- шкаф для хранения учебных пособий, оборудования;
- компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь);
- экран (доска);
- мультимедиа проектор;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект видеоматериалов по темам дисциплины;
- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, лупы, штативы. Оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, мешалки и встряхиватели. Оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки;
- испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование. Общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы. Оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки и встряхиватели. Оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки, стерильные бокс;
- комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров», Комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры», Комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня», Комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления»;
- раздаточный и дидактический материал: законы РФ по Метрологии, стандартизации и сертификации, перечень продукции, подлежащей добровольной и обязательной сертификации, показатели качества продукции, единицы измерения системы «СИ», Видеопродукция, мультимедийная продукция по дисциплине «Метрология и стандартизация»;
- средства измерения электрических величин;
- средства измерения геометрических размеров;
- оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

Кабинет технологии продуктов питания животного происхождения:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- наборы плакатов;
- рабочие места обучающихся;
- раздаточные учебные материалы;
- электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области);
- комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя;

- оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки и встряхиватели;
- измерительное оборудование: весы, РН-метр;
- оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки, стерильные боксы;
- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
- измерительное оборудование: весы, РН-метр;
- испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, лупы, штативы;
- оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, мешалки и встряхиватели;
- оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки;
- оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки и встряхиватели;
- измерительное оборудование: весы, РН-метр;
- оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки, стерильные боксы;
- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
- измерительное оборудование: весы, РН-метр;
- испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
- комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
- комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
- комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
- комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

## **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 184 с.
2. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для СПО / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда – Изд-во «Лань», 2020. – 336 с.
4. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для СПО / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский – Изд-во «Лань», 2021. – 432 с.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. – Москва:

Издательство Юрайт, 2021. – 165 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/468221> (дата обращения: 23.07.2021).

2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).

3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с. – URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).

4. Физиология животных: продуктивность: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 187 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09970-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471840> (дата обращения: 23.07.2021).

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебник для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179632> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173099> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи копильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44266-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220457> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9004-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208577> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8541-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177024> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 72



с. — ISBN 978-5-8114-9513-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201623> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-8114-9512-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201626> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)**

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.

4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для СПО / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова – Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. – 224 с.

5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122> (дата обращения: 23.07.2021).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

профессиональной деятельности		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Приложение 1.2.

к ОПОП-П по специальности  
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**Рабочая программа**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
по профессиональному модулю  
**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО**  
**ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА**  
**АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**  
**ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО**  
**СЫРЬЯ**

2024 г.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» с учетом соответствующей примерной образовательной программы, включенной в реестр примерных образовательных программ.

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 06.07.2024 г. № 42-Д/1.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

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

- освоение основного вида профессиональной деятельности;
- освоение общих и профессиональных компетенций по специальности (профессии);
- формирование у обучающихся практических умений и навыков;
- приобретение практического опыта;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

### **1.3. Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору) обучающийся должен **иметь практический опыт в:** организации и ведении технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: 72 часа**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций в рамках ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору) по основному виду деятельности (ВД): Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

<b>Код ПК и ОК</b>	<b>Наименование результата освоения практики</b>
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.



### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов	Виды работ	Количество часов	Осваиваемые элементы ПК и ОК
<b>Раздел 1. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b>		<b>36</b>	
Тема 1. Организация рабочих мест и поточных линий производства на предприятиях мясной отрасли	1. Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш. Расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота. 2. Расчет выхода отрубов при разделке тушек кроликов. 3. Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной. 4. Хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения. 5. Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	12	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов	1. Расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови. 2. Расчет сырья и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов. 3. Расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе. 4. Расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров. 6. Расчет сырья и готовой продукции при переработке перо-пухового сырья. 7. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота. 8. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота. 9. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней.	12	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 3. Холодильная обработка и разделка мяса для промышленной переработки	1. Выбор упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования. 2. Выбор способа замораживания мясного сырья. 3. Выбор способа размораживания мясного сырья. 4. Выбор способа холодильной обработки продуктов убоя.	12	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04

<b>Раздел 2. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b>		<b>36</b>	
Тема 1. Технология колбасных изделий	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление технологических схем производства вареных колбасных изделий.</li> <li>2. Составление технологических схем производства варено-копченых колбасных изделий.</li> <li>3. Составление технологических схем производства полукопченых колбасных изделий.</li> <li>4. Составление технологических схем производства сырокопченых колбасных изделий.</li> <li>5. Составление технологических схем производства сыровяленых колбасных изделий.</li> <li>6. Составление технологических схем производства ливерных колбасных изделий.</li> <li>7. Составление технологических схем производства жареных колбасных изделий.</li> </ol>	12	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление технологических схем производства различных видов продуктов из мяса.</li> <li>2. Составление технологических схем производства крупнокусковых полуфабрикатов.</li> <li>3. Составление технологических схем производства порционных полуфабрикатов.</li> <li>4. Составление технологических схем производства мелкокусковых полуфабрикатов.</li> <li>5. Составление технологических схем производства рубленых полуфабрикатов.</li> </ol>	12	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 3. Технология мясных и мясосодержащих консервов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление технологических схем производства мясных и мясосодержащих консервов.</li> </ol>	12	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (компл)			
Всего часов:		72	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к условиям проведения учебной практики**

Реализация рабочей программы учебной практики требует проведение учебной практики на предприятиях/организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест учебной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по осваиваемому в рамках профессионального модуля виду деятельности с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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

Учебная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК 01.01 Организация технологического процесса производства и МДК. 01.02. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Условием допуска обучающихся к учебной практике являются освоение МДК.

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **4.3.1. Основные печатные издания**

1. Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 184 с.

2. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для СПО / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда – Изд-во «Лань», 2020. – 336 с.

4. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для СПО / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский – Изд-во «Лань», 2021. – 432 с.

#### **4.3.2. Основные электронные издания**

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 165 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/468221> (дата обращения: 23.07.2021).

2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).

3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с. – URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).

4. Физиология животных: продуктивность: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 187 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09970-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471840> (дата обращения: 23.07.2021).

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебник для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179632> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173099> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи копильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44266-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220457> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9004-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208577> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8541-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177024> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-9513-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201623> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-8114-9512-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201626> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 4.3.3. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.
3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.
4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для СПО / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова – Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. – 224 с.
5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122> (дата обращения: 23.07.2021).

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

Руководство практикой осуществляют преподаватели профессиональных модулей, мастера производственного обучения и работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации рабочей программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения практических обучающимся проверочных работ.

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения учебной практики.
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения учебной практики
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения учебной практики
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения учебной практики
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией, презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения учебной практики

**Рабочая программа  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
по профессиональному модулю  
ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА  
ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» с учетом соответствующей примерной образовательной программы, включенной в реестр примерных образовательных программ.

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 06.07.2024 г. № 42-Д/1.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО «19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

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

- освоение основного вида профессиональной деятельности;
- освоение общих и профессиональных компетенций по специальности;
- формирование у обучающихся практических умений и навыков;
- приобретение практического опыта;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

### **1.3. Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья обучающийся должен **иметь практический опыт в:** организации и ведении технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья.

### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики: 180 часов**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций в рамках ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья по основному виду деятельности (ВД): Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

<b>Код ПК и ОК</b>	<b>Наименование результата освоения практики</b>
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов	Виды работ	Количество часов	Осваиваемые элементы ПК и ОК
<b>Раздел 1. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b>		<b>84</b>	
Тема 1. Организация рабочих мест и поточных линий производства на предприятиях мясной отрасли	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности убойных животных.</li> <li>2. Подход к птице, проведение оценки по массе и упитанности.</li> <li>3. Осмотр и сортировка убойных животных.</li> <li>4. Убой и первичная переработка КРС.</li> <li>5. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС.</li> <li>6. Убой и первичная переработка свиней.</li> <li>7. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней.</li> <li>8. Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы.</li> <li>9. Убой и первичная переработка кроликов.</li> <li>10. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы.</li> <li>11. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов.</li> <li>12. Составление и анализ схем холодильной обработки мяса.</li> <li>13. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.</li> </ol>	30	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования.</li> <li>2. Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью.</li> <li>3. Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя.</li> <li>4. Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя.</li> </ol>	30	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04

	<p>5 Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья.</p> <p>6. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови.</p> <p>7. Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению.</p> <p>8. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования.</p> <p>9. Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью.</p>		
Тема 3. Холодильная обработка и разделка мяса для промышленной переработки	<p>1. Составление и анализ схем холодильной обработки мяса.</p> <p>2. Эксплуатация и техническое обслуживание холодильного оборудования.</p>	24	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
<b>Раздел 2. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b>		<b>96</b>	
Тема 1. Технология колбасных изделий	<p>1. Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных колбасных изделий.</p> <p>2. Составление технологических схем и изучение процессов производства варено-копченых колбасных изделий.</p> <p>3. Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых колбасных изделий.</p> <p>4. Составление технологических схем и изучение процессов производства сырокопченых колбасных изделий.</p> <p>5. Составление технологических схем и изучение процессов производства сыровяленых колбасных изделий.</p> <p>6. Составление технологических схем и изучение процессов производства ливерных колбасных изделий.</p> <p>7. Составление технологических схем и изучение процессов производства жареных колбасных изделий.</p> <p>8. Работа на технологическом оборудовании: установка для вертикальной обвалки мяса.</p> <p>9. Работа на технологическом оборудовании: шпигорезка.</p> <p>10. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для грубого измельчения мяса.</p> <p>11. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для тонкого измельчения мяса.</p>	36	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04

	<p>12. Работа на технологическом оборудовании: фаршемешалка при составлении фарша.</p> <p>13. Работа на технологическом оборудовании: шприц-дозировщик для наполнения оболочек фаршем.</p> <p>14. Работа на технологическом оборудовании: клипсатор для наложения скоб на батоны.</p> <p>15. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.</p>		
<p>Тема 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса</p>	<p>1. Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продуктов из мяса.</p> <p>2. Составление технологических схем и изучение процессов производства крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>3. Составление технологических схем и изучение процессов производства порционных полуфабрикатов.</p> <p>4. Составление технологических схем и изучение процессов производства мелкокусковых полуфабрикатов.</p> <p>5. Составление технологических схем и изучение процессов производства рубленых полуфабрикатов.</p> <p>6. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.</p> <p>7. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству продуктов из мяса.</p> <p>8. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования для упаковки мясных продуктов.</p> <p>9. Проведение контроля по безопасному обслуживанию оборудования согласно технике безопасности. Безопасное обслуживание оборудования и средств автоматизации технологического процесса производства мясных продуктов.</p> <p>10. Работа на технологическом оборудовании: формовочный аппарат для формовки рубленых полуфабрикатов в тесте.</p> <p>11. Работа на технологическом оборудовании: котлетный аппарат для формирования рубленых полуфабрикатов.</p>	<p>30</p>	<p>ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04</p>

	<p>12. Работа на технологическом оборудовании: трейсилер для упаковки мясных продуктов.</p> <p>13. Работа на технологическом оборудовании: аппарат для вакуумной упаковки мясных продуктов.</p> <p>14. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для термической обработки мясных продуктов.</p> <p>15. Работа на технологическом оборудовании: массажер и тумблер для размягчения мясного сырья.</p>		
Тема 3. Технология мясных и мясосодержащих консервов	<p>1. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>2. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования для упаковки мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>3. Проведение контроля по безопасному обслуживанию оборудования согласно технике безопасности.</p> <p>4. Безопасное обслуживание оборудования и средств автоматизации технологического процесса производства мясных и мясосодержащих консервов.</p>	27	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (компл)		3	
Всего часов:		180	

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

### **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики**

Реализация рабочей программы производственной практики требует проведение производственной практики на предприятиях/организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по осваиваемому в рамках профессионального модуля виду деятельности с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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

Производственная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК 01.01 Организация технологического процесса производства и МДК. 01.02. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Условием допуска обучающихся к производственной практике являются освоение МДК и учебной практики по модулю (если предусмотрена).

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **4.3.1. Основные печатные издания**

1. Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 184 с.

2. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для СПО / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда – Изд-во «Лань», 2020. – 336 с.

4. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для СПО / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский – Изд-во «Лань», 2021. – 432 с.

#### **4.3.2. Основные электронные издания**

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 165 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/468221> (дата обращения: 23.07.2021).

2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).



3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с. – URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).

4. Физиология животных: продуктивность: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 187 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09970-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471840> (дата обращения: 23.07.2021).

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебник для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179632> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173099> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи копильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44266-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220457> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9004-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208577> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8541-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177024> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-9513-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201623> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-8114-9512-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/201626> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **4.3.3. Дополнительные источники**

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.
3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.
4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для СПО / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова – Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. – 224 с.
5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122> (дата обращения: 23.07.2021).

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

Руководство практикой осуществляют преподаватели профессиональных модулей, мастера производственного обучения и работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации рабочей программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения практических обучающимся проверочных работ.

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения производственной практики.
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения производственной практики
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения производственной практики
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения производственной практики
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения производственной практики

**Рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ,  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ  
ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ  
ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» с учетом соответствующей примерной образовательной программы, включенной в реестр примерных образовательных программ.

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 06.07.2024 г. № 42-Д/1.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Цель модуля «ПМн.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»: в результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения».

Планируемые результаты освоения профессионального модуля: Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	

	или с помощью наставника)..		
<i>OK 02</i>	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
<i>OK 04</i>	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
<i>ПК 2.1.</i>	приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на	общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку;



	<p>любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>	<p>требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного</p>	<p>первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
--	--	---	---

		обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.	
<i>ПК 2.2.</i>	приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать	общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-	приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;

	<p>температурный режим при помощи КИП;  ведения первичной документации;  безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>	<p>гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;  правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;  требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;  формы и правила ведения первичной документации;  устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;  принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>	<p>наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП;  регулирования температуры и времени охлаждения;  проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;  контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
ПК 2.3.	<p>приемки сырья животного происхождения;  отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;  контроля качества изготовления продукции на</p>	<p>общие сведения о мясном скотоводстве;  физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;  требования к качеству мясного сырья,</p>	<p>приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;  распределения поступающего сырья на переработку;  первичной обработки сырья;</p>

	<p>любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>	<p>действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для</p>	<p>проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
--	--	--	--

		количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.	
--	--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04	Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	<b>144</b>	<b>38</b>	<b>144</b>	124	<b>18</b>	<b>2</b>		
	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>					<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>144</b>	<b>144</b>						<b>144</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>372</b>	<b>254</b>	<b>144</b>	<b>124</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>144</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды ПК, ОК
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>		372	
<b>МДКн. 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции</b>		124	
<b>Тема 1. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий</b>		48	
<b>Тема 1.1. Контроль качества сырья для колбасного производства</b>	<b>Содержание</b>	20	
	Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий: органолептические и физико-химические показатели.	4	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности колбасных изделий.	4	
	Верификация и подготовка сырья к колбасному производству.	4	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	8	
	Изучение требований нормативной документации, предъявляемые к показателям безопасности колбасных изделий.	4	
Проведение термо- и рН-метрирования мясного сырья.	4		
<b>Тема 1.2. Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий</b>	<b>Содержание</b>	28	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Контроль технологических процессов в отделении посола мяса для колбасного производства.	4	
	Контроль технологических процессов в отделении приготовления фарша.	4	
	Контроль технологических процессов в отделении шприцевания.	4	
	Контроль технологических процессов в термическом отделении. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения.	4	

	Контроль упаковывания и технологических режимов хранения колбасных изделий. Технологическое оборудование для упаковки колбасных изделий.	4	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	8	
	Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве различных видов колбасных изделий. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	4	
	Определение фаршеемкости колбасной оболочки.	4	
<b>Тема 2. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса</b>		<b>44</b>	
<b>Тема 2.1. Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Контроль производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов.	2	
	Контроль производства порционных мелкокусковых мясных полуфабрикатов.	2	
	Контроль производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.	2	
	Контроль производства панированных полуфабрикатов.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	2	
Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	2		
<b>Тема 2.2. Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Контроль производства рубленых полуфабрикатов.	2	
	Контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Изучение требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности рубленых полуфабрикатов.	2	
	Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	2	
	Определение массовой доли начинки и покрытия при выработке полуфабрикатов в тесте.	2	
<b>Тема 2.3. Контроль качества сырья и</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из говядины.	2	



<b>технологических процессов при производстве продуктов из мяса</b>	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из свинины.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Требования, предъявляемые к качеству сырья для производства продуктов из баранины.	2	
	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов сырья для производства продуктов из мяса птицы.	2	
	Контроль технологических процессов при производстве вареных, варено-запеченных продуктов из мяса.	2	
	Контроль технологических процессов при производстве запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса.	2	
	Контроль технологических процессов при производстве копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса	2	
	Контроль технологических процессов при производстве сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса.	2	
	Контроль технологических процессов при производстве продуктов из мяса птицы.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	2	
Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса.	2		
<b>Тема 3. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 3.1. Контроль качества сырья для производства консервов</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных и мясосодержащих консервов: органолептические и физико-химические показатели.	4	
	Требования к консервной таре.	4	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов, ориентируясь на формулу стерилизации.	4	
<b>Тема 3.2. Контроль технологических</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	Контроль технологических процессов при производстве консервов.	6	
	Проверка консервной тары на герметичность при производстве консервов.	4	

<b>процессов при производстве консервов</b>	Дефекты мясных и мясосодержащих консервов, причины их возникновения.	<b>6</b>	ОК 01,
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		ОК 02,
	Контроль технологического процесса производства кусковых мясных консервов.	<b>4</b>	ОК 04
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела</b>			
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству мяса и мясных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).		<b>2</b>	
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.			
<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>	
<b>Виды работ</b>			
1. Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах.			
2. Методы массовой доли жира в мясе и мясных продуктах.			
3. Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах.			
4. Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах.			
5. Методы оценки влагосвязывающей способности мяса.			
6. Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов.			
7. Методы оценки жирудерживающей способности мясных продуктов.			
8. Методы исследования рН мяса и мясных продуктов.			
9. Термометрирование мясного сырья.			
10. Органолептический анализ мясного сырья.			
11. Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов.			
12. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов.			
13. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки.			
14. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки.			
15. Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий.			
<b>Производственная практика</b>		<b>144</b>	
<b>Виды работ</b>			
1. Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий.			
2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий.			
3. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.			

