

Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ
ПРАКТИКИ**

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

2021г.

Рабочая программа производственной преддипломной практики составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г., № 379; на основании положения об учебной практике и учебной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы ПКРС/ППССЗ, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013г.

Разработчик:

Голиков Андрей Анатольевич – преподаватель дисциплин профессионального цикла высшей категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК
Протокол № 1 от «27» августа 2021г.
Председатель ЦК
_____/С.С. Астаева/

Зам. директора по УПР
ГАПОУ ТО
«Ишимский многопрофильный
техникум»
_____/Н.В. Осипенко/
«27» августа 2021г.

Согласовано:
Зам. директора по производству
ООО «Ишимский мясокомбинат»
_____/С.А. Русаков/
«27» августа 2021г.



СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.....	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.....	14

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Преддипломная практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Она представляет собой вид учебной деятельности, обеспечивающий практико-ориентированную подготовку студентов.

Преддипломная практика проводится непрерывно после завершения всего курса обучения (144 часа в 8 семестре) и базируется на комплексе знаний, полученных во время изучения теоретических и междисциплинарных курсов, а также на профессиональных навыках и умениях, приобретенных студентами в период прохождения учебной и производственной практик.

Целью преддипломной практики является формирование профессиональных и общих компетенций по специальности в условиях реального производства на базе конкретного мясоперерабатывающего предприятия; проведение необходимых исследований для работы над ВКР.

Мясоперерабатывающие предприятия должны быть оснащены новейшими механизмами и оборудованием, иметь прогрессивную технологию и совершенную организацию труда, а также располагать достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимым для обучения студентов практическим навыкам и современным технологиям.

Программа преддипломной практики разрабатывается учебным заведением и согласовывается с мясоперерабатывающими предприятиями, участвующими в проведении практики на основе договоров. Одной из составляющей программы практики является разработка форм и методов контроля для оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций (оценочные материалы); к работе над этим разделом должны привлекаться специалисты предприятий, в которых проводится практика. При разработке содержания каждого раздела практики следует выделить необходимые практический опыт, умения и знания в соответствии с ФГОС СПО, а так же виды работ, необходимые для овладения конкретной профессиональной деятельностью.

Формой аттестации по преддипломной практике является дифференцированный зачет, при условии положительного аттестационного листа по практике от организации и образовательного учреждения об уровне усвоения профессиональных компетенций: наличие положительной характеристики на студента от предприятия; полноты и своевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на преддипломную практику.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Программа преддипломной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения видов профессиональной деятельности (ВДП) :

1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
2. Обработка продуктов убоя
3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
4. Организация работы структурного подразделения
5. Выполнение работ по двум профессиям рабочих 15141 «Обвальщик мяса», 11953 «Жиловщик мяса и субпродуктов»

1.2 Цели и задачи преддипломной практики

Углубление первоначального практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности в условиях реального производства на базе конкретного мясоперерабатывающего предприятия, а также подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы на предприятиях различных организационно-правовых форм.

Преддипломная практика направлена на формирование у студентов общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности и профессиональных компетенций:

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

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

- ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
- ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
- ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясозероового корпуса.
- ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
- ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
- ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
- ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
- ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- ПК 5.1. Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части).
- ПК 5.2. Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам)
- ПК. 5.3. Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.
- ПК. 5.4. Выполнять процесс жиловки субпродуктов.

Освоение содержания преддипломной практики, обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов реализации программы воспитания:

Код	Результат реализации программы воспитания
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 18	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 19	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 20	Гибко реагирующий на появление новых технологий в трудовой деятельности, готовый к их освоению

1.3 Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности студент должен:

иметь практический опыт:

- приемки скота, птицы и кроликов;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещение мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;

- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;
- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;
- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цехе переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
- проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;

- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- производить разделки полутуш говядины на семь частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую;
- производить разделку свиной полутуши на три части: лопаточную, грудино-реберную, заднюю;
- обваливать головы крупного рогатого скота;
- срезать шпик со свиных полутуш;
- соблюдать границы отделения частей туши при разделке;
- последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов;
- жиловать и разбирать мясо по сортам;
- соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам);
- отделять сухожилия, пленки.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы преддипломной практики

Всего - 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Объем и виды преддипломной практики

Вид практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
Преддипломная практика по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	144	Концентрировано	Дифференцированный зачет
Итого	144		

