

**Министерство образования Новосибирской области**  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области  
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И  
ПЕРЕРАБОТКИ»

**ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**для специальности СПО 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства  
продуктов питания животного происхождения»**

**РП УП ПМ. 01. Введение технологического процесса производства  
продуктов питания из мяса и колбасных изделий . .**

Новосибирск 2023



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
Область применения программы .....	4
1.2. Цели и задачи учебной практики .....	4
1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: ....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	9
3.1. Тематический план учебной практики .....	9
3.2. Содержание учебной практики .....	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	11
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению .....	<b>Ошибка! Залка не определена.</b>
4.2. Общие требования к организации образовательного процесса.....	<b>Ошибка! Залка не определена.</b>
4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса .	<b>Ошибка! Залка не определена.</b>
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	15
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	15
ОТЧЕТ .....	16
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ .....	16
ЗАДАНИЕ .....	17
на учебную практику .....	17
АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ.....	19
ДНЕВНИК.....	22
учебной практики .....	22

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения», входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при повышении квалификации переподготовки и профессиональной подготовке профессий рабочих, должностей служащих взрослых граждан.

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

### Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности

обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Эффективно взаимодействовать и работать	Эффективно взаимодействовать и работать

в коллективе и команде.	в коллективе и команде.
Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией	Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания.
Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья.
Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Уметь выполнять обвалку, жиловку и сортировку мясного сырья в соответствии с рецептурой ,уметь производить расчет по ТТК.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего - 72 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 – 72 часов

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ 01 ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

- 1) Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
- 2) Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией
- 3) Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов

питания животного происхождения.

4)Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

5)Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциям,обеспечение деятельности структурного подразделения необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК), общих (ОК) компетенций по избранной профессии и (ЛР).

<b>Код</b>	<b>Наименование результата освоения практики</b>
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;
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 общечеловеческих 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 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1.	Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры).
ПК 2.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры).

## Формирование личностных результатов обучения

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР 4</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР 10</b>
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	<b>ЛР 13</b>
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	<b>ЛР 14</b>
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	<b>ЛР 15</b>
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	<b>ЛР 16</b>
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	<b>ЛР 17</b>

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименования профессиональных модулей</i>	<i>Количество часов по ПМ</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Наименования тем учебной практики</i>	<i>Количество часов по темам</i>
ПК 1.1- 2.2	ПМ 01	<b>72</b>	УП	Тема 1.1 Обвалка,жиловка .	6
ПК 1.1-ПК 2.2	ПМ 01		УП	Тема 1.2 ТБ,санитарно-гигиенические норма и правила.	6
ПК 1.1- 2.2	ПМ 01		УП	Тема 1.3 Приемка ,обвалка и жиловка мясного сырья.	6
ПК 1.1-ПК 2.2	ПМ 01		УП	Тема 1.4 Измельчение мясного сырья. Набивка оболочек. Осадка колбасных батонов	6
ПК 1.1- 2.2	ПМ 01		УП	Тема 1.5 Осадка колбасных батонов	6
ПК 1.1-2.2	ПМ 01		УП	Тема 1.6 Термическая обработка колбасных изделий , изучение температурных режимов.	6
ПК 1.1-2.2	ПМ 01		УП	Тема 1.7 Виды и способы охлаждений.	6
ПК 1.1- 2.2	ПМ 01		УП	Тема 1.8 Посол мясного сырья	6

ПК 1.1-ПК 2.2	ПМ 01		УП	Тема 1.9 Введение нитрита- натрия и специй	6
ПК 1.1-2.2	ПМ 01		УП	Тема 1.10 Органолептические показатели готового продукта.	6
ПК 1.1-2.2	ПМ 01		УП	Тема 1.11 Введение нитрита- натрия и специй	6
ПК 1.1 ПК 2.2 ПК 2.1 ПК 2.2	ПМ 01		УП	Тема 1.12 Промежуточная аттестация в форме ДЗ	6
<b>ВСЕГО часов</b>		<b>72</b>			