<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.</li> <li>5. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса.</li> <li>6. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса.</li> <li>7. Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий.</li> <li>8. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий.</li> <li>9. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий.</li> <li>10. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий.</li> <li>11. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас.</li> <li>12. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас.</li> <li>13. Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас.</li> <li>14. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса.</li> <li>15. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса.</li> <li>16. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.</li> <li>17. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</li> <li>18. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</li> <li>19. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов.</li> <li>20. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов.</li> <li>21. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе.</li> <li>22. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</li> <li>23. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</li> <li>24. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</li> <li>25. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</li> <li>26. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.</li> <li>27. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах.</li> <li>28. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</li> <li>29. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт.</li> </ol>		
--	--	--

30. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).		
<b>Курсовой проект (работа)</b>	<i>18</i>	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<i>12</i>	
<b>Всего</b>	<i>372</i>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей:

- посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья);
- рабочее место преподавателя;
- шкаф для хранения учебных пособий, оборудования;
- компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь);
- экран (доска);
- мультимедиа проектор;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект видеоматериалов по темам дисциплины;
- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, лупы, штативы. Оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, мешалки и встряхиватели. Оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки;
- испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование. Общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы. Оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки и встряхиватели. Оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки, стерильные бокс;
- комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров», Комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры», Комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня», Комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления»;
- раздаточный и дидактический материал: законы РФ по Метрологии, стандартизации и сертификации, перечень продукции, подлежащей добровольной и обязательной сертификации, показатели качества продукции, единицы измерения системы «СИ», Видеопродукция, мультимедийная продукция по дисциплине «Метрология и стандартизация»;
- средства измерения электрических величин;
- средства измерения геометрических размеров;
- оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

Кабинет технологии продуктов питания животного происхождения:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- наборы плакатов;
- рабочие места обучающихся;
- раздаточные учебные материалы;
- электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области);
- комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя;

- оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки и встряхиватели;
- измерительное оборудование: весы, pH-метр;
- оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки, стерильные боксы;
- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
- измерительное оборудование: весы, pH-метр;
- испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, лупы, штативы;
- оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, мешалки и встряхиватели;
- оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки;
- оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки и встряхиватели;
- измерительное оборудование: весы, pH-метр;
- оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки, стерильные боксы;
- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;
- измерительное оборудование: весы, pH-метр;
- испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;
- комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;
- комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;
- комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;
- комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

## **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для среднего профессионального образования / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда – Изд-во «Лань», 2020. – 336 с.

3. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для среднего профессионального образования / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский – Изд-во «Лань», 2021. – 432 с.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. – Москва:

Издательство Юрайт, 2021. – 165 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/468221> (дата обращения: 23.07.2021).

2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).

3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с. – URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198509> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учебное пособие для спо / З. Х. Давлетов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-8877-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183238> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblionline.ru/>.

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.

4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для среднего профессионального образования/ Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова – Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. – 224 с.

5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. – URL: <https://prospo.ru/books/66122> (дата обращения: 23.07.2021).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья</p>	<p>Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки</p>	<p>Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для промышленной переработки</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья</p>	<p>Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>



<p>ОК 02</p> <p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 04</p> <p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

**Рабочая программа**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
по профессиональному модулю  
**ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ,**  
**ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ**  
**ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ**  
**ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» с учетом соответствующей примерной образовательной программы, включенной в реестр примерных образовательных программ.

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 06.07.2024 г. № 42-Д/1.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения основного вида деятельности (ВД): Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

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

- освоение основного вида профессиональной деятельности;
- освоение общих и профессиональных компетенций по специальности;
- формирование у обучающихся практических умений и навыков;
- приобретение практического опыта;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

### **1.3. Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке обучающийся должен **иметь практический опыт в:** обеспечении безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: 72 часа**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций в рамках ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке по основному виду деятельности (ВД): Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Код ПК и ОК	Наименование результата освоения практики
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции .
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
. ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов	Виды работ	Количество часов	Осваиваемые элементы ПК и ОК
<b>Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>		<b>72</b>	
Тема 1. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий	1. Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах. 2. Методы массовой доли жира в мясе и мясных продуктах. 3. Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах. 4. Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах. 5. Методы оценки влагосвязывающей способности мяса.	24	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 2. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса	6. Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов. 7. Методы оценки жирудерживающей способности мясных продуктов. 8. Методы исследования рН мяса и мясных продуктов. 9. Термометрирование мясного сырья. 10. Органолептический анализ мясного сырья.	24	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 3. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов	11. Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов. 12. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов. 13. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки. 14. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки.	24	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04

	15. Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (компл)			
Всего часов:		72	



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к условиям проведения учебной практики**

Реализация рабочей программы учебной практики требует проведение учебной практики на предприятиях/организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест учебной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по осваиваемому в рамках профессионального модуля виду деятельности с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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

Учебная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **4.3.1 Основные источники:**

1. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для среднего профессионального образования / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда – Изд-во «Лань», 2020. – 336 с.

3. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для среднего профессионального образования / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский – Изд-во «Лань», 2021. – 432 с.

#### **4.3.2. Основные электронные издания**

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 165 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/468221> (дата обращения: 23.07.2021).

2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).

3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с. – URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная

система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198509> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учебное пособие для спо / З. Х. Давлетов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-8877-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183238> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **4.3.3. Дополнительные источники**

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblionline.ru/>.

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.

4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для среднего профессионального образования/ Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова – Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. – 224 с.

5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122> (дата обращения: 23.07.2021).

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

Руководство практикой осуществляют преподаватели профессиональных модулей, мастера производственного обучения и работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации рабочей программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения практических обучающимся проверочных работ.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для промышленной переработки	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач	Результаты решения и выполнения ситуационных	Экспертное наблюдение и оценка в процессе

<p>профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>задач применительно к профессиональной деятельности</p>	<p>выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

**Рабочая программа  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
по профессиональному модулю  
ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ,  
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ  
ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ  
ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» с учетом соответствующей примерной образовательной программы, включенной в реестр примерных образовательных программ.

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 06.07.2024 г. № 42-Д/1.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения основного вида деятельности (ВД): Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики:

- освоение основного вида профессиональной деятельности;
- освоение общих и профессиональных компетенций по специальности;
- формирование у обучающихся практических умений и навыков;
- приобретение практического опыта;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

## 1.3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке обучающийся должен **иметь практический опыт в:** обеспечении безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики: 144 часа**



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций в рамках ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору) по основному виду деятельности (ВД): обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

<b>Код ПК и ОК</b>	<b>Наименование результата освоения практики</b>
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов	Виды работ	Количество часов	Осваиваемые элементы ПК и ОК
<b>Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>		<b>142</b>	
Тема 1. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий	1. Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий. 2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий. 3. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 5. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса. 6. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса. 7. Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий. 8. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий. 9. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий. 10. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий. 11. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас. 12. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас. 13. Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас.	48	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 2. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов	1. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.	48	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01,

из мяса	<p>3. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса.</p> <p>4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса.</p> <p>5. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса.</p> <p>2. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса.</p> <p>3. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.</p>		ОК 02, ОК 04
Тема 3. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов	<p>1. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>3. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов.</p> <p>4. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>5. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе.</p> <p>6. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>7. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>8. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>9. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>10. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>11. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах.</p> <p>12. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и</p>	45	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04

	<p>мясосодержащих консервов.</p> <p>13. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт.</p> <p>14. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).</p>		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (компл)		3	
Всего часов:		144	

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

### **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики**

Реализация рабочей программы производственной практики требует проведение производственной практики на предприятиях/организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по осваиваемому в рамках профессионального модуля виду деятельности с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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

Производственная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции

Условием допуска обучающихся к производственной практике являются освоение МДК и учебной практики по модулю.

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **4.3.1 Основные источники:**

1. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для средне профессионального образования / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда – Изд-во «Лань», 2020. – 336 с.

3. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для среднего профессионального образования / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский – Изд-во «Лань», 2021. – 432 с.

#### **4.3.2. Основные электронные издания**

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 165 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/468221> (дата обращения: 23.07.2021).

2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).

3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с. – URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 304 с.

— ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198509> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учебное пособие для спо / З. Х. Давлетов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-8877-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183238> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **4.3.3. Дополнительные источники**

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.

4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для среднего профессионального образования/ Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова – Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. – 224 с.

5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122> (дата обращения: 23.07.2021).

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

Руководство практикой осуществляют преподаватели профессиональных модулей, мастера производственного обучения и работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации рабочей программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения практических обучающимся проверочных работ.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для промышленной переработки	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач	Результаты решения и выполнения ситуационных	Экспертное наблюдение и оценка в процессе

<p>профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>задач применительно к профессиональной деятельности</p>	<p>выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>



**Рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО  
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

**2024 г.**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» с учетом соответствующей примерной образовательной программы, включенной в реестр примерных образовательных программ.

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 06.07.2024 г. № 42-Д/1.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля ПМ.03 «Обеспечение деятельности структурного подразделения» обучающихся должен освоить основной вид деятельности Обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения».

Планируемые результаты освоения профессионального модуля: Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих	методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

	действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования	

	<p>развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
ВД 3	<p>Обеспечение деятельности структурного подразделения</p>		
ПК 3.1.	<p>рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.</p>	<p>принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат;</p>	<p>планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;</p>

		методики расчета экономических показателей.	принятия управленческих решений.
ПК 3.2.	планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.	принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).	планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
ПК 3.3.	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на	принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;

	<p>производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве.</p>		<p>участия в планировании основных показателей производства.</p>
ПК 3.4.	<p>использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.</p>	<p>способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p>	<p>группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.</p>
ПК 3.5.	<p>правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p>	<p>учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>	<p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.</p>



	определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.		
--	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03	Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения	<b>60</b>	<b>18</b>	<b>60</b>	56		<b>4</b>		
	Учебная практика	-						-	
-	Производственная практика	72							<b>72</b>
	Промежуточная аттестация	12							
	<b>Всего:</b>	<b>144</b>	<b>18</b>	<b>60</b>	<b>56</b>		<b>4</b>	-	<b>72</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды ПК, ОК
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>		56	
<b>МДК. 03.01 Организация работы структурного подразделения</b>		56	
<b>Тема 1.1. Методика расчета выхода продукции</b>	<b>Содержание</b>	6	
	1. Нормирование выхода продукции	4	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
	2. Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья животного происхождения		
	3. Методика расчета выхода продуктов животного происхождения		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
Расчет выхода продукции в ассортименте предприятия по выработке продукции из сырья животного происхождения	2		
<b>Тема 1.2. Формы документов, порядок их заполнения</b>	<b>Содержание</b>	6	
	1. Формы документов, порядок их заполнения	4	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
	2. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения		
	3. Учет готовой продукции		
	4. Учет выполненных работ		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Составление отчета о расходе сырья на выработку продуктов животного происхождения	2	
Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией			

<b>Тема 1.3. Основные приемы организации работы исполнителей</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Бригадная форма организации труда	<b>2</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
	2. Основные приемы организации работы исполнителей		
	3. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад		
	4. Специальная оценка условий труда и производства		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Анализ расхода сырья и вспомогательных материалов	<b>4</b>	
Планирование технологического процесса производства продуктов животного происхождения			
Организация работы коллектива исполнителей			
<b>Тема 1.4. Организация работы основных структурных подразделений (цеха, участки)</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения	<b>6</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
	2. Обслуживание производственной линии. Обслуживание рабочего места.		
	3. Механизация и автоматизация производственного процесса		
	4. Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения		
<b>Тема 1.5. Порядок оформления табеля учета рабочего времени</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения	<b>2</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
	2. Графики выхода на работу, виды графиков		
	3. Порядок оформления табеля учета рабочего времени		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	Определение численности работников производства с учетом производственной программы	<b>4</b>	
	Ведение табеля учета рабочего времени работников		
<b>Тема 1.6. Методика расчета</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Сущность оплаты труда	<b>4</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	2. Методика расчета заработной платы		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		

<b>заработной платы</b>	Расчет заработной платы работающих на производстве	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03
<b>Тема 1.7.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
<b>Структура издержек производства и пути снижения затрат</b>	1. Структура издержек производства	<b>4</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
	2. Пути снижения затрат		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Составление калькуляции на различные виды изделий	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03
<b>Тема 1.8.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
<b>Методики расчета экономических показателей</b>	1. Расчет стоимости основных фондов	<b>4</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
	2. Расчет объема товарной продукции		
	3. Расчет цены на продукцию		
	4. Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Расчет экономических показателей структурного подразделения организации	<b>2</b>	
<b>Тема 1.9.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
<b>Контроль за деятельностью структурного подразделения</b>	1. Контроль качества и количества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке продуктов питания животного происхождения	<b>8</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
	2. Контроль технологических операций по хранению готовой продукции, товарному оформлению, отпуску		
	3. Контроль производственных стоков и выбросов на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения		
	4. Контроль работы всех видов технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения		
<b>Производственная практика</b>		<b>72</b>	
<b>Виды работ</b>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>– ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением; планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте;</li> <li>– оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.);</li> <li>– ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции;</li> <li>– осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей;</li> <li>– организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений;</li> <li>– организация рабочих мест в производственных цехах;</li> <li>– распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения;</li> <li>– заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников;</li> <li>– составление графика выхода на работу;</li> <li>– ознакомление с организацией расчета заработной платы;</li> <li>– формирование предложений по уменьшению потерь на примере производственного процесса, наблюдаемого в реальных условиях;</li> <li>– расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации;</li> <li>– анализ деятельности структурного подразделения.</li> </ul>		
<b>Самостоятельная учебная работа обучающегося</b>	<b>4</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>12</b>	
<b>Всего</b>	<b>144</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет менеджмента, маркетинга и управления персоналом:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- наборы плакатов;
- рабочие места обучающихся;
- раздаточные учебные материалы;
- электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области);
- комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Грибов, В. Д. Управление структурными подразделениями организации: учебник / В. Д. Грибов – Москва: КНОРУС, 2021.- 278 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-02566-6.

2. Дрещинский В.А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10672-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/431088>.

3. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451056>.

4. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях: учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495743>.

5. Оплетаева, Н. А. Управление структурным подразделением организации: учебное пособие / Н. А. Оплетаева. — Омск: Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126621> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Астахова, Н.И. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / Н.И. Астахова, Г.И. Москвитин под общей редакцией Н.И. Астаховой, Г.И. Москвитина. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2.

2. Горленко, О.А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О.А. Горленко, Д.В. Ерохин, Т.П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование ПК и ОК, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и должностные инструкции; обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы; правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:
ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	правильность расчета выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения; точность ведения сырья и расходных материалов в соответствии с первичной документацией; правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья; обоснованность принятия управленческих решений.	практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе  Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса;
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.	точность и грамотность организации работы по сборникам рецептур и технологическим картам; обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки нормативно-технологической документации; грамотность составления рецептуры разных видов продукции	экспертное наблюдение за выполнением тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; объективная оценка результатов работы трудового коллектива; правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике.	производственной практики; экзамен

<p>ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию.</p>	<p>Знание правил первичного документооборота учёта и отчетности; правильность ведения утверждённой учётно-отчётной документации в соответствии с эталоном; точность заполнения реквизитов учётно-отчётной документации.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	

личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;		
--	--	--

Приложение 1.8.

к ОПОП-П по специальности  
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**Рабочая программа**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
по профессиональному модулю  
**ПМ.03 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО**  
**ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

2024 г.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» с учетом соответствующей примерной образовательной программы, включенной в реестр примерных образовательных программ.