### 3.2. Содержание учебной практики

<i>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</i>	<i>Содержание учебных занятий</i>		<i>Объе м часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
<b>1</b>	<b>2</b>		<b>3</b>	<b>4</b>
<b>ПМ 01.</b>			<b>72</b>	
<b>Виды работ: Учебная практика</b>				
Тема 1.1. Обвалка, жиловка .	Содержание		6	
	1	Способы и виды обвалки.		2
	2	Изучение жиловки.		3
Тема 1.3. Приемка ,обвалка и жиловка мясного	Содержание		6	
	1	Санитария и гигиена.		3
	2	Нормы и правила ЛГ .		3
Тема 1.4. Измельчение мясного сырья	Содержание		6	
	1	Различные способы.		3
	2	Измельчение на куттере.		2
Тема 1.5. Подготовка оболочек и набивка	Содержание		6.	
	1	Подготовка ,промывка оболочек.		3
Тема 1.6. ТБ,санитарно- гигиенические норма и правила.	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Расчёт производственной рецептуры		2

		Осадка в камерах		
	3			3
Тема 1.6. ТБ, санитарно-гигиенические норма и правила.	Содержание		6	
	1	ТБ		2
	2	Санитария и гигиена.		2
	3	Нормы и правила ЛГ.		3
Тема 1.7. Осадка колбасных батонов	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
Тема 1.8. ТБ, санитарно-гигиенические норма и правила.	Содержание		6	
	1	Создание эмульсии.		2
	2	Создание эмульсии.		2
	3			3
Тема 1.9. Введение нитрита-натрия и специй	Содержание		6	
	1	Введение нитрита-натрия		2
	2	Введение специй		2
	3			3
Тема 1.10. Органолептические показатели готового продукта.	Содержание		6	
	1	ОЛП		2
	2	Консистенция		2
	3	Вид на разрезе		3
Тема 1.11. Виды и способы охлаждений.	Содержание		6	
	1	Охлаждение душированием		2
	2	Охлаждение в термокамере		2
	3			3
Тема 1.12 Промежуточная аттестация в форме ДЗ	2	Осадка в камерах	6	3
		Диф. зачет		

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

Реализация учебной практики требует наличия лаборатория мясного и животного сырья и продукции для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

## Материально-техническое оснащение кабинета

<p>УП.01.01 Учебная практика</p>	<p><u>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции.</u>  Оборудование:  Гастроёмкость 1/1 -36  Гастроёмкость 1/1-65мм н/ст -38  Гастроёмкость 1/2-40мм н/ст -15  Гастроёмкость 1/2-65мм н/ст -11  Кресло UA_EChair ES Comfort, -1  Молоток для отбивания мяса- 1  Полка настенная ПН-0,3/0,95 -9  Полка ПКД-600 -1 Сковорода-гриль (чугун, 26*26 см) -1  Камера холодильная КХ-2,94 -1  Машина холодильная моноблочная -1  Сплит-система среднетемпературная на базе компрессора MTZ40 -1  УПАКОВЩИК ВАКУУМНЫЙ -2  Пароконвектомат AOS 061 ETA-1 производитель Electrolux -1  Машина холодильная моноблочная -1  Машина холодильная моноблочная -1  Фаршемешалка ИПКС-019 нерж -1  Камера холодильная КХ-9,91 -1  Ленточная пила КТ, тип 210 -1 Куттер ИПКС 032 -1  Аппарат пельменный DM-135 -1  Плита индукционная, настольная BARTSHER A105.954- 1  Машина холодильная моноблочная -1  Камера холодильная КХ-14,87 -1  Камера холодильная КХ-9,91 -1  Шприц колбасный IS 16 ARIES -1  Машина холодильная моноблочная -1  Овощерезка CL50 -1; Жироуловитель -2  Мясорубка TC 22 NEVADA -1 Весы CAS AD-10H - 1  Плита 2 комфороч. 700сер -1  Весы CAS AD-10H – 1 Весы электронные порционные CAS SW-1  Стерилизатор ножей СТУ-1  Вешало для дефростации туш, нерж. 1500*800*1800 мм в комплекте с крюками-1  Камера холодильная КХ-13,22 -1 Мясорубка ТМ-32 -1  Клипсатор ручной U-типа (оцинков) - 1  Лампа инфракрасного излучения LAMP производитель Martellato- 1  Фартук кольчужный 75 см - 1  Фартук кольчужный 75 см -1  Фартук кольчужный 75 см - 1  Камера КХН-2,94 (1360*1360*2200) -1  Заточное устройство Knife Shupener -1  Тележка-шпилька для гастроемкостей-1  Ларь морозильный МЛП-500 - 1  Ванна моечная вдвойная ВМ-22/500-1  Мясорубка МИМ 300-1;Подставка ПКИ Э-1  Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3 -1  Ванна консольная -1; Стол разделочный -2  Стеллаж с 4-я сплошными полками -6  Стол разделочный-2 Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3-1  Стол разубочный -1; Стеллаж кухонный -1  Шкаф из 6 секций - 1  Стеллаж с 4-я сплошными полками -3  Стол разделочный-3; Шкаф из 7 секций -1</p>
----------------------------------	--