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 06.07.2024 г. № 42-Д/1.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО «19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» в части освоения основного вида деятельности (ВД): обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующие ему профессиональные компетенции.

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

- освоение основного вида профессиональной деятельности;
- освоение общих и профессиональных компетенций по специальности (профессии);
- формирование у обучающихся практических умений и навыков;
- приобретение практического опыта;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

### **1.3. Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ.03 «Обеспечение деятельности структурного подразделения» обучающийся должен **иметь практический опыт в:**

- планировании работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений;
- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- участия в планировании основных показателей производства;
- группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда;
- расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности;
- расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств;
- ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
- учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики: 72 часа.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций в рамках ПМ.03 «Обеспечение деятельности структурного подразделения» по основному виду деятельности (ВД): обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующие ему профессиональные компетенции.

Код ПК и ОК	Наименование результата освоения практики
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса;...;
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями;
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива;
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 3.5..	Вести учётно-отчётную документацию
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;



### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов	Виды работ	Количество часов	Осваиваемые элементы профессиональных и общих компетенций
<b>Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>		70	
Тема 1.1. Методика расчета выхода продукции	Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением; Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте;	6	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
Тема 1.2. Формы документов, порядок их заполнения	Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.); Ведение учетно–отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.	6	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
Тема 1.3. Основные приемы организации работы исполнителей	Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей;	12	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
Тема 1.4. Организация работы основных структурных подразделений (цеха, участки)	Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений; Организация рабочих мест в производственных цехах; Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения;	12	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
Тема 1.5. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников; Составление графика выхода на работу;	6	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
Тема 1.6. Методика расчета заработной платы	Ознакомление с организацией расчета заработной платы;	6	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03

Тема 1.7. Структура издержек производства и пути снижения затрат	Формирование предложений по уменьшению потерь на примере производственного процесса, наблюдаемого в реальных условиях	6	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
Тема 1.8. Методики расчета экономических показателей	Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации;	6	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
Тема 1.9. Контроль за деятельностью структурного подразделения	Анализ деятельности структурного подразделения;	9	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		3	
Всего часов:		72	

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

### **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики**

Реализация рабочей программы производственной практики требует проведение производственной практики на предприятиях/организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по осваиваемому в рамках профессионального модуля виду деятельности с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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

Производственная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК. 03.01 Организация работы структурного подразделения

Условием допуска обучающихся к производственной практике являются освоение МДК и учебной практики по модулю (если предусмотрена).

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **4.3.1. Основные печатные издания**

1. Грибов, В. Д. Управление структурными подразделениями организации: учебник / В. Д. Грибов – Москва: КНОРУС, 2021.- 278 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-02566-6.

2. Дрещинский В.А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2.

#### **4.3.2. Основные электронные издания**

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10672-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/431088>.

3. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-

9916-5904-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451056>.

4. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях: учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495743>.

5. Оплетаетаева, Н. А. Управление структурным подразделением организации: учебное пособие / Н. А. Оплетаетаева. — Омск: Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126621> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **4.3.3. Дополнительные источники**

1. Астахова, Н.И. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / Н.И. Астахова, Г.И. Москвитин под общей редакцией Н.И. Астаховой, Г.И. Москвитина. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2.

2. Горленко, О.А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О.А. Горленко, Д.В. Ерохин, Т.П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5.

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

Руководство практикой осуществляют преподаватели профессиональных модулей, мастера производственного обучения и работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации рабочей программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения практических обучающимся проверочных работ.

Код и наименование ПК и ОК, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	точность и грамотность планирования основных показателей производства структурного подразделения организации (положения о подразделениях и должностные инструкции; обоснованность выбора режима труда и отдыха в соответствии с графиком работы; правильность расчета оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных
ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	правильность расчета выпуска продукции в ассортименте продуктов питания животного происхождения; точность ведения сырья и расходных материалов в соответствии с первичной документацией; правильность расчета сырья; обоснованность осуществления контроля соблюдения технологических процессов, качества работ, эффективного использования технологического оборудования и сырья; обоснованность принятия управленческих решений.	занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе  Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением
ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.	точность и грамотность организации работы по сборникам рецептов и технологическим картам; обоснованность выбора выпуска продукции; грамотность разработки нормативно-технологической документации; грамотность составления рецептуры разных видов продукции	тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен
ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы	эффективность контроля за результатами выполнения работ исполнителями; объективная оценка результатов работы трудового	

трудового коллектива.	коллектива; правильность расчета показателей эффективной деятельности структурного подразделения (бригады), согласно утвержденной методике.	
ПК 3.5 Вести учётно-отчётную документацию.	Знание правил первичного документооборота учета и отчетности; правильность ведения утвержденной учетно-отчетной документации в соответствии с эталоном; точность заполнения реквизитов учетно-отчетной документации.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 03	актуальность используемой	

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	и нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
---	--	--

**Приложение 1.9.**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**Рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР**

**2024 г.**



Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» с учетом соответствующей примерной образовательной программы, включенной в реестр примерных образовательных программ.

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 06.07.2024 г. № 42-Д/1.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения».

Планируемые результаты освоения профессионального модуля: Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

### 1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

## 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

ПК 4.1 Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара	Навыки:
	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
	Умения
	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Использовать посудомоечные машины
	Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
	Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
	Знания:
	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания	
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	
ПК 4.2 Выполнять работы по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Навыки:
	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
	Умения:
Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	

Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
Производить обработку овощей, фруктов и грибов
Нарезать и формовать овощи и грибы
Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
Готовить блюда и гарниры из овощей
Готовить каши и гарниры из круп
Готовить блюда из яиц
Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
Готовить блюда из бобовых
Готовить блюда из рыбы
Готовить блюда из морепродуктов
Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
Готовить блюда из домашней птицы
Готовить мучные блюда
Готовить горячие напитки
Готовить сладкие блюда
Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)
Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
<b>Знания:</b>
Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов
Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Принципы ХАССП в организациях общественного питания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовки, уборки рабочего места;</li> <li>– подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</li> <li>– приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– ведения расчетов с потребителями.</li> </ul>
-------------------------	---

Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</li> <li>– проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– своевременно оформлять заявку на склад;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</li> <li>– оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, в том числе региональных;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li><li>– правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li></ul>
--	--



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.2 ОК 01-07, 09	<b>Раздел 1.</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>34</b>	<b>18</b>	<b>34</b>	34				
ПК 4.1-4.2 ОК 01-07, 09	<b>Раздел 2.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>58</b>	<b>24</b>	<b>58</b>	<b>58</b>				
ПК 4.1-4.2 ОК 01-07, 09	<b>Раздел 3.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>28</b>	<b>24</b>		<b>4</b>		
	Учебная практика	-						-	
	Производственная практика	<b>108</b>	<b>108</b>						<b>108</b>
	Промежуточная аттестация	<b>24</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>252</b>	<b>162</b>	<b>120</b>	<b>116</b>		<b>4</b>		<b>108</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>МДК. 04.01 Технология приготовления продукции в соответствии с квалификационными требованиями по компетенции «Поварское дело»</b>		<b>116</b>
<b>Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>34</b>
<p><b>Тема 1.1.</b> <b>Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.</p> <p>2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).</p> <p>3. Правила составления заявки на сырье</p>	1
<p><b>Тема 1.2.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</p> <p>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.</p>	1

	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	
<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание</b>	1
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	
<b>Тема 1.4.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание</b>	1
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	
<b>Тема 2.1</b> <b>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>	1
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.	

	<p>Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов.</p> <p>2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.</p> <p>3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p>	
<p><b>Тема 2.2.</b> <b>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.</p> <p>3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.</p> <p>4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.</p>	1
<p><b>Тема 2.3</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетки, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.</p>	2

	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	
	<b>Лабораторная работа 1</b>	6
	Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Обработка нерыбного водного сырья	
<b>Тема 2.4</b> <b>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>	2
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	
	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.	
<b>Тема 2.5</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>	2
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>Лабораторная работа 2</b>	6
	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	
<b>Тема 2.6</b> <b>Обработка домашней птицы, дичи, кролика</b>	<b>Содержание</b>	2
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	

	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
<b>Тема 2.7</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</b>	<b>Содержание</b>	2
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	<b>Лабораторная работа 3</b>	6
	Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	
<b>Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>		<b>58</b>
<b>Тема 1.1.</b> <b>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание</b>	1
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	
<b>Тема 1.2.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</b>	<b>Содержание</b>	1
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов,	

	отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	
<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</b>	<b>Содержание</b>	1
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.	
<b>Тема 1.4.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	<b>Содержание</b>	1
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	2. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</b>	<b>Содержание</b>	1
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров.	
	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.	
	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>

<b>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</b>	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.	
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.	
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.	
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.	
<b>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	2
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
<b>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов</b>	<b>Содержание</b>	2
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи.	



<b>региональной кухни</b>	Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	
	<b>Лабораторное занятие 4</b>	<b>6</b>
	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	
<b>Тема 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.	
<b>Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам.	
	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.	
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных, белого основного и его производных, грибного, молочного, сметанного и их производных, соусов на основе концентратов промышленного производства.	
	4. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.	
<b>Тема 2.7. Приготовление,</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	

<p><b>подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</b></p>	яично-масляных, соусов на сливках.	
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких (десертных) региональных, вегетарианских, диетических соусов.	
	4. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	
<p><b>Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</b></p>	<b>Содержание</b>	2
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию приностей, приправ.	
	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.	
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.	
5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.		
<p><b>Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и</b></p>	<b>Содержание</b>	2
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	

<p><b>макаронных изделий</b></p>	<p>2. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.</p>	
	<p>3. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	
	<p>4. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.</p>	
	<p>5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования</p>	
	<p><b>Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</b></p>	

	5. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
<b>Тема 2.11.</b> <b>Приготовление,</b> <b>подготовка к реализации</b> <b>блюд из муки</b>	<b>Содержание</b>	2
	1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	
	2. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.	
	3. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	4. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
<b>Тема 2.12.</b> <b>Классификация,</b> <b>ассортимент,</b> <b>приготовление и</b> <b>подготовка к реализации</b> <b>блюд из рыбы и нерыбного</b> <b>водного сырья</b>	<b>Содержание</b>	4
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	
	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с	

	<p>гарниром, соусом и без).</p> <p>4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>6. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>7. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p><b>Лабораторное занятие 5</b></p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья</p>	
<p><b>Тема 2.13.</b> <b>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.</p>	2
<p><b>Тема 2.14.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару,</p>	2

<b>блюды из мяса, мясных продуктов</b>	припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	
	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	
	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	<b>Лабораторное занятие 6</b>	<b>6</b>
Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде		
<b>Тема 2.15. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	
	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	

	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	
	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	<b>Лабораторное занятие 7</b>	<b>6</b>
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	
<b>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>28</b>
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	
	3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	
<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	
	3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-	

	технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	
	4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Приготовление,</b> <b>подготовка к реализации</b> <b>холодных соусов, салатных</b> <b>заправок</b>	<b>Содержание</b>	2
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства.	
	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.).	
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	
	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление,</b> <b>подготовка к реализации</b> <b>салатов разнообразного</b> <b>ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	2
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	
	2. Выбор основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Подбор заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.	
	3. Сервировка стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	
	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	
	<b>Лабораторная работа 8</b>	6
	Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салаткоктейль с ветчиной и сыром, салат	



	<p>из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).</p> <p>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>	
<p><b>Тема 2.3.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	2
	1. Классификация, ассортимент бутербродов, холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	
	2. Выбор основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	
	7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	
8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.		
<p><b>Тема 2.4.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы,</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	2
	<p>1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.</p>	

<b>мяса, птицы</b>	2. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	
	3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.).	
	4. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	
	5. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы, мяса и птицы.	
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	
	<b>Лабораторная работа 9</b>	
Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3</b>	4	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> <b>По Разделу 1:</b> 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой,	<b>108</b>	

крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.

2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

## **По Разделу 2:**

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

<p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p><b>По Разделу 3:</b></p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</p> <p>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>24</b>
<b>Всего</b>	<b>252</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- наборы плакатов;
- рабочие места обучающихся;
- электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области);
- комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя.

Мастерская, оснащенная современной материально-технической базой по компетенции «Поварское дело»:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- шкаф холодильный с глухой дверью POLAIR CM107-S;
- гастроемкость GN 1/1-20;
- гастроемкость GN 1/1-40;
- гастроемкость GN 1/1-65;
- гастроемкость GN R1/1-40;
- доска разделочная пластик белая;
- доска разделочная пластик желтая;
- доска разделочная пластик зеленая;
- доска разделочная пластик коричневая;
- доска разделочная пластик красная;
- доска разделочная пластик синяя;
- пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1R;
- блендер JAU HBH-550;
- стеллаж ITERMA 430 CTC-11/905;
- подставка для конвектомата 430 хвс;
- печь СВЧ AIRHOT WP900-25L;
- подставка для плиты индукционной ITERMA 430 ПКИ 4-11;
- соковыжималка JAU SJ-300 ШНЕКОВАЯ;
- мясорубка LILOMA TC12HD;
- плита индукционная ITERMA ПКИ-4КВ/3;
- шкаф шоковой заморозки 2019 COOLEQ;
- блендер погружной KITCHENAID 5KHB2571EER;
- противень RATIONAL GN 1/1 6015/1103;
- аппарат упаковочный вакуумный INDOKOR IVP-430PT/2
- весы эл. Порционные CAS FW50-6E;
- льдогенератор COOLEQ ZB-12;
- стол пристенный ITERMA 430 C,-211/20;

- устройство душирующее для ХЕВС/ХЕVC UNOX ХНС001;
- механизм для темперирования шоколада МС 100;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий.

## **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Бессарабов, Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 336 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.
3. Долганова, Н.В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н.В. Долганова, Е.В. Першина, З.К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.
4. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.
5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – Москва: Академия, 2020. – 176 с.
6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.
7. Зайцева, Е.А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е.А. Зайцева, Н.В. Пушина, Ж.В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.
8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.
9. Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО / Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с.
10. Кахикало, В.Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство: учебное пособие для СПО / В.Г. Кахикало, О.В. Назарченко, А.А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 328 с.
11. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
13. Макарова, Н.В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н.В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9.

— Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>.

14. Максимова, С.Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для СПО / С.Н. Максимова, З.П. Швидкая, Е.М. Панчишина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с.

15. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. — Москва: Академия, 2018. — 240 с.

16. Мишанин, Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.

17. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.

18. Радченко, С.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. — 398 с.

19. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — Москва: Академия, 2019. — 128 с.

20. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. — 2-е изд., стер. — Москва: Академия, 2017. — 288 с.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Долганова, Н.В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н.В. Долганова, Е.В. Першина, З.К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е.А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е.А. Зайцева, Н.В. Пушина, Ж.В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО / Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.



5. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

6. Мишанин, Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - выполнения заданий по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной практике</p>

	<p>правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p>ПК 4.2 Выполнять работы по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</li> </ul>	

	<p>стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul> </li> </ul>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p><b>ОК 02</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности;</li> </ul>	

и команде		
<p><b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе;</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии;</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию</li> <li>– демонстрировать осознанное поведение</li> <li>– описывать значимость своей специальности</li> <li>– применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать нормы экологической безопасности</li> <li>– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</li> <li>– организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</li> <li>– организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</li> <li>– эффективно действовать в чрезвычайных</li> </ul>	

ситуациях	ситуациях;	
<p><b>ОК 09.</b>  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>– кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</li> <li>– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	



**Приложение 1.10.**

**к ОПОП-П по специальности  
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**Рабочая программа  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
по профессиональному модулю  
ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР**

**2024 г.**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» с учетом соответствующей примерной образовательной программы, включенной в реестр примерных образовательных программ.

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 06.07.2024 г. № 42-Д/1.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения основного вида деятельности (ВД): Выполнение работ по профессии Повар.

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

- освоение основного вида профессиональной деятельности;
- освоение общих и профессиональных компетенций по специальности;
- формирование у обучающихся практических умений и навыков;
- приобретение практического опыта;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

### **1.3. Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии Повар» обучающийся должен **иметь практический опыт в:**

- выполнении инструкций и заданий повара по организации рабочего места;
- выполнении заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
- приготовления, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом;
- организации работы бригады поваров;
- контроля работы подчиненных, и подготовка отчетности о работе бригады поваров.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики: 108 часов**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций в рамках ПМ.04 «Выполнение работ по профессии Повар» по основному виду деятельности (ВД): Выполнение работ по профессии Повар.