	Стеллаж с 4-я сплошными полками -2 Стол разделочный -1; Стол кондитерский -2 Стол разубочный СВ70-1 Стол разделочный -3 Стеллаж с 4-я сплошными полками -1 Стол КС+ тумба Гарни, наб. -1 Шкаф кухонный ШЗК-950 -1 Стеллаж с 4-я сплошными полками -1 Машина холодильная моноблочная ММ10-1 Шкаф по инд чертежу с замками -1 Стол профессиональный -2 Стеллаж с 4-я сплошными полками -1 Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3 – 1 Стол разделочный -3. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
--	---

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно  
распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного  
производства:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Программа учебной практики обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы производственной практики обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

#### **4.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра

профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Мастера производственного обучения и преподаватели производственного цикла, осуществляющие непосредственное руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

#### **4.4. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Для реализации программы каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечному фонду образовательной организации. Библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

- сборники рецептов;
- технологические инструкции;

комплект нормативной документации:

- Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту СП 2.2.2.1327-03;
- Оборудование хлебопекарной промышленности: Отраслевой каталог. – М.: ЦНИИТЭ.
- Производство х СанПиН 2.3.4.545-96 М.: Госкомсанэпиднадзор России;
- Санитарно-гигиенические нормы и правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

<i><b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b></i>	<i><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></i>
Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией	Практическая работа
Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.	Практическая работа
Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Практическая работа
Дифференцированный зачёт.	Проводится на основании результатов, подтверждаемых отчётами и дневниками практики обучающихся, а также отзывами руководителей учебной практики.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И  
ПЕРЕРАБОТКИ  
(ГАПОУ НСО «НКППиП»)**

**ОТЧЕТ  
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

**для специальности СПО 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства  
продуктов питания животного происхождения»**

**О УП ПМ.01 Введение технологического процесса производства продуктов  
питания из мяса и колбасных изделий**

Выполнил студент \_\_\_\_\_ курса, гр. \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от ГАПОУ НСО  
«НКППиП»

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. мастера ПО)

Начало практики  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

Окончание практики:  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

Новосибирск 2023

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И  
ПЕРЕРАБОТКИ  
(ГАПОУ НСО «НКППиП»)**

Рассмотрено на заседании ПЦК  
Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_.2023г  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Князькова Л.М.

Согласовано  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Чупина А.В.