Код ПК и ОК	Наименование результата освоения практики
ПК 4.1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе ПК
ПК 4.2	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов	Виды работ	Количество часов	Осваиваемые элементы ПК и ОК
<b>Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>36</b>	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	6	ПК 4.1, ПК 4.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).	6	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и		

Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	6	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.		
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.	6	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.		
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;	6	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения		
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	6	
<b>Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>		<b>48</b>	
Тема 1.1. Характеристика	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями,	6	ПК 4.1, ПК 4.2

процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-	11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление	6	



пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
Тема 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6	
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с		
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих		6	

блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий			
Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра			
Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки		6	
Тема 2.12. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья			
Тема 2.13. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		6	
Тема 2.14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов			
Тема 2.15. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика			
<b>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>24</b>	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при	6	ПК 4.1, ПК 4.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	6	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	9	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		
Всего часов:		3	
		108	

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

### **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики**

Реализация рабочей программы производственной практики требует проведение производственной практики на предприятиях/организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по осваиваемому в рамках профессионального модуля виду деятельности с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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

Производственная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК. 04.01 Технология приготовления продукции в соответствии с квалификационными требованиями по компетенции «Поварское дело»

Условием допуска обучающихся к производственной практике являются освоение МДК.

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **4.3.1. Основные печатные издания**

1. Бессарабов, Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 336 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Долганова, Н.В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н.В. Долганова, Е.В. Першина, З.К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

4. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – Москва: Академия, 2020. – 176 с.

6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

7. Зайцева, Е.А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е.А. Зайцева, Н.В. Пушина, Ж.В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.

8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – Москва:

Академия, 2016. – 320 с.

9. Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО / Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с.

10. Кахикало, В.Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство: учебное пособие для СПО / В.Г. Кахикало, О.В. Назарченко, А.А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 328 с.

11. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — Москва: Академия, 2019. — 240 с.

13. Макарова, Н.В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н.В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>.

14. Максимова, С.Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для СПО / С.Н. Максимова, З.П. Швидкая, Е.М. Панчишина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с.

15. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. — Москва: Академия, 2018. — 240 с.

16. Мишанин, Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.

17. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.

18. Радченко, С.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. — 398 с.

19. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — Москва: Академия, 2019. — 128 с.

20. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. — 2-е изд., стер. — Москва: Академия, 2017. — 288 с.

#### **4.3.2. Основные электронные издания**

1. Долганова, Н.В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н.В. Долганова, Е.В. Першина, З.К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное

пособие для спо / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е.А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е.А. Зайцева, Н.В. Пушина, Ж.В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

6. Мишанин, Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **4.3.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

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

Руководство практикой осуществляют преподаватели профессиональных модулей, мастера производственного обучения и работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации рабочей программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения практических обучающимся проверочных работ.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - выполнения заданий по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной практике</p>



	<p>здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p>ПК 4.2 Выполнять работы по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям,</li> </ul>	

	<p>регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<p>применительно к различным контекстам.</p>	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана;</li> </ul>	<p>- заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p><b>ОК 02</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Эффективно</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> </ul>	

<p>взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе;</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии;</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию</li> <li>– демонстрировать осознанное поведение</li> <li>– описывать значимость своей специальности</li> <li>– применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать нормы экологической безопасности</li> <li>– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</li> <li>– организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</li> <li>– организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении</li> </ul>	

действовать в чрезвычайных ситуациях	климатических условий региона – эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	
<b>ОК 09.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>– кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</li> <li>– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	

**Приложение 1.11.**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**Рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ**  
**СЫРОДЕЛ**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» с учетом соответствующей примерной образовательной программы, включенной в реестр примерных образовательных программ.

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 06.07.2024 г. № 42-Д/1.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Выполнение работ по профессии Сыродел» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения».

Планируемые результаты освоения профессионального модуля: Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

### 1.1.2. Перечень компетенций:

Код ПК и ОК	Наименование результата освоения практики
ПК 5.1	Вести технологические процессы производства различных видов сыра, контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

#### Навыки:

Подготовки оборудования к работе. Наполнения ванн или сыроизготовителей нормализованным молоком. Регулирования жирности смеси перед свертыванием. Внесения закваски, растворов свертывающего фермента и химикатов, доведения смеси до необходимой температуры свертывания. Наблюдения за процессом свертывания. Определения готовности сгустка.

Разрезки сгустка, постановки и обработки зерна, второго нагревания. Удаления сыворотки, регулирования молочнокислого процесса, частичной посолки сырной массы в зерне, вымешивания сырного зерна. Передачи готового зерна с сывороткой на формование при переливном способе формования. Образования и подпрессовки пласта при формовании сыра в ваннах, участия в разрезке пласта и укладки брусков сырной массы в формы при формовании вручную.

Контроля за процессом самопрессования и прессования сыра, передачей его в соляное отделение.

#### Умения:

Подготавливать оборудование к работе. Наполнять ванны или сыроизготовителей нормализованным молоком. Регулировать жирность смеси перед свертыванием. Вносить закваски, растворы свертывающий фермент и химикаты,

доводить смеси до необходимой температуры свертывания. Наблюдать за процессом свертывания. Определять готовность сгустка.

Разрезать сгусток, обрабатывать зерна, второго нагревания. Удалять сыворотку, регулировать молочнокислый процесс частичной посолки сырной массы в зерне, вымешивать сырное зерно. Передавать готовое зерно с сывороткой на формование при переливном способе формования. Образовывать и подпрессовывать пласт при формовании сыра в ваннах, участвовать в разрезке пласта и укладке брусков сырной массы в формы при формовании вручную.

Производить контроль за процессом самопрессования и прессования сыра, передачей его в соляное отделение.

#### Знания:

устройство обслуживаемого оборудования; состав и основные свойства молока и сыра; технологию производства сыров; возможные пороки сыра и методы их предупреждения; назначение и правила пользования применяемыми контрольно-измерительными и регулирующими приборами; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и сыра

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01-07, 09 ПК 5.1	Раздел 1. Технология производства сыров	<b>120</b>	<b>32</b>	<b>120</b>	116	-	<b>4</b>		
	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>					<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>108</b>	<b>108</b>						<b>108</b>
	Промежуточная аттестация	<b>24</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>324</b>	<b>212</b>	<b>120</b>	<b>116</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>ПМ 05 Освоение видов работ по профессии Сыродел</b>		<b>324</b>	
<b>Раздел 1 МДК. 05.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки</b>		<b>120</b>	
<b>Тема 1.1 Общая технология сыра</b>	<b>Содержание</b>	<b>38</b>	
	Сыр, его состав, свойства, пищевая ценность. Технологическая схема производства сыра, её характеристика. Требования, предъявляемые к составу и качеству молока для производства сыра. Сыропригодность молока, его сортировка и приёмка. Механическая очистка молока от примесей и микроорганизмов. Резервирование и созревание молока. Нормализация, пастеризация и охлаждение молока. Внесение в молоко хлористого кальция и других компонентов. Бактериальные закваски, концентраты и молокосвёртывающие ферменты, используемые при производстве сыра. Приготовление и активизация растворов ферментных препаратов. Расчёт массы ферментного препарата для свёртывания молока. Свёртывание молока и определение готовности сгустка. Влияние различных факторов на качество и стойкость сгустка. Обработка сырного сгустка. Регулирование влажности и кислотности сырной массы в процессе её обработки. Методика определения готовности сырного зерна. Формование сыров. Способы формования сыров и их влияние на консистенцию готового продукта. Самопрессование и прессование сыров. Требования, предъявляемые к качеству отпрессованного сыра. Посолка сыров. Факторы, влияющие на скорость и степень посолки сыров. Уход за сыром и рассолом в соляных бассейнах. Новые способы посолки сыров. Созревание сыров. Условия созревания сыров. Потери массы сыра при созревании. Рациональные способы ухода за твёрдыми прессуемыми	32	ОК 01-07, 09 ПК 5.1

	сырами. Уход за сырами, созревающими при участии микрофлоры сырной слизи. Маркирование зрелого сыра.		
	<b>Лабораторные работы</b>	4	
	1 Исследование качества молока и его подготовка для выработки закваски для сыров. Приготовление закваски для сыров		
	2 Исследование сыропригодности молока. Расчёт дозы молокосвёртывающего фермента. Приготовление раствора		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1 Расчёт массы фермента, закваски, соли и хлористого кальция при выработке прессуемых сыров		
<b>Тема 1.2 Особенности технологии отдельных видов сыра</b>	<b>Содержание</b>	<b>42</b>	
	Классификация сыров. Основные факторы, определяющие видовые особенности сыров. Сыры сычужные твёрдые с высокой температурой второго нагревания. Сыры сычужные твёрдые с низкой температурой второго нагревания. Сыры сычужные твёрдые с низкой температурой второго нагревания и повышенным уровнем молочнокислого брожения. Сыры сычужные твёрдые с низкой температурой второго нагревания, созревающие при участии микрофлоры сырной слизи. Мягкие сыры. Особенности технологии отдельных видов мягких сыров. Плавленые сыры, их ассортимент. Технологическая схема производства плавленых сыров, её характеристика. Подбор сырья для плавления. Обработка сырья, наполнителей и специй. Измельчение сырья. Подбор и приготовление растворов солей-плавителей. Созревание и плавление сырной массы. Особенности упаковывания и маркирования плавленых сыров. Особенности технологии отдельных видов плавленых сыров.	28	ОК 01-07, 09 ПК 5.1
	<b>Лабораторные работы</b>	8	
	1 Ознакомление с технологией подготовки молока к свертыванию при выработке полутвёрдых сыров		
	2 Ознакомление с технологией обработки сырного сгустка и зерна		
3 Ознакомление с технологией формования, самопрессования, прессования и посолки полутвёрдых сыров			

	4	Изучение технологии производства полужирных сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания			
	5	Изучение технологии производства полужирных сычужных сыров с повышенным уровнем молочнокислого брожения			
	6	Изучение технологии производства мягкого сыра без созревания			
	7	Изучение технологии производства рассольных сыров			
	8	Изучение технологии подготовки и обработки сырья при выработке плавленого сыра			
	9	Изучение технологии производства плавленого сыра			
	<b>Практические занятия</b>				6
	1	Продуктовый расчёт сыра			
	2	Продуктовый расчёт плавленого сыра			
	3	Проверка продуктового расчёта производства плавленого сыра. Сводная таблица продуктового расчета плавленого сыра			
<b>Тема 1.3 Оборудование для производства сыра</b>	<b>Содержание</b>		<b>24</b>	ОК 01-07, 09 ПК 5.1	
	Оборудование для получения и обработки сырного зерна. Устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания сыродельной ванны, сыроизготовителей, формовочных аппаратов. Устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания процессов, используемых в сыроделии. Аппараты для чеддеризации сырной массы. Оборудование для механизированных процессов отделения сыворотки и формования сыров. Устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования сырохранилищ. Оборудование для созревания сыров в полимерной плёнке. Линия упаковывания сыров в полимерную плёнку. Оборудование для производства плавленого сыра. Устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для подготовки сыров к плавлению, аппаратов периодического и непрерывного действия для плавления сырной массы. Характерные неисправности в работе оборудования и способы их устранения. Последствия неисправностей оборудования, влияющих на качество выпускаемой продукции.		18		
	<b>Лабораторные работы</b>		2		
	1	Изучение оборудования для производства сыра и сырохранилищ			

	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Изучение правил эксплуатации оборудования для производства сыра и сырохранилищ		
	2	Изучение правил эксплуатации котлов для плавления сыра и вальцовок		
<b>Тема 1.4 Оценка и контроль качества сыров</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	ОК 01-07, 09 ПК 5.1
	Органолептическая оценка качества сыров. Условия хранения сыров. Основные пороки сыров, причины их возникновения и меры предупреждения. Схемы и методы контроля производства сыра. Требования НТД на сычужные сыры. Требования к качеству сырья для выработки сыра. Контроль производства сычужных и плавленых сыров. Контроль качества и безопасности зрелого сыра, сыворотки и рассола. Современные технические моющие средства, их состав и		6	
	использование. Проверка массовой доли и температуры моющих и дезинфицирующих средств. Контроль режимов, качества мойки и дезинфекции посуды, инвентаря и оборудования. Безопасность труда при работе с моющими и дезинфицирующими средствами.			
	<b>Лабораторные работы</b>		4	
	1	Ознакомление с методикой правил отбора проб сычужных, мягких и рассольных сыров и подготовки их к анализу		
	2	Оценка качества натуральных сычужных, рассольных, мягких и плавленых сыров		
	3	Определение массовой доли соли и кислотности рассола		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Расчёт норм расхода молока на 1 т сыра		
	2	Анализ производственных потерь сыра. Контроль расхода сырья и выходов готовой продукции		
3	Оформление документации на контроль производства сыра			
4	Составление аппаратурно-технологических схем производства сыров с элементами критических точек ТХК			

	5	Составление аппаратурно-технологических схем производства сыров с элементами критических точек МБК		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела МДК. 04.01</b>			<b>4</b>	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по разделу МДК. 04.01</b>				
<p>Описать требования к получению молока в сыроделии.</p> <p>Ознакомиться с четырьмя вариантами подготовки сыропригодного молока к выработке на сыр.</p> <p>Изучить виды дополнительной обработки молока в сыроделии.</p> <p>Составить конспект в виде таблицы «Факторы, влияющие на выделение сыворотки».</p> <p>Восстановление и обработка рассола (работа с книгой).</p> <p>Рассмотреть особенности биохимических процессов при созревании отдельных видов сыров.</p> <p>Подготовка к защите практических занятий.</p> <p>Оформление работ и подготовка к защите лабораторных работ.</p> <p>Рассмотреть классификацию сыров, предложенную З.Х.Диланяном.</p> <p>Составить отчёт по уроку-экскурсии на предприятие по выработке плавленых сыров.</p> <p>Составить блок-схему производства тёрочных сыров.</p> <p>Составить блок-схему производства швейцарского сыра.</p> <p>Составить блок-схему производства костромского сыра.</p> <p>Составить блок-схему производства российского сыра.</p> <p>Составить блок-схему производства сыра чеддер.</p> <p>Составить блок-схему производства дорогобужского сыра.</p> <p>Составить блок-схему производства сыра русский камамбер.</p> <p>Составить блок-схему производства домашнего сыра.</p> <p>Составить блок-схему производства адыгейского сыра.</p> <p>Составить блок-схему производства сыра брынза.</p> <p>Составить блок-схему производства сыра сулугуни.</p> <p>Изучить производство мягких сыров на малых предприятиях.</p> <p>Составить таблицу основных пороков плавленых сыров, причин возникновения и мер предупреждения.</p> <p>Собрать материал для дискуссионной беседы на тему «Состав, свойства и пищевая ценность молочной сыворотки».</p> <p>Составить таблицу основных пороков молочного сахара-сырца, причин возникновения и мер предупреждения.</p>				



<p>Подготовить сообщение на тему «Использование жира молочной сыворотки».</p> <p>Составить таблицу основных пороков напитков из сыворотки, причин возникновения и мер предупреждения.</p> <p>Составить таблицу «Форма и размер производственной марки».</p> <p>Ознакомиться с порядком расположения марок на различных сырах (сделать зарисовки).</p> <p>Письменно ответить на контрольные вопросы (из учебника) по теме «Контроль режимов, качества мойки и дезинфекции тары и оборудования».</p> <p>Изучение схем оборудования. Выполнение графических работ по схемам.</p>		
<p><b>УП. 04 Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Изучение организации работы цеха (количество рабочих, график выхода их на работу, объём работы и рабочие места, размер заработной платы и премии, разряды рабочих).</p> <p>Изучение устройства сыроизготовителей, сыродельных ванн и прессов.</p> <p>Составление простейшей технологической схемы производства твёрдого сычужного сыра.</p> <p>Изучение общих технологических процессов производства сыра на заводе.</p>	<b>72</b>	ОК 01-07, 09 ПК 5.1
<p><b>ПП. 04 Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Изучение правил безопасности труда на предприятии и на рабочем месте.</p> <p>Изучение технологического процесса выработки основных продуктов, его описание с указанием параметров технологического оборудования.</p> <p>Составление схемы технологических процессов, плана цеха по выработке основных продуктов.</p> <p>Составление графика работы оборудования.</p> <p>Определение сыропригодности и качества молока (анализ на сыропригодность молока; определение качественных показателей молока: кислотности, температуры, механической загрязнённости, массовой доли жира, редуцтазной, бродильной и сычужно-бродильной пробы).</p> <p>Анализ на определение содержания сухих веществ в молоке и расчёт массовой доли белка. Определение содержания белка в молоке методом формального титрования.</p> <p>Расчёт необходимого количества закваски и раствора хлористого кальция. Анализ нормализованной смеси кружкой ВНИИМСа и расчёт количества сычужного фермента для свёртывания молока.</p>	<b>108</b>	ОК 01-07, 09 ПК 5.1

<p>Приготовление и активизирование растворов сычужного фермента. Внесение сычужного фермента и хлористого кальция в нормализованную молочную смесь. Определение активности фермента.</p> <p>Проведение технологического процесс созревания молока различными способами (проведение контроля созревания молока с учётом температурного режима и продолжительности процесса).</p> <p>Проведение составления и нормализации смеси молока при производстве сыра (анализ нормализованной смеси на содержание массовой доли жира и белка; расчёт количества вносимых в смесь компонентов).</p> <p>Определение окончания процесса свёртывания молока, т.е. образование сгустка (проба сгустка на излом при помощи шпателя; определение кислотности сыворотки).</p> <p>Разрезка сгустка на кубики ножами и лирами, вымешивание и постановка зерна требуемого размера; определение свойства сырного зерна перед вторым нагреванием и готовности его в конце обработки.</p> <p>Проведение слива сыворотки и второго нагревания (слив сыворотки через штуцер или при помощи пробоотборника сыворотки и самовсасывающего насоса; регулирование подачи пара в водяную рубашку ванны).</p> <p>Определение готовности зерна перед формованием (проба зерна на растирание, на упругость и клейкость).</p> <p>Проведение частичной посолки сыра в зерне (внесение потребного количества рассола данной концентрации и вымешивание в соответствии с технической инструкцией).</p> <p>Регулирование скорости истечения сырного зерна и сыворотки в формовочные аппараты и отделитель сыворотки, изменением угла наклона барабана и расхода сыворотки. Заполнение форм зерном и разравнивание его.</p> <p>Завёртывание головок сыра в салфетки и укладывание их в формы. Вкладывание перфорированных вставок в формы при бессалфеточном прессовании.</p> <p>Приготовление моющих растворов, мытьё, сушка и дезинфицирование сырных форм, перфорированных вставок и салфеток.</p> <p>Распознавать (различать) виды сыра по форме и внешнему виду согласно ГОСТу.</p> <p>Укладка казеиновых цифр на дно формы, на них – головки сыра и установка под пресс. Маркировка сыра перед реализацией.</p> <p>Установка формы с сыром на многоярусные прессы для прессования.</p> <p>Проведение перепрессовки головок сыра (снятие давления с прессы и форм с сыром; разворачивание салфеток, завёртывание в них головок сыра, укладка в формы и установка на пресс).</p> <p>Проведение посолки сыра сухой солью в зерне и в рассоле, расчёт количества соли.</p>		
---	--	--

<p>Заполнение соляного бассейна головками сыра и извлечение их после посолки, размещение головок сыра в соляном бассейне или контейнере для посолки сыра.</p> <p>Определение процентного содержания соли в рассоле и его кислотности; расчёт количества нейтрализатора и нормализация рассола в соляном бассейне.</p> <p>Определение по внешнему виду и результатам лабораторных анализов качество прессования и посолки сыра (определение кислотности сыра, процентного содержания в нём соли и массовой доли жира, и сухих веществ; внешний осмотр головки сыра, обращая внимание на плавучесть её в соляном бассейне).</p> <p>Установка температурно-влажностного режима созревания сыра в камерах и проведение ухода за сырами различных видов (мойка головок сыра, парафинирование, упаковка в плёнку).</p> <p>Распознавание пороков по внешнему виду сыров, установление и предупреждение их причин.</p> <p>Парафинирование и нанесение маркировки на головки сыра, упаковывание сыра в тару перед реализацией.</p> <p>Мойка сыров и размещение их на стеллажах.</p> <p>Отбор проб сыра и подготовка их к анализу. Определение качественных показателей сыра: массовой доли жира и белка, кислотности, степени зрелости. Анализ расхода молока на 1т готового продукта-сыра (расчёт выхода готовой продукции и сравнение их нормативными потерями).</p> <p>Организация, подготовка и проведение закрытой экспертизы сыра.</p>		
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>24</b>	
	<b>Всего</b>	<b>324</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей:

- посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья);
- рабочее место преподавателя;
- шкаф для хранения учебных пособий, оборудования;
- компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь);
- экран (доска);
- мультимедиа проектор;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект видеоматериалов по темам дисциплины;
- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, лупы, штативы. Оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, мешалки и встряхиватели. Оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки;
- испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование. Общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы. Оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки и встряхиватели. Оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки, стерильные бокс;
- комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров», Комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры», Комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня», Комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления»;
- раздаточный и дидактический материал: законы РФ по Метрологии, стандартизации и сертификации, перечень продукции, подлежащей добровольной и обязательной сертификации, показатели качества продукции, единицы измерения системы «СИ», Видеопродукция, мультимедийная продукция по дисциплине «Метрология и стандартизация»;
- средства измерения электрических величин;
- средства измерения геометрических размеров;
- оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

##### Основная учебная литература

1. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.И. Дунченко [и др.]. — Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017.— 480 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65296.html> — ЭБС «IPRbooks»

2. Сучкова, Е.П. Технология молока и молочных продуктов. Технологи-я сыра. Часть 4 [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Е.П. Сучкова— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, 2015.— 52 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68210.html> — ЭБС «IPRbooks»

3. Безверхая Н.С. Технология производства сыра : учеб. пособие / Н. С. Безверхая, О. А. Огнева; Куб. гос. аграр. ун-т им. И.Т. Трубилина. - Краснодар : КубГАУ, 2018. - 172 с. [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP\\_Tekhnologija\\_proizvodstva\\_syra\\_469135\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Tekhnologija_proizvodstva_syra_469135_v1_.PDF)

#### **Дополнительная учебная литература**

1. Сучкова Е.П. Технология молока и молочных продуктов. Техно-логия сыра. Часть 4 [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Сучкова Е.П.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Универси-тет ИТМО, 2015.— 52 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68210.html>.

3. Востроилов, А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Востро-илов, И.Н. Семенова, К.К. Полянский. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2010. — 511 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?p11\\_id=58746](http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=58746)

5. Сучкова Е.П. Технология молока и молочных продуктов. Технология сыра [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Сучкова Е.П., Силантьева Л.А.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Уни-верситет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014.— 64 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68208.html>.

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1 Вести технологические процессы производства различных видов сыра, контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность учёта и сортировки поступающего сырья.</li> <li>- демонстрация навыков приготовления и контроля бактериальных заквасок и растворов сычужного фермента и хлористого кальция;</li> <li>- соблюдение техники безопасности при приготовлении бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция</li> <li>- демонстрация навыков технологии производства различных видов сыра;</li> <li>- учёт количества выработанного сыра и сыворотки;</li> <li>- соблюдение техники безопасности при производстве различных видов сыра</li> <li>- демонстрация навыков технологии производства продуктов из молочной сыворотки</li> <li>- учёт количества выработанных продуктов из молочной сыворотки;</li> <li>- соблюдение техники безопасности при производстве продуктов из молочной сыворотки</li> <li>- анализировать пороки продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению;</li> <li>- демонстрации навыков в отборе проб сыра и продуктов из молочной сыворотки;</li> <li>- демонстрация порядка проведения органолептической оценки, физико-химических показателей сыропригодного молока, закваски и сыра;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования</li> <li>- наблюдение за выполнением и защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- решение практических ситуационных заданий</li> </ul> <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачеты по разделу профессионального модуля</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение рассчитывать нормы расхода молока и анализировать производственные потери;</li> <li>- соблюдение техники безопасности при контроле качества сыра и продуктов из молочной сыворотки</li> <li>- соблюдение техники безопасности при эксплуатации оборудования;</li> <li>- правильность применения инструментов, инвентаря и оборудования для производства сыра, и продуктов из молочной сыворотки;</li> <li>- анализировать характерные неисправности оборудования для производства сыра, молочного сахара</li> </ul>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной практике</p>

	и рекомендаций по улучшению плана;	
<b>ОК 02</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе;</li> </ul>	



<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии;</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию</li> <li>– демонстрировать осознанное поведение</li> <li>– описывать значимость своей специальности</li> <li>– применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать нормы экологической безопасности</li> <li>– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</li> <li>– организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</li> <li>– организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</li> <li>– эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</li> </ul>	
<p><b>ОК 09.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>– кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</li> </ul>	

	– писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы.	
--	--	--

Приложение 1.12.

к ОПОП-П по специальности  
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**Рабочая программа**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
по профессиональному модулю  
**ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ**  
**СЫРОДЕЛ**

2024 г.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» с учетом соответствующей примерной образовательной программы, включенной в реестр примерных образовательных программ.

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 06.07.2024 г. № 42-Д/1.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения основного вида деятельности (ВД): Выполнение работ по профессии Сыродел.

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

- освоение основного вида профессиональной деятельности;
- освоение общих и профессиональных компетенций по специальности (профессии);
- формирование у обучающихся практических умений и навыков;
- приобретение практического опыта;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

### **1.3. Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.05 Освоение видов работ по профессии Сыродел обучающийся должен **иметь практический опыт в:**

- контроле качества сырья и продукции;
- выборе технологической карты производства;
- изготовлении производственных заквасок и растворов;
- выполнении основных технологических расчетов;
- ведении процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- участия в оценке качества сыра,

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: 72 часа**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций в рамках ПМ.05 Освоение видов работ по профессии Сыродел по основному виду деятельности (ВД): Выполнение работ по профессии Сыродел.

Код ПК и ОК	Наименование результата освоения практики
ПК 5.1	Вести технологические процессы производства различных видов сыра, контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов	Виды работ	Количество часов	Осваиваемые элементы профессиональных и общих компетенций
<b>Раздел 1 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки</b>		<b>72</b>	
Тема 1.1 Общая технология сыра	Изучение организации работы цеха (количество рабочих, график выхода их на работу, объём работы и рабочие места, размер заработной платы и премии, разряды рабочих). Изучение технологического процесса выработки основных продуктов, его описание с указанием параметров технологического оборудования.	18	ПК 5.1 ОК 01-07, 09
Тема 1.2 Особенности технологии отдельных видов сыра	Составление простейшей технологической схемы производства твёрдого сычужного сыра. Составление схемы технологических процессов, плана цеха по выработке основных продуктов.	24	ПК 5.1 ОК 01-07, 09
Тема 1.3 Оборудование для производства сыра	Изучение устройства сыроизготовителей, сыродельных ванн и прессов.	18	ПК 5.1 ОК 01-07, 09
Тема 1.4 Оценка и контроль качества сыров	Изучение общих технологических процессов производства сыра на заводе.	12	ПК 5.1 ОК 01-07, 09
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (компл)			
Всего часов:		72	



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к условиям проведения учебной практики**

Реализация рабочей программы учебной практики требует проведение учебной практики на предприятиях/организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест учебной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по осваиваемому в рамках профессионального модуля виду деятельности с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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

Учебная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК. 05.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки

Условием допуска обучающихся к учебной практике являются освоение МДК.

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **4.3.1. Основная учебная литература**

1. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.И. Дунченко [и др.]. — Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017.— 480 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65296.html> — ЭБС «IPRbooks»

2. Сучкова, Е.П. Технология молока и молочных продуктов. Технология сыра. Часть 4 [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Е.П. Сучкова— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, 2015.— 52 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68210.html> — ЭБС «IPRbooks»

3. Безверхая Н.С. Технология производства сыра : учеб. пособие / Н. С. Безверхая, О. А. Огнева; Куб. гос. аграр. ун-т им. И.Т. Трубилина. - Краснодар : КубГАУ, 2018. - 172 с. [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP\\_Tekhnologija\\_proizvodstva\\_syra\\_469135\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Tekhnologija_proizvodstva_syra_469135_v1_.PDF)

#### **4.3.2. Дополнительная учебная литература**

1. Сучкова Е.П. Технология молока и молочных продуктов. Техно-логия сыра. Часть 4 [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Сучкова Е.П.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2015.— 52 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68210.html>.

3. Востроилов, А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Востроилов, И.Н. Семенова, К.К. Полянский. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2010. — 511 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=58746](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58746)

5. Сучкова Е.П. Технология молока и молочных продуктов. Технология сыра [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Сучкова Е.П., Силантьева Л.А.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014.— 64 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68208.html>.

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

Руководство практикой осуществляют преподаватели профессиональных модулей, мастера производственного обучения и работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации рабочей программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения практических обучающимся проверочных работ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Вести технологические процессы производства различных видов сыра, контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность учёта и сортировки поступающего сырья.</li> <li>- демонстрация навыков приготовления и контроля бактериальных заквасок и растворов сычужного фермента и хлористого кальция;</li> <li>- соблюдение техники безопасности при приготовлении бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция</li> <li>- демонстрация навыков технологии производства различных видов сыра;</li> <li>- учёт количества выработанного сыра и сыворотки;</li> <li>- соблюдение техники безопасности при производстве различных видов сыра</li> <li>- демонстрация навыков технологии производства продуктов из молочной сыворотки</li> <li>- учёт количества выработанных продуктов из молочной сыворотки;</li> <li>- соблюдение техники безопасности при производстве продуктов из молочной сыворотки</li> <li>- анализировать пороки продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению;</li> <li>- демонстрации навыков в отборе проб сыра и продуктов из молочной сыворотки;</li> <li>- демонстрация порядка проведения органолептической оценки, физико-химических показателей</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной практике</p>

	сыропригодного молока, закваски и сыра; - умение рассчитывать нормы расхода молока и анализировать производственные потери; - соблюдение техники безопасности при контроле качества сыра и продуктов из молочной сыворотки - соблюдение техники безопасности при эксплуатации оборудования; - правильность применения инструментов, инвентаря и оборудования для производства сыра, и продуктов из молочной сыворотки; - анализировать характерные неисправности оборудования для производства сыра, молочного сахара	
--	--	--

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<b>ОК 02</b> Использовать	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого	

<p>современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе;</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии;</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию</li> <li>– демонстрировать осознанное поведение</li> </ul>	

<p>позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведени</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– описывать значимость своей специальности</li> <li>– применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать нормы экологической безопасности</li> <li>– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</li> <li>– организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</li> <li>– организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</li> <li>– эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</li> </ul>	
<p><b>ОК 09.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>– кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</li> <li>– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	

Приложение 1.13.

к ОПОП-П по специальности  
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**Рабочая программа**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
по профессиональному модулю  
**ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ВИДОВ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ**  
**СЫРОДЕЛ**

2024 г.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» с учетом соответствующей примерной образовательной программы, включенной в реестр примерных образовательных программ.

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 06.07.2024 г. № 42-Д/1.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения основного вида деятельности (ВД): Выполнение работ по профессии Сыродел.

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

- освоение основного вида профессиональной деятельности;
- освоение общих и профессиональных компетенций по специальности (профессии);
- формирование у обучающихся практических умений и навыков;
- приобретение практического опыта;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

### **1.3. Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ.05 Освоение видов работ по профессии Сыродел обучающийся должен **иметь практический опыт в:**

- контроле качества сырья и продукции;
- выборе технологической карты производства;
- изготовлении производственных заквасок и растворов;
- выполнении основных технологических расчетов;
- ведении процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
- участия в оценке качества сыра,

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики: 108 часов**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций в рамках ПМ.05 Освоение видов работ по профессии Сыродел по основному виду деятельности (ВД): Выполнение работ по профессии Сыродел.