## **ЗАДАНИЕ** **на учебную практику**

по профессиональному модулю:

**ПМ 01** Введение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий

**В объеме 36 часов**

Студент (ка) \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Обучающийся на \_\_\_\_ курсе по специальности для специальности 19.01.19

«Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения»

### **О УП ПМ.01 Введение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий**

Срок прохождения производственной практики: с \_\_\_\_\_ года по \_\_\_\_\_ года

#### **Виды работ**

№ п/п	Виды и объем работ, выполненных во время практики	Приложение
1	Проводить санитарную обработку технологического оборудования в процессе работы при изготовлении различных видов изделий; пользоваться средствами индивидуальной защиты;	Аналитическая справка о санитарной обработке технологического оборудования, средства индивидуальной защиты.
2	Подготавливать к работе и безопасно эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с инструкциями и регламентами; подготавливать топливо для дымового копчения и коптильных сред для проведения процессов бездымного копчения при производстве копченой мясо продукции.	Информационная справка об оборудовании цеха производства термической обработки мясопродуктов. Среды для проведения процессов бездымного копчения.
3	Контролировать качество продукта, поступающего на термическую обработку, в соответствии с требованиями технической документации; устанавливать, поддерживать и регулировать режимы термической обработки; проводить предварительную термическую обработку и копчение в соответствии с	Требования технической документации приемки сырья, поступающего на термическую обработку, проанализировать требования и режимы термической обработки, документация установленного

	<p>технической документацией на продукцию при производстве копченой мясопродукции; загружать сырье и выгружать готовую продукцию, охлаждать ее и укладывать в тару; определять готовность мясопродуктов; передавать готовую продукцию на хранение и реализацию; вести документацию установленного образца.</p>	<p>образца на готовую продукцию.</p>
4	<p>Требования охраны труда и правила техники безопасности в цехе термической обработки</p>	<p>Информационная справка о требованиях охраны труда и техники безопасности цеха термической обработки</p>

Руководитель практики от ГАПОУ НСО «НКППиП» \_\_\_\_\_

# АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О \_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по специальности профессии СПО 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения

## РП УП ПМ.01 Введение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю

**ПМ 01 Введение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий**

в объеме \_\_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

### 1. Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных во время практики	Содержание работ	Выполнение да/нет
Рассчитывать выход продукции в ассортименте.	Расчёт выхода продукции в ассортименте по формуле.	
Вести табель учёта рабочего времени работников.	Расчет численности рабочих по продолжительности производственного цикла производства продукции Оформление табеля учета рабочего времени по цеху, рапорта Оформление расчетно-платежной ведомости на оплату труда работников цеха.	
Рассчитывать заработную плату.	Расчёт повременной и сдельной заработной платы.	
Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.	Проведение анализа основных экономических показателей производства структурного подразделения Строить организационную и управленческую структуры управления. Рассчитывать экономические показатели.	
Организовывать работу коллектива исполнителей.	Перечисление ИТР, служащих, основных и вспомогательных рабочих в производственном подразделении с указанием квалификации и стажа работы. Ознакомление с должностными инструкциями мастера, пекаря,	

	кондитера Ознакомление с организацией рабочего места технолога – оснастка, планировка, обслуживание.	
Оформлять документы на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.	Порядок оформления первичной и сводной документации по цеху за смену по структурному подразделению Порядок оформления актов и журнала приёма сырья и готовой продукции.	

### **Характеристика студента по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики**

#### 1. Степень сформированности ОК :

<b>ОК</b>	<b>Показатели</b>	<b>Результат да/нет</b>
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;	
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 общечеловеческих 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 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и	



ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И  
ПЕРЕРАБОТКИ  
(ГАПОУ НСО «НКППиП»)

**ДНЕВНИК**  
**учебной практики**

**Ф.И.О. студента**

---

**Специальность 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения» ПМ.01 Введение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий**

**Группа № \_\_\_\_\_ Курс \_\_\_\_\_**

**В объеме \_\_\_\_\_ часов с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.**

**Ф.И.О. руководителя практики от ГАПОУ НСО «НКППиП»**

---