Код ПК и ОК	Наименование результата освоения практики
ПК 5.1	Вести технологические процессы производства различных видов сыра, контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов	Виды работ	Количество часов	Осваиваемые элементы ПК и ОК
<b>Раздел 1</b>	<b>Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки</b>	<b>108</b>	
Тема 1.1 Общая технология сыра	<p>Изучение правил безопасности труда на предприятии и на рабочем месте.</p> <p>Изучение технологического процесса выработки основных продуктов, его описание с указанием параметров технологического оборудования.</p> <p>Составление схемы технологических процессов, плана цеха по выработке основных продуктов.</p> <p>Определение сыропригодности и качества молока (анализ на сыропригодность молока; определение качественных показателей молока: кислотности, температуры, механической загрязнённости, массовой доли жира, редуцтазной, бродильной и сычужно-бродильной пробы).</p> <p>Анализ на определение содержания сухих веществ в молоке и расчёт массовой доли белка.</p> <p>Определение содержания белка в молоке методом формального титрования.</p> <p>Расчёт необходимого количества закваски и раствора хлористого кальция. Анализ нормализованной смеси кружкой ВНИИМСа и расчёт количества сычужного фермента для свёртывания молока.</p> <p>Приготовление и активизирование растворов сычужного фермента. Внесение сычужного фермента и хлористого кальция в нормализованную молочную смесь. Определение активности фермента.</p> <p>Проведение технологического процесс созревания молока различными способами (проведение контроля созревания молока с учётом температурного режима и продолжительности процесса).</p> <p>Проведение составления и нормализации смеси молока при производстве сыра (анализ</p>	30	ПК 5.1 ОК 01-07, 09

	<p>нормализованной смеси на содержание массовой доли жира и белка; расчёт количества вносимых в смесь компонентов).</p> <p>Определение окончания процесса свёртывания молока, т.е. образование сгустка (проба сгустка на излом при помощи шпателя; определение кислотности сыворотки).</p>		
Тема 1.2 Особенности технологии отдельных видов сыра	<p>Разрезка сгустка на кубики ножами и лирами, вымешивание и постановка зерна требуемого размера; определение свойства сырного зерна перед вторым нагреванием и готовности его в конце обработки.</p> <p>Проведение слива сыворотки и второго нагревания (слив сыворотки через штуцер или при помощи пробоотборника сыворотки и самовсасывающего насоса; регулирование подачи пара в водяную рубашку ванны).</p> <p>Определение готовности зерна перед формованием (проба зерна на растирание, на упругость и клейкость).</p> <p>Проведение частичной посолки сыра в зерне (внесение потребного количества рассола данной концентрации и вымешивание в соответствии с технической инструкцией).</p> <p>Регулирование скорости истечения сырного зерна и сыворотки в формовочные аппараты и отделитель сыворотки, изменением угла наклона барабана и расхода сыворотки. Заполнение форм зерном и разравнивание его.</p> <p>Завёртывание головок сыра в салфетки и укладывание их в формы. Вкладывание перфорированных вставок в формы при бессалфеточном прессовании.</p> <p>Приготовление моющих растворов, мытьё, сушка и дезинфицирование сырных форм, перфорированных вставок и салфеток.</p> <p>Распознавать (различать) виды сыра по форме и внешнему виду согласно ГОСТу.</p>	30	ПК 5.1 ОК 01-07, 09
Тема 1.3 Оборудование для производства сыра	<p>Составление графика работы оборудования</p> <p>Сыроизготовитель, сыродельная ванна: устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания. Формовочные аппараты, пресса: устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания. Контроль санитарного состояния оборудования, форм и инвентаря. Основные моющие и дезинфицирующие средства для мойки технологического оборудования для производства сыра. Режимы мойки оборудования, форм, инвентаря. Сгущение сыворотки. Вакуум-выпарная установка: устройство, принцип действия, правила</p>	24	ПК 5.1 ОК 01-07, 09

	безопасного обслуживания		
Тема 1.4 Оценка и контроль качества сыров	<p>Укладка казеиновых цифр на дно формы, на них – головки сыра и установка под пресс. Маркировка сыра перед реализацией. Установка формы с сыром на многоярусные прессы для прессования. Проведение перепрессовки головок сыра (снятие давления с прессы и форм с сыром; разворачивание салфеток, завёртывание в них головок сыра, укладка в формы и установка на пресс).</p> <p>Проведение посолки сыра сухой солью в зерне и в рассоле, расчёт количества соли.</p> <p>Заполнение соляного бассейна головками сыра и извлечение их после посолки, размещение головок сыра в соляном бассейне или контейнере для посолки сыра.</p> <p>Определение процентного содержания соли в рассоле и его кислотности; расчёт количества нейтрализатора и нормализация рассола в соляном бассейне.</p> <p>Определение по внешнему виду и результатам лабораторных анализов качество прессования и посолки сыра (определение кислотности сыра, процентного содержания в нём соли и массовой доли жира, и сухих веществ; внешний осмотр головки сыра, обращая внимание на плавучесть её в соляном бассейне).</p> <p>Установка температурно-влажностного режима созревания сыра в камерах и проведение ухода за сырами различных видов (мойка головок сыра, парафинирование, упаковка в плёнку).</p> <p>Распознавание пороков по внешнему виду сыров, установление и предупреждение их причин.</p> <p>Парафинирование и нанесение маркировки на головки сыра, упаковывание сыра в тару перед реализацией.</p> <p>Отбор проб сыра и подготовка их к анализу. Определение качественных показателей сыра: массовой доли жира и белка, кислотности, степени зрелости. Анализ расхода молока на 1т готового продукта-сыра (расчёт выхода готовой продукции и сравнение их нормативными потерями).</p> <p>Организация, подготовка и проведение закрытой экспертизы сыра.</p>	21	ПК 5.1 ОК 01-07, 09
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		3	
Всего часов:		108	

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

### **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики**

Реализация рабочей программы производственной практики требует проведение производственной практики на предприятиях/организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по осваиваемому в рамках профессионального модуля виду деятельности с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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

Производственная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК. 05.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки

Условием допуска обучающихся к производственной практике являются освоение МДК и учебной практики по модулю (если предусмотрена).

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **4.3.1. Основная учебная литература**

1. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.И. Дунченко [и др.]. — Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017.— 480 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65296.html> — ЭБС «IPRbooks»

2. Сучкова, Е.П. Технология молока и молочных продуктов. Технологи-гия сыра. Часть 4 [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Е.П. Сучкова— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, 2015.— 52 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68210.html> — ЭБС «IPRbooks»

3. Безверхая Н.С. Технология производства сыра : учеб. пособие / Н. С. Безверхая, О. А. Огнева; Куб. гос. аграр. ун-т им. И.Т. Трубилина. - Краснодар : КубГАУ, 2018. - 172 с. [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP\\_Tekhnologija\\_proizvodstva\\_syra\\_469135\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Tekhnologija_proizvodstva_syra_469135_v1_.PDF)

#### **4.3.2. Дополнительная учебная литература**

1. Сучкова Е.П. Технология молока и молочных продуктов. Техно-логия сыра. Часть 4 [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Сучкова Е.П.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Универси-тет ИТМО, 2015.— 52 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68210.html>.

3. Востроилов, А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Востро-илов, И.Н. Семенова, К.К. Полянский. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2010. — 511 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=58746](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58746)

5. Сучкова Е.П. Технология молока и молочных продуктов. Технология сыра [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Сучкова Е.П., Силантьева Л.А.—

Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Уни-верситет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014.— 64 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68208.html>.

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

Руководство практикой осуществляют преподаватели профессиональных модулей, мастера производственного обучения и работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации рабочей программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения практических обучающимся проверочных работ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Вести технологические процессы производства различных видов сыра, контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность учёта и сортировки поступающего сырья.</li> <li>- демонстрация навыков приготовления и контроля бактериальных заквасок и растворов сычужного фермента и хлористого кальция;</li> <li>- соблюдение техники безопасности при приготовлении бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция</li> <li>- демонстрация навыков технологии производства различных видов сыра;</li> <li>- учёт количества выработанного сыра и сыворотки;</li> <li>- соблюдение техники безопасности при производстве различных видов сыра</li> <li>- демонстрация навыков технологии производства продуктов из молочной сыворотки</li> <li>- учёт количества выработанных продуктов из молочной сыворотки;</li> <li>- соблюдение техники безопасности при производстве продуктов из молочной сыворотки</li> <li>- анализировать пороки продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению;</li> <li>- демонстрации навыков в отборе проб сыра и продуктов из молочной сыворотки;</li> <li>- демонстрация порядка проведения органолептической оценки, физико-химических показателей</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной практике</p>

	сыропригодного молока, закваски и сыра; - умение рассчитывать нормы расхода молока и анализировать производственные потери; - соблюдение техники безопасности при контроле качества сыра и продуктов из молочной сыворотки - соблюдение техники безопасности при эксплуатации оборудования; - правильность применения инструментов, инвентаря и оборудования для производства сыра, и продуктов из молочной сыворотки; - анализировать характерные неисправности оборудования для производства сыра, молочного сахара	
--	--	--

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<b>ОК 02</b> Использовать	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого	

<p>современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе;</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии;</li> <li>– проявлять гражданско-патриотическую позицию</li> <li>– демонстрировать осознанное поведение</li> </ul>	

<p>позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– описывать значимость своей специальности</li> <li>– применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать нормы экологической безопасности</li> <li>– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</li> <li>– организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</li> <li>– организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</li> <li>– эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</li> </ul>	
<p><b>ОК 09.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>– кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</li> <li>– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	

**Рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ.06 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**2024 г.**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» с учетом соответствующей примерной образовательной программы, включенной в реестр примерных образовательных программ.

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 06.07.2024 г. № 42-Д/1.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Планируемые результаты освоения профессионального модуля: Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

### 1.1.2. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций	Знания, умения
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>Знания:</b>
		Номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Формата оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		<b>Умения:</b>
		Определять задачи для поиска информации
		Определять необходимые источники информации
		Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		Выделять наиболее значимое в перечне информации
		Оценивать практическую значимость результатов поиска
		Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Использовать современное программное обеспечение
Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		

### 1.1.3. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
-----	--



ВД 6	Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем
ПК 6.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами
ПК 6.3	Выполнять цифровизацию процессов

1.1.4. В результате освоения цифрового модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	применения отраслевых автоматизированных систем
	применения цифрового управления технологическими и производственными процессами
	ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания, в том числе в электронном виде
Уметь	использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
	использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания
	настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания
	пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями
Знать	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания
	специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания
	методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1-6.3, ОК 02,	Раздел 1. Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов животного происхождения								
	Учебная практика								
	Производственная практика								
	Промежуточная аттестация								
	<b>Всего:</b>								

## 2.2. Тематический план и содержание цифрового модуля

Наименование разделов и тем цифрового модуля, междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч.	Код ПК, ОК
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов животного происхождения</b>		<b>96</b>	
<b>МДК 06.01 Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов животного происхождения</b>		<b>96</b>	
<b>Тема 1.1. Принципы построения и математическое обеспечение АСУ ТП</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ОК 02
	1. Основные понятия. Типы структурных решений АСУ ТП.		
	2. Стадии создания АСУ ТП. Формирование требований и разработка концепции АСУ ТП		
	3. Система управления как дискретный автомат		
	4. Внешний алгоритм АСУ ТП		
5. Внутренне (детализированный) алгоритм АСУ ТП			
<b>Тема 1.2. Техническое обеспечение АСУ ТП</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ОК 02
	1. Типовая организация АСУ ТП		
	2. Управляющие вычислительные машины: устройства с жесткой логикой, программируемые контролеры, встраиваемые системы, промышленные компьютеры		
	3. Локальные сети на основе «Полевых шин»		
	4. Ввод и вывод сигналом УВМ: вводи вывод дискретных сигналов, вводи вывод аналоговых сигналов		
5. Некоторые рекомендации по поводу технических средств			
<b>Тема 1.3. Информация в АСУ ТП</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3
	1. Основные понятия		
2. Способы повышения достоверности информации			

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	ОК 02
	Практическое занятие 1. Виртуальный учебный комплекс «Мясорыхлительные машины»	8	
<b>Тема 1.4. Программное обеспечение АСУ</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ОК 02
	1. Понятие системы реального времени		
	2. Операционные системы реального времени		
	3. Программирование задач АСУ ТП: программирование задач нижнего уровня, программирование задач верхнего уровня,		
	4. Технология обмена данными		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>	
	Практическое занятие 2. Виртуальный учебный комплекс «Комплексная термическая обработка сырья и полуфабрикатов»	14	
<b>Тема 1.5. Пост управления и человек</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ОК 02
	1. Характеристики человека-оператора		
	2. Принципы построения интерфейса оператора		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>	
	Практическое занятие 3. Виртуальный учебный комплекс «Производство мясных полуфабрикатов»	14	
<b>Тема 1.6. Оптимальное и адаптивное управление</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ОК 02
	1. Оптимальное управление		
	2. Адаптивное управление		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	
	Практическое занятие 4. Виртуальный учебный комплекс «Автоматизированный колбасный цех»	10	
<b>Самостоятельная работа</b>		4	
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	
1. Основные производственные процессы на мясоперерабатывающих предприятиях;			
2. Прогрессивные технологические процессы и оборудование;			
3. Отделы и лаборатории предприятия, обеспечивающие автоматизацию производства;			

4. Автоматизация заготовительного производства;		
5. Автоматизация механизированного производства		
6. Применение вычислительной техники и персональных компьютеров для автоматизации производства и инженерного труда		
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>24</b>	
<b>Всего</b>	<b>144</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет информационных технологий:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- наборы плакатов;
- автоматизированные рабочие места обучающихся;
- универсальная интерактивная система;
- комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Алексеев, В. А. Компьютерное моделирование автоматизации технологических процессов и производств. Практикум : учебное пособие для спо / В. А. Алексеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-7608-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176873>.

2. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>.

3. Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления : учебник для среднего профессионального образования / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 386 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08655-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514330>.

4. Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления : учебник для среднего профессионального образования / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 386 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08655-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514330>.

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276437>.

6. Рачков, М. Ю. Автоматизация производства : учебник для среднего профессионального образования / М. Ю. Рачков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12973-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517704>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ЦИФРОВОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1	использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	Текущий контроль в форме тестов, индивидуальных заданий, практических занятий. Зачет по учебной практике
ПК 6.2	использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания	Текущий контроль в форме тестов, индивидуальных заданий, практических занятий. Зачет по учебной практике
ПК 6.3	пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями	Текущий контроль в форме тестов, индивидуальных заданий, практических занятий. Зачет по учебной практике
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ. Оценка защиты лабораторных работ. Тестирование. Экспертная оценка выполненных работ

Приложение 1.15.

к ОПОП-П по специальности  
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**Рабочая программа**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
по профессиональному модулю  
**ПМ.06 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2024 г.



Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» с учетом соответствующей примерной образовательной программы, включенной в реестр примерных образовательных программ.

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 06.07.2024 г. № 42-Д/1.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения основного вида деятельности (ВД): использовании цифровых технологий в профессиональной деятельности

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

- освоение основного вида профессиональной деятельности;
- освоение общих и профессиональных компетенций по специальности;
- формирование у обучающихся практических умений и навыков;
- приобретение практического опыта;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

### **1.3. Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.06 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности обучающийся должен **иметь практический опыт в:**

- в применении отраслевых автоматизированных систем
- в применении цифрового управления технологическими и производственными процессами
- в ведении документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания, в том числе в электронном виде.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: 36 часов**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций в рамках «ПМ.06 Использование цифровых технологий в профессиональной деятельности» по основному виду деятельности (ВД): использование цифровых технологий в профессиональной деятельности

<b>Код ПК и ОК</b>	<b>Наименование результата освоения практики</b>
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем
ПК 6.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами
ПК 6.3	Выполнять цифровизацию процессов
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов	Виды работ	Количество часов	Осваиваемые элементы профессиональных и общих компетенций
<b>Раздел 1. Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов животного происхождения</b>		<b>36</b>	
Тема 1.1. Принципы построение и математическое обеспечение АСУ ТП	Основные производственные процессы на мясоперерабатывающих предприятиях;	6	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 02
Тема 1.2. Техническое обеспечение АСУ ТП	Прогрессивные технологические процессы и оборудование;	6	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 02
Тема 1.3. Информация в АСУ ТП	Автоматизация механизированного производства	6	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 02
Тема 1.4. Программное обеспечение АСУ	Автоматизация заготовительного производства	6	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 02
Тема 1.5. Пост управления и человек	Применение вычислительной техники и персональных компьютеров для автоматизации производства и инженерного труда	6	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 02
Тема 1.6. Оптимальное и адаптивное управление	Отделы и лаборатории предприятия, обеспечивающие автоматизацию производства;	3	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 02
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		3	
Всего часов:		36	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к условиям проведения учебной практики**

Реализация рабочей программы учебной практики требует проведение учебной практики на предприятиях/организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест учебной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по осваиваемому в рамках профессионального модуля виду деятельности с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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

Учебная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК 06.01 Применение цифровых технологий в сфере производства продуктов животного происхождения. Условием допуска обучающихся к учебной практике являются освоение МДК.

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **4.3.1. Основная литература**

1. Сергеев, Л. И. Цифровая экономика : учебник для вузов / Л. И. Сергеев, А. Л. Юданова ; под редакцией Л. И. Сергеева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13619-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: [https:// urait.ru/bcode/497448](https://urait.ru/bcode/497448) (дата обращения: 05.07.2022).

2. Сулейманов, М. Д. Цифровая экономика : учебник / М. Д. Сулейманов. — Сочи : РосНОУ, 2020. — 356 с. — ISBN 978-5-89789-149-8. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: [https:// e.lanbook.com/ book/162182](https://e.lanbook.com/book/162182)(дата обращения: 05.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Основы цифровой экономики : учебник и практикум для вузов / М. Н. Конягина [и др.] ; ответственный редактор М. Н. Конягина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 235 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13476-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497523> (дата обращения: 05.07.2022).

4. Курченкова, Т. В. Компьютерные методы обработки информации с использованием web-приложений : учебное пособие / Т. В. Курченкова. — Воронеж : ВИВТ, 2018. — 84 с. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: [https:// e.lanbook.com/ book/157485](https://e.lanbook.com/book/157485) (дата обращения: 05.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Лутошкин, И. В. Инструменты цифровой экономики : учебное пособие / И. В. Лутошкин. — Ульяновск : УлГУ, 2020. — 136 с. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: [https:// e.lanbook.com/ book/199607](https://e.lanbook.com/book/199607) (дата обращения: 05.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Смирнова, Е. А. Введение в цифровую культуру : учебное пособие / Е. А. Смирнова,

М. А. Смирнов. — Череповец : ЧГУ, 2021. — 202 с. — ISBN 978-5-85341-897-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: [https:// e.lanbook.com/book/180959](https://e.lanbook.com/book/180959) (дата обращения: 05.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Чернова, Е. В. Информационная безопасность человека : учебное пособие для вузов / Е. В. Чернова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 243 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12774-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: [https:// urait.ru/ bcode/495922](https://urait.ru/bcode/495922) (дата обращения: 22.06.2022).

8. Топорнина, А. В. Основы информационно- психологической безопасности : учебно-методическое пособие / А. В. Топорнина, А. Б. Ваньков, Т. В. Губарева. — Тула : ТГПУ, 2018. — 39 с. — ISBN 978-5-6041454-8-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: [https:// e.lanbook.com/ book/113621](https://e.lanbook.com/book/113621) (дата обращения: 22.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Журавленко, Н. И. Информационная безопасность и защита от информационного воздействия : учебное пособие / Н. И. Журавленко, А. С. Овчинский. — Уфа : БГПУ имени М. Акмуллы, 2010. — 168 с. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: [https:// e.lanbook.com/book/43187](https://e.lanbook.com/book/43187) (дата обращения: 22.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Горелов, Н. А. Развитие информационного общества: цифровая экономика : учебное пособие для вузов / Н. А. Горелов, О. Н. Кораблева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10039-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: [https:// urait.ru/bcode/473571](https://urait.ru/bcode/473571) (дата обращения: 05.07.2022).

11. Использование деятельностного подхода в проектах цифровой трансформации в образовании : учебное пособие для вузов / Л. О. Смирнова [и др.] ; под редакцией Л. О. Смирновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 170 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15409-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/499062> (дата обращения: 05.07.2022).

12. Сологубова, Г. С. Составляющие цифровой трансформации : монография / Г. С. Сологубова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 147 с. — (Актуальные монографии). — ISBN 978-5-534-11335-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: [https:// urait.ru/ bcode/494769](https://urait.ru/bcode/494769) (дата обращения: 05.07.2022).

13. Информационные технологии в экономике и управлении в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / В. В. Трофимов [и др.] ; под редакцией В. В. Трофимова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 269 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09083-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: [https:// urait.ru/ bcode/494762](https://urait.ru/bcode/494762) (дата обращения: 05.07.2022).

14. Информационные технологии в экономике и управлении в 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / В. В. Трофимов [и др.] ; под редакцией В. В. Трофимова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 245 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09084-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: [https:// urait.ru/ bcode/494764](https://urait.ru/bcode/494764) (дата обращения: 05.07.2022).

15. Романова, Ю. Д. Информационные технологии в управлении персоналом : учебник и практикум для вузов / Ю. Д. Романова, Т. А. Винтова, П. Е. Коваль. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 271 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09309-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

URL: [https:// urait.ru/ bcode/489067](https://urait.ru/bcode/489067) (дата обращения: 05.07.2022).

16. Информационные технологии в образовании : учебник / Е. В. Баранова, М. И. Бочаров, С. С. Куликова, Т. Б. Павлова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 296 с. — ISBN 978-5-8114-2187-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https:// e.lanbook.com/ book/212435> (дата обращения: 05.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Степанов, О. А. Противодействие кибертерроризму в цифровую эпоху : монография / О. А. Степанов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 103 с. — (Актуальные монографии). — ISBN 978-5-534-12775-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496448> (дата обращения: 05.07.2022).

#### **4.3.2. программное обеспечение и Интернет-ресурсы**

1 Операционная система MS Windows 7 Pro и DreamSpark Premium Electronic Software Delivery (3 years) Renewal по договору – Сублицензионный договор № Tr000074357/КНВ 17 от 30 июня 2019 года.

2 Операционная система MS Windows XP SP3 DreamSpark Premium Electronic Software Delivery (3 years) Renewal по договору – Сублицензионный договор № Tr000074357/КНВ 17 от 30 июня 2019 года.

3 Операционная система MS Windows 10 Education, Pro DreamSpark Premium Electronic Software Delivery (3 years) Renewal по договору – Сублицензионный договор № Tr000074357/КНВ 17 от 30 июня 2019 года.

4 MS Access 2019 DreamSpark Premium Electronic Software Delivery (3 years) Renewal по договору – Сублицензионный договор № Tr000074357/КНВ 17 от 30 июня 2019 года. 5 MS Visual Studio Professional 2019 DreamSpark Premium Electronic Software Delivery (3 years) Renewal по договору – Сублицензионный договор № Tr000074357/КНВ 17 от 30 июня 2019 года.

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

Руководство практикой осуществляют преподаватели профессиональных модулей, мастера производственного обучения и работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации рабочей программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения практических обучающимся проверочных работ.

Код ПК, ОК	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1	использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	<b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике  <b>Промежуточная аттестация:</b>
ПК 6.2	использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания	- выполнения заданий по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной практике
ПК 6.3	пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	

**Приложение 1.16.**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**Рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ.07 ПЛАНИРОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**ЛОГИСТИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ В СКЛАДИРОВАНИИ**

**2024 г.**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» с учетом соответствующей примерной образовательной программы, включенной в реестр примерных образовательных программ.

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 06.07.2024 г. № 42-Д/1.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля **ПМ.07 Планирование и организация логистических процессов в складировании** обучающихся является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение студентами умений для организации и управления складированием в логистических цепях поставок. и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

Профессиональный модуль включен в дополнительный профессиональный блок образовательной программы по направленности «19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения».

Планируемые результаты освоения профессионального модуля: Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

### 1.1.2. Перечень компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ПК 7.1	Планировать и организовывать логистические процессы в складировании
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01-07, 09 ПК 7.1	Раздел 1. Складская логистика	<b>86</b>	<b>10</b>	<b>86</b>	84	-	<b>2</b>		
	Учебная практика	<b>36</b>	<b>36</b>					<b>36</b>	
	Производственная практика	<b>36</b>	<b>36</b>						<b>36</b>
	Промежуточная аттестация	<b>24</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>170</b>	<b>82</b>	<b>86</b>	<b>84</b>		<b>2</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

## 2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>ПМ 07 Планирование и организация логистических процессов складирования</b>		<b>170</b>	
<b>Раздел 1 МДК. 07.01 Складская логистика</b>		<b>84</b>	
<b>Тема 2.1. Понятие складской логистики</b>	<p>Содержание</p> <p>Понятие склада. Основные базовые функции логистики и их функции. Схема движения материальных потоков через склады различных функциональных областей логистики. Склад как основное звено в логистике. Информационные и материальные потоки в логистике. Задачи склада. Цель создания и функционирования склада. 6 ОК.01-ОК.09 ПК 1.2-ПК.1.3 ЛР13-ЛР15 Трансформация грузопотока через склад. Функции склада. Принципиальная схема склада, состав помещений и зон склада. Варианты грузопотоков для складов различного назначения и планировок. Классификация складов в логистике. Классификация складов девелоперами.</p>	<b>10</b>	ОК 01-07, 09 ПК 7.1
<b>Тема 2.2. Разработка системы складирования</b>	<p>Содержание</p> <p>Анализ структуры системы складирования. Техничко-технологическая подсистема. Функциональная подсистема. Комплекс обеспечивающих подсистем. Модули: здание, складская грузовая единица, подъемно-транспортное оборудование, вид складирования, система комиссионирования, информационно-компьютерная поддержка. Реализация методологии, для решения задач логистики складирования на примере действующей компании. Пример оптимизации складского хозяйства за счет разработки рациональной системы складирования. Проектирование рациональных объемно-планировочных</p>	<b>10</b>	ОК 01-07, 09 ПК 7.1

	решений. Внедрение информационной системы управления складом. Оценка экономической эффективности от предлагаемого варианта оптимизации складского хозяйства.		
<b>Тема 2.3. Современное техническое оснащение склада</b>	Содержание	<b>16</b>	
	Складская грузовая единица. Основные составные части сформированной грузовой единицы. Алгоритм выбора оптимальной складской грузовой единицы. Виды товароносителей. Основные виды поддонов. Основные виды транспортной тары для хранения и отборки мелких грузов. Варианты основных размеров транспортной тары. Выбор оптимального складского товароносителя. Основные виды подъемнотранспортного оборудования, применяемые на складе. Классификация подъемнотранспортного оборудования (ПТО). Функциональное деление подъемнотранспортного оборудования. Факторы, влияющие на выбор оборудования. Основные технические характеристики подъемно-транспортного оборудования. Основные виды складирования. Основные факторы, влияющие на выбор вида складирования. Сравнение стеллажного складирования со штабельным хранением: преимущества и недостатки. Основные виды стеллажей. Основные показатели конкурентных преимуществ различных видов складирования. Вспомогательное оборудование.	10	ОК 01-07, 09 ПК 7.1
	<b>В том числе практических занятий</b>	6	
	Расчет стеллажного и подъемно-транспортного оборудования склада Определение потребности в складской технике		
<b>Тема 2.4. Система комиссионирования и управление оборудованием</b>	Содержание	<b>10</b>	
	Система комиссионирования. Подготовка товара (исходное положение груза по отношению к отборщику): статически или динамически. Перемещение в зоне комплектации. Виды отбора товара. Степень комплектации заказа. Варианты системы комиссионирования при комплектации заказов на складе. Модуль «управление грузопереработкой» на складе. Отличие систем «он-лайн» («on-line») и «офф-лайн» («off-line»). Условия целесообразности внедрения системы управления «он-лайн». Система управления складским оборудованием с использованием мобильной связи Модуль:	10	ОК 01-07, 09 ПК 7.1



	информационно-компьютерная поддержка. Основные принципы формирования информационной системы – ИС.		
<b>Тема 2.5. Оптимизация складского хозяйства</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	Задачи оптимизации складского хозяйства. Процедура оптимизации действующего складского хозяйства. Основы анализа деятельности складского хозяйства. Основные анализируемые позиции: товарные потоки, генплан складского хозяйства, планировочные решения (основных видов помещений) складского корпуса, объемно-планировочные решения зон основного производственного назначения, парк подъемно-транспортной техники, технологии грузопереработки, применяемая информационная система управления складом, оргструктура складского персонала и применяемой системы мотивации, применяемая отчетность работы склада и его оценки при обслуживании клиентов, планирование и выполнение планов, складские затраты, технико-экономические показатели работы склада. Результаты оптимизации функционирования складского хозяйства. Пример оптимизации складского хозяйства за счет разработки рациональной системы складирования. Оценка экономической эффективности от предлагаемого варианта оптимизации складского хозяйства.	<b>10</b>	ОК 01-07, 09 ПК 7.1
	<b>В том числе практических занятий</b>	4	
	Расчет суммарного материального потока на складе		
	Расчет стоимости грузопереработки на складе		
	Дифференциация и ранжирование факторов, определяющих объем складской грузопереработки		
	Определение площади склада		
	Определение места расположения склада		
Принятие решения о строительстве собственного склада, аренде склада или о передаче функции складирования логистическому оператору			
<b>Тема 2.6. Складские затраты как часть логистических издержек</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	Основные принципы создания орг.структуры управления складским хозяйством. Зависимость организационной структуры управления складом. Определение численности работников склада. Распределение функциональных обязанностей среди складского	10	ОК 01-07, 09 ПК 7.1

	персонала. Организация системы материальной ответственности. Организация системы мотивации складского персонала.		
<b>Тема 2.7. Организационная структура управления складом</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	Основные принципы создания орг.структуры управления складским хозяйством. Зависимость организационной структуры управления складом. Определение численности работников склада. Распределение функциональных обязанностей среди складского персонала. Организация системы материальной ответственности. Организация системы мотивации складского персонала.	10	ОК 01-07, 09 ПК 7.1
<b>Тема 2.8. Система оценки деятельности склада</b>	<b>Содержание</b>	4	
	Разработка системы показателей оценки эффективной работы склада. Показатели эффективности логистического процесса на складе. Техничко-экономические показатели работы склада. Связь разработанных показателей оценки склада с принятой сбалансированной системой показателей компании. Организация системы контроля за выполнением показателей. Использование системы показателей для стимулирования деятельности складского персонала.	4	ОК 01-07, 09 ПК 7.1
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела МДК. 07.01</b>		<b>2</b>	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по разделу МДК. 04.01</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной экономической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем), выполнение домашних заданий по темам: 1. самостоятельное изучение нормативной документации. 2. составление кроссвордов, ребусов, тестов по темам 3. решение задач по темам 4. заполнение документации 5. разработка схем-конспектов для закрепления материала и упорядочения информации 6. подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ к их защите.			
<b>УП. 07 Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>		<b>36</b>	ОК 01-07, 09 ПК 7.1

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомиться с исторической справкой об организации, ее организационно-правовой формой собственности и специализацией деятельности</li> <li>2. Ознакомиться со структурой аппарата управления и логистических отделов, с должностными инструкциями специалистов по логистике</li> <li>3. Составить схему логистической структуры на предприятии</li> <li>4. Ознакомиться с графиком документооборота на складе и организацией контроля за его выполнением</li> <li>5. Принять участие в проверке и обработке документов по движению ТМЦ на складе</li> <li>6. Изучить нормативно-инструктивный материал по организации деятельности складов</li> <li>7. Заполнить первичные документы по движению ТМЦ на складе</li> <li>8. Ознакомиться с порядком организации работы склада</li> <li>9. Провести анализ системы складирования</li> <li>10. Ознакомиться с зонированием складских помещений</li> <li>11. Составить схему рационального размещения товаров на складе</li> <li>12. Ознакомиться с процессами разгрузки, транспортировки к месту приемки, организации приемки, размещения, укладки и хранения товаров</li> </ol>		
<p><b>III. 07 Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормирование товарных запасов;</li> <li>- проверка соответствия фактического наличия запасов организации данным учетных документов;</li> <li>- проведение осмотра товарно-материальных ценностей и занесения в описи их полного наименования, назначения, инвентарных номеров и основных технических или эксплуатационных показателей;</li> <li>- проверка наличия всех документов, сопровождающих поставку (отгрузку) материальных ценностей;</li> <li>- зонирование складских помещений;</li> <li>- рациональное размещение товаров на складе;</li> <li>- организация складских работ;</li> <li>- организация разгрузки товаров;</li> <li>- транспортировка к месту приёмки товаров; ю</li> <li>- организация приёмки и размещения товаров;</li> <li>- укладка и хранение товаров;</li> </ul>	<b>36</b>	ОК 01-07, 09 ПК 7.1

<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в оперативном планировании материальными потоками в производстве;</li> <li>- участие в выборе вида транспортного средства;</li> <li>- разработка смет транспортных расходов;</li> <li>- разработка маршрутов следования;</li> <li>- участие в организации терминальных перевозок;</li> <li>- оптимизация транспортных расходов.</li> </ul>		
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>24</b>	
<b>Всего</b>	<b>170</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей:

- посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья);
- рабочее место преподавателя;
- шкаф для хранения учебных пособий, оборудования;
- компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь);
- экран (доска);
- мультимедиа проектор;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект видеоматериалов по темам дисциплины;
- общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, лупы, штативы. Оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, мешалки и встряхиватели. Оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки;
- испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование. Общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы. Оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки и встряхиватели. Оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки, стерильные бокс;
- комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров», Комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры», Комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня», Комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления»;
- раздаточный и дидактический материал: законы РФ по Метрологии, стандартизации и сертификации, перечень продукции, подлежащей добровольной и обязательной сертификации, показатели качества продукции, единицы измерения системы «СИ», Видеопродукция, мультимедийная продукция по дисциплине «Метрология и стандартизация»;
- средства измерения электрических величин;
- средства измерения геометрических размеров;
- оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Дыбская, В. В. Логистика складирования : учебник / В. В. Дыбская. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2021. - 796 с. - ISBN 978-5-9729-0563-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832060> (дата обращения: 06.09.2023).

2. Иванов, Г. Г. Складская логистика : учебник / Г. Г. Иванов, Н. С. Киреева. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 192 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199- 0712-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1910555> (дата обращения: 06.09.2023).

3. Маликова, Т. Е. Склады и складская логистика : учебное пособие для вузов / Т. Е. Маликова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 157 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14434-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497022> (дата обращения: 06.09.2023).

Дополнительная литература

1. Акаева, В. Р., Логистика : учебник / В. Р. Акаева. — Москва : КноРус, 2022. — 327 с. — ISBN 978-5-406-10136-0. — URL: <https://book.ru/book/944652> (дата обращения: 08.09.2023). — Текст : электронный.

2. Левкин, Г. Г. Основы логистики : учебное пособие / Г. Г. Левкин. - 4-е изд. - Москва; Вологда : Инфра-Инженерия, 2021. - 240 с. - ISBN 978-5-9729-0667-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832082> (дата обращения: 06.09.2023).

3. Практикум по логистике : учебное пособие / под ред. Б.А. Аникина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 275 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011994-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1222407> (дата обращения: 06.09.2023).

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные:

1. Электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>

2. Информационно-правовой портал Гарант – <http://www.garant.ru/>

3. Информационно-справочная система «Консультант Плюс» – <http://www.consultant.ru/>

4. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"

5. Электронная библиотека диссертаций [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://diss.rsl.ru/>

6. Электронно-библиотечная система "BOOK.ru"

7. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"

8. Электронно-библиотечная система (ЭБС) современной учебной и научной литературы [Электронный ресурс] режим доступа: <http://www.book.ru/>

9. Open Academic Journals Index (ОАИ). Профессиональная база данных - Режим доступа: <http://oaji.net/>

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать: сущность и характерные черты современной логистики; методы и функции логистики; принципы логистики; виды логистики и их характерные черты; основные направления и этапы управления потоками в логистике; принципы функционирования и управления логистической цепью; функциональные подсистемы логистики; логистические концепции и технологии; нормативно-правовое регулирование логистической деятельности</p>	<p>демонстрирует знание сущности и характерных черт современной логистики; демонстрирует знание методов и функций логистики; демонстрирует знание принципов логистики; демонстрирует знание видов логистики и их характерных черт; демонстрирует знание основных направлений и этапов управления потоками в логистике; демонстрирует знание принципов функционирования и управления логистической цепью; демонстрирует знание основ функциональных подсистем логистики; демонстрирует знание логистических концепций и технологий; демонстрирует знание нормативно-правового регулирования логистической деятельности</p>	<p>Устный опрос. Тестирование. Контрольные работы. Проверочные работы. Оценка выполнения практического задания</p>
<p>Уметь: планировать и организовывать работу подразделения, применяя логистический подход; применять в профессиональной деятельности приемы логистики; принимать эффективные решения, используя методологию логистики; учитывать особенности логистики в области профессиональной деятельности</p>	<p>демонстрирует умение планировать и организовывать работу подразделения, применяя логистический подход; демонстрирует умение применять в профессиональной деятельности приемы логистики; демонстрирует умение принимать эффективные решения, используя методологию логистики; демонстрирует умение учитывать особенности логистики в области профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Оценка результата выполнения практических работ. Текущий контроль</p>

Приложение 1.17.

к ОПОП-П по специальности  
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**Рабочая программа**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
по профессиональному модулю  
**ПМ.07 ПЛАНИРОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**ЛОГИСТИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ В СКЛАДИРОВАНИИ**

2024 г.



Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» с учетом соответствующей примерной образовательной программы, включенной в реестр примерных образовательных программ.

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 06.07.2024 г. № 42-Д/1.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения основного вида деятельности (ВД): Планирование и организация логистических процессов в складировании

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

- освоение основного вида профессиональной деятельности;
- освоение общих и профессиональных компетенций по специальности;
- формирование у обучающихся практических умений и навыков;
- приобретение практического опыта;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

### **1.3. Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.07 Планирование и организация логистических процессов в складировании обучающийся должен **иметь практический опыт** :

- планирования и организации логистических процессов в организации (подразделениях) различных сфер деятельности;
- определение потребностей логистической системы и ее отдельных элементов;
- анализа и проектирования на уровне подразделения (участка) логистической системы управления запасами и распределительных каналов;
- оперативного планирования материальных потоков на производстве;
- расчетов основных параметров логистической системы;
- составление форм первичных документов, применяемых для оформления хозяйственных операций, составления типовых договоров приемки, передачи товарно-материальных ценностей.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: 36 часов.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций в рамках ПМ.07 Планирование и организация логистических процессов в складировании по основному виду деятельности (ВД): Планирование и организация логистических процессов в складировании

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ПК 7.1	Планировать и организовывать логистические процессы в складировании
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов	Виды работ	Количество часов	Осваиваемые элементы ПК и ОК
<b>Раздел 1 МДК. 07.01 Складская логистика</b>		<b>36</b>	
Тема 1.1. Понятие складской логистики	Ознакомиться с исторической справкой об организации, ее организационно-правовой формой собственности и специализацией деятельности	3	ОК 01-07, 09 ПК 7.1
Тема 1.2. Разработка системы складирования	Ознакомиться с графиком документооборота на складе и организацией контроля за его выполнением	3	ОК 01-07, 09 ПК 7.1
Тема 1.3. Современное техническое оснащение склада	. Ознакомиться с порядком организации работы склада Провести анализ системы складирования	3	ОК 01-07, 09 ПК 7.1
Тема 1.4. Система комиссионирования и управление оборудованием	Принять участие в проверке и обработке документов по движению ТМЦ на складе Изучить нормативно-инструктивный материал по организации деятельности складов Заполнить первичные документы по движению ТМЦ на складе	9	ОК 01-07, 09 ПК 7.1
Тема 1.5. Оптимизация складского хозяйства	Ознакомиться с зонированием складских помещений Составить схему рационального размещения товаров на складе	6	ОК 01-07, 09 ПК 7.1
Тема 1.6. Складские затраты как часть логистических издержек	Ознакомиться с процессами разгрузки, транспортировки к месту приемки, организации приемки, размещения, укладки и хранения товаров	3	ОК 01-07, 09 ПК 7.1
Тема 1.7. Организационная структура управления складом	. Ознакомиться со структурой аппарата управления и логистических отделов, с должностными инструкциями специалистов по логистике	3	ОК 01-07, 09 ПК 7.1
Тема 1.8. Система оценки деятельности склада	Составить схему логистической структуры на предприятии	3	ОК 01-07, 09 ПК 7.1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.....		3	
Всего часов:		<b>36</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к условиям проведения учебной практики**

Реализация рабочей программы учебной практики требует проведение учебной практики на предприятиях/организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест учебной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по осваиваемому в рамках профессионального модуля виду деятельности с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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

Учебная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК. 07.01 Складская логистика.

Условием допуска обучающихся к учебной практике являются освоение МДК.

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **4.3.1. Основные печатные издания**

1. Дыбская, В. В. Логистика складирования : учебник / В. В. Дыбская. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2021. - 796 с. - ISBN 978-5-9729-0563-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832060> (дата обращения: 06.09.2023).

2. Иванов, Г. Г. Складская логистика : учебник / Г. Г. Иванов, Н. С. Киреева. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 192 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199- 0712-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1910555> (дата обращения: 06.09.2023).

3. Маликова, Т. Е. Склады и складская логистика : учебное пособие для вузов / Т. Е. Маликова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 157 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14434-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497022> (дата обращения: 06.09.2023).

Дополнительная литература

1. Акаева, В. Р., Логистика : учебник / В. Р. Акаева. — Москва : КноРус, 2022. — 327 с. — ISBN 978-5-406-10136-0. — URL: <https://book.ru/book/944652> (дата обращения: 08.09.2023). — Текст : электронный.

2. Левкин, Г. Г. Основы логистики : учебное пособие / Г. Г. Левкин. - 4-е изд. - Москва; Вологда : Инфра-Инженерия, 2021. - 240 с. - ISBN 978-5-9729-0667-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832082> (дата обращения: 06.09.2023).

3. Практикум по логистике : учебное пособие / под ред. Б.А. Аникина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 275 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011994-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1222407> (дата обращения: 06.09.2023).

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные:

1. Электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
2. Информационно-правовой портал Гарант – <http://www.garant.ru/>
3. Информационно-справочная система «Консультант Плюс» – <http://www.consultant.ru/>
4. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"
5. Электронная библиотека диссертаций [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://diss.rsl.ru/>
6. Электронно-библиотечная система "BOOK.ru"
7. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"
8. Электронно-библиотечная система (ЭБС) современной учебной и научной литературы [Электронный ресурс] режим доступа: <http://www.book.ru/>
9. Open Academic Journals Index (ОАИ). Профессиональная база данных - Режим доступа: <http://oaji.net/>

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

Руководство практикой осуществляют преподаватели профессиональных модулей, мастера производственного обучения и работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации рабочей программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения практических обучающимся проверочных работ.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать:</p> <p>сущность и характерные черты современной логистики;</p> <p>методы и функции логистики;</p> <p>принципы логистики;</p> <p>виды логистики и их характерные черты;</p> <p>основные направления и этапы управления потоками в логистике;</p> <p>принципы функционирования и управления логистической цепью;</p> <p>функциональные подсистемы логистики;</p> <p>логистические концепции и технологии;</p> <p>нормативно-правовое регулирование логистической деятельности</p>	<p>демонстрирует знание сущности и характерных черт современной логистики;</p> <p>демонстрирует знание методов и функций логистики;</p> <p>демонстрирует знание принципов логистики;</p> <p>демонстрирует знание видов логистики и их характерных черт;</p> <p>демонстрирует знание основных направлений и этапов управления потоками в логистике;</p> <p>демонстрирует знание принципов функционирования и управления логистической цепью;</p> <p>демонстрирует знание основ функциональных подсистем логистики;</p> <p>демонстрирует знание логистических концепций и технологий;</p> <p>демонстрирует знание нормативно-правового регулирования логистической деятельности</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- выполнения заданий по модулю;</p> <p>- оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>Уметь:</p> <p>планировать и организовывать работу подразделения, применяя логистический подход;</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы логистики;</p> <p>принимать эффективные решения, используя методологию логистики;</p>	<p>демонстрирует умение планировать и организовывать работу подразделения, применяя логистический подход;</p> <p>демонстрирует умение применять в профессиональной деятельности приемы логистики;</p> <p>демонстрирует умение принимать эффективные решения, используя методологию логистики;</p> <p>демонстрирует умение учитывать особенности логистики в области</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- выполнения заданий по модулю;</p>



учитывать особенности логистики в области профессиональной деятельности	профессиональной деятельности	- оценка защиты отчетов по учебной практике
---	-------------------------------	---

Приложение 1.18.

к ОПОП-П по специальности  
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

**Рабочая программа**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
по профессиональному модулю  
**ПМ.07 ПЛАНИРОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**ЛОГИСТИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ В СКЛАДИРОВАНИИ**

2024 г.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения» с учетом соответствующей примерной образовательной программы, включенной в реестр примерных образовательных программ.

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 06.07.2024 г. № 42-Д/1.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения основного вида деятельности (ВД): Планирование и организация логистических процессов в складировании.

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

- освоение основного вида профессиональной деятельности;
- освоение общих и профессиональных компетенций по специальности;
- формирование у обучающихся практических умений и навыков;
- приобретение практического опыта;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

### **1.3. Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ.07 «Планирование и организация логистических процессов в складировании» обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- планирования и организации логистических процессов в организации (подразделениях) различных сфер деятельности;
- определение потребностей логистической системы и ее отдельных элементов;
- анализа и проектирования на уровне подразделения (участка) логистической системы управления запасами и распределительных каналов;
- оперативного планирования материальных потоков на производстве;
- расчетов основных параметров логистической системы;
- составление форм первичных документов, применяемых для оформления хозяйственных операций, составления типовых договоров приемки, передачи товарно-материальных ценностей.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики: 36 часов.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций в рамках ПМ.07 Планирование и организация логистических процессов в складировании по основному виду деятельности (ВД): Планирование и организация логистических процессов в складировании

Код	Наименование общих компетенций
ПК 7.1	Планировать и организовывать логистические процессы в складировании
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов	Виды работ	Количество часов	Осваиваемые элементы ПК и ОК
<b>Раздел 1 МДК. 07.01 Складская логистика</b>		<b>36</b>	
Тема 1.1. Понятие складской логистики	- изучение деятельности логистической службы организации: их целей, задач, структуры, должностных характеристик (инструкций), организации взаимодействия с другими структурными подразделениями; нормирование товарных запасов;	3	ОК 01-07, 09 ПК 7.1
Тема 1.2. Разработка системы складирования	- проверка наличия всех документов, сопровождающих поставку (отгрузку) материальных ценностей; - зонирование складских помещений; - рациональное размещение товаров на складе; - организация складских работ;	3	ОК 01-07, 09 ПК 7.1
Тема 1.3. Современное техническое оснащение склада	- организация разгрузки товаров; - транспортировка к месту приёмки товаров; - организация приёмки и размещения товаров; - укладка и хранение товаров;	6	ОК 01-07, 09 ПК 7.1
Тема 1.4. Система комиссионирования и управление оборудованием	- участие в оперативном планировании материальными потоками в производстве;	3	ОК 01-07, 09 ПК 7.1
Тема 1.5. Оптимизация складского хозяйства	- проведение осмотра товарно-материальных ценностей и занесения в описи их полного наименования, назначения, инвентарных номеров и основных технических или эксплуатационных показателей;	3	ОК 01-07, 09 ПК 7.1
Тема 1.6. Складские затраты как часть логистических издержек	- участие в выборе вида транспортного средства; - разработка смет транспортных расходов;	6	ОК 01-07, 09 ПК 7.1

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка маршрутов следования;</li> <li>- участие в организации терминальных перевозок;</li> <li>- оптимизация транспортных расходов;</li> </ul>		
Тема 1.7. Организационная структура управления складом	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение численности работников склада;</li> <li>- распределение функциональных обязанностей среди складского персонала;</li> <li>- организация системы материальной ответственности;</li> <li>- организация системы мотивации складского персонала;</li> </ul>	6	ОК 01-07, 09 ПК 7.1
Тема 1.8. Система оценки деятельности склада	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка соответствия фактического наличия запасов организации данным учетных документов;</li> <li>- выявление резервов улучшения распределительной деятельности и рационализации.</li> </ul>	3	ОК 01-07, 09 ПК 7.1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		3	
Всего часов:		<b>36</b>	



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

### **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики**

Реализация рабочей программы производственной практики требует проведение производственной практики на предприятиях/организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по осваиваемому в рамках профессионального модуля виду деятельности с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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

Производственная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК. 07.01 Складская логистика.

Условием допуска обучающихся к производственной практике являются освоение МДК и учебной практики по модулю.

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **4.3.1. Основные печатные издания**

1. Дыбская, В. В. Логистика складирования : учебник / В. В. Дыбская. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2021. - 796 с. - ISBN 978-5-9729-0563-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832060> (дата обращения: 06.09.2023).

2. Иванов, Г. Г. Складская логистика : учебник / Г. Г. Иванов, Н. С. Киреева. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 192 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0712-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1910555> (дата обращения: 06.09.2023).

3. Маликова, Т. Е. Склады и складская логистика : учебное пособие для вузов / Т. Е. Маликова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 157 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14434-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497022> (дата обращения: 06.09.2023).

Дополнительная литература

1. Акаева, В. Р., Логистика : учебник / В. Р. Акаева. — Москва : КноРус, 2022. — 327 с. — ISBN 978-5-406-10136-0. — URL: <https://book.ru/book/944652> (дата обращения: 08.09.2023). — Текст : электронный.

2. Левкин, Г. Г. Основы логистики : учебное пособие / Г. Г. Левкин. - 4-е изд. - Москва; Вологда : Инфра-Инженерия, 2021. - 240 с. - ISBN 978-5-9729-0667-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832082> (дата обращения: 06.09.2023).

3. Практикум по логистике : учебное пособие / под ред. Б.А. Аникина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 275 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011994-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1222407> (дата обращения: 06.09.2023).

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные:

1. Электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
2. Информационно-правовой портал Гарант – <http://www.garant.ru/>
3. Информационно-справочная система «Консультант Плюс» – <http://www.consultant.ru/>
4. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"
5. Электронная библиотека диссертаций [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://diss.rsl.ru/>
6. Электронно-библиотечная система "BOOK.ru"
7. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"
8. Электронно-библиотечная система (ЭБС) современной учебной и научной литературы [Электронный ресурс] режим доступа: <http://www.book.ru/>
9. Open Academic Journals Index (ОАИ). Профессиональная база данных - Режим доступа: <http://oaji.net/>

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

Руководство практикой осуществляют преподаватели профессиональных модулей, мастера производственного обучения и работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации рабочей программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения практических обучающимся проверочных работ.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать:</p> <p>сущность и характерные черты современной логистики;</p> <p>методы и функции логистики;</p> <p>принципы логистики;</p> <p>виды логистики и их характерные черты;</p> <p>основные направления и этапы управления потоками в логистике;</p> <p>принципы функционирования и управления логистической цепью;</p> <p>функциональные подсистемы логистики;</p> <p>логистические концепции и технологии;</p> <p>нормативно-правовое регулирование логистической деятельности</p>	<p>демонстрирует знание сущности и характерных черт современной логистики;</p> <p>демонстрирует знание методов и функций логистики;</p> <p>демонстрирует знание принципов логистики;</p> <p>демонстрирует знание видов логистики и их характерных черт;</p> <p>демонстрирует знание основных направлений и этапов управления потоками в логистике;</p> <p>демонстрирует знание принципов функционирования и управления логистической цепью;</p> <p>демонстрирует знание основ функциональных подсистем логистики;</p> <p>демонстрирует знание логистических концепций и технологий;</p> <p>демонстрирует знание нормативно-правового регулирования логистической деятельности</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - выполнения заданий по модулю; - оценка защиты отчетов по практике</p>
<p>Уметь:</p> <p>планировать и организовывать работу подразделения, применяя логистический подход;</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы логистики;</p> <p>принимать эффективные решения, используя методологию логистики;</p> <p>учитывать особенности</p>	<p>демонстрирует умение планировать и организовывать работу подразделения, применяя логистический подход;</p> <p>демонстрирует умение применять в профессиональной деятельности приемы логистики;</p> <p>демонстрирует умение принимать эффективные решения, используя методологию логистики;</p> <p>демонстрирует умение учитывать особенности логистики в области профессиональной деятельности</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - выполнения заданий по модулю; - оценка защиты отчетов по практике</p>

логистики в области профессиональной деятельности		
---	--	--