2.2 Содержание преддипломной практики

Темы	Виды работ по темам	Кол-во часов	Код ЛР реализации программы воспитания
Тема 1. Проведение приемки всех видов скота, птицы и кроликов. Проведение убоя скота, птицы и кроликов.	-определение упитанности скота, категорий птицы и кроликов; -проведение приемки скота, птицы и кроликов; -проведение и контроль за предубойным содержанием скота, птицы и кроликов; -контроль подготовки и передачи скота, птицы и кроликов в цеха переработки; -проведение электроогушения скота, птицы и кроликов; - проведение обескровливания туш	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов.	-проведение процесса первичной переработки скота и птицы; -проведение учета сырья и продуктов переработки; - проведение технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; -оценка качества вырабатываемого мяса, его категорий; -контроль выхода мяса и расхода энергоресурсов	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3. Обеспечение работы технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.	-выбор и обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; -выбор необходимых способов холодильной обработки; -контроль режимов холодильной обработки; -обеспечение рационального использования камер холодильника	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 4. Контроль качества сырья и полуфабрикатов.	-определение качества сырья, проведение контроля за качеством сырья и полуфабрикатов; - выявление и устранение дефектов продуктов убоя.	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 5. Проведение технологического процесса обработки продуктов убоя (по видам).	-проведение технологического процесса производства продуктов убоя; -контроль за правильностью выполнения технологических операций обработки продуктов убоя (по видам); -проведение технологических расчетов при обработке продуктов убоя (по видам)	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 6. Обеспечение работы технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	-эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования мясожирового корпуса; -выбор оптимальных режимов работы оборудования мясожирового корпуса.	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20

Тема 7. Проведение входного контроля основного мясного сырья для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	-проведение входного контроля качества основного мясного сырья, направляемого на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; -распределение в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий.	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 8. Проведение входного контроля основного растительного сырья и вспомогательных материалов для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	-проведение входного контроля качества основного растительного сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; -распределение в зависимости от качества поступающее растительное сырье и вспомогательные материалы на производство соответствующих групп изделий.	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 9. Проведение подготовки сырья и вспомогательных материалов для производства колбасных изделий	-проведение подготовки сырья и вспомогательных материалов для производства колбасных изделий; -проведение сырьевого расчета для производства колбасных изделий, пересчет рецептур.	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 10. Проведение технологического процесса производства колбасных изделий	-проведение технологических операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; - выполнение технологических расчетов при производстве колбасных изделий.	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 11. Обеспечение работы технологического оборудования для производства колбасных изделий	-проведение эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства колбасных изделий; -обеспечение режима работы и контроль за эффективностью использования оборудования для механической, термической обработки сырья и др.	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 12. Проведение подготовки сырья и вспомогательных материалов для производства копченых изделий и полуфабрикатов.	-проведение подготовки сырья и вспомогательных материалов для производства копченых изделий и полуфабрикатов; -проведение сырьевого расчета для производства копченых изделий и полуфабриката, пересчет рецептур.	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 13. Проведение технологического процесса производства копченых изделий	- проведение технологических операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; -выполнение технологических расчетов при производстве копченых изделий.	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 14. Обеспечение работы технологического оборудования для производства копченых изделий	-проведение эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства копченых изделий; -обеспечение режимов работы и контроль за эффективностью использования вакуумных массажеров, посолочных агрегатов, термокамер, дымогенераторов	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 15. Проведение технологического процесса производства полуфабрикатов.	- проведение и контроль за ходом технологических операций при производстве натуральных крупнокусковых полуфабрикатов, рубленых полуфабрикатов, пельменей; - выполнение технологических расчетов по производству полуфабрикатов	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20

Тема 16. Обеспечение работы технологического оборудования для производства полуфабрикатов.	-проведение эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства полуфабрикатов; -обеспечение режимов работы и контроль за эффективностью использования автоматов для производства полуфабрикатов, холодильной обработки готовой продукции	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 17. Проведение контроля качества готовой продукции.	- проведение контроля качества готовой продукции; -подготовка колбасных и копченых изделий к реализации.	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 18. Выявление брака, допущенного при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	-выявление брака, допущенного при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; -определение и устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака.	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 19. Участие в планировании основных показателей производства. Планирование выполнения работ исполнителями.	-анализ планирования основных производственно-экономических показателей развития структурного подразделения организации; -разработка и принятие управленческих решений - проведение расчетов выхода продукции в ассортименте; - ведение табеля учета рабочего времени работников; - расчет заработной платы	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 20. Организация работы трудового коллектива. Контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями.	-построение организационных структур управления организационного подразделения и их оценка; -проведение контроля за качеством выполняемых работ; -проведение контроля за соблюдением технологических процессов.	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 21. Ведение учетно-отчетной документации.	-оформление первичной документации предприятия; - оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 22. Выполнение разделки туш, полутуш и четвертин на отруба (части). Выполнение процесса обвалки частей туш скота (по видам)	-проведение разделки туш, полутуш, четвертин на отруба; -проведение дифференцированной обвалки полутуш говядины и свинины; - эксплуатация установки для вертикальной обвалки туш; -составление ведомости разделки мяса	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 23. Выполнение процесса жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам.	-проведение жиловки мяса по видам; - разделение жилованного мяса по сортам; - проведение технологического расчета по обвалке мяса.	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 24. Выполнение процесса жиловки субпродуктов.	-проведение жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов; -проведение учета жилованного мяса	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
ИТОГО		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к условиям проведения преддипломной практики

Базы преддипломной практики – мясоперерабатывающие предприятия, оснащенные необходимым оборудованием, а также располагающие достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимого для обучения, контроля и общего руководства практикой. Преддипломная практика проводится на мясоперерабатывающих предприятиях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и профильными организациями (Приказ Минобрнауки России от 26 ноября 2009 г. №673).

Материально-техническое обеспечение преддипломной практики должно быть достаточным для достижения целей практики и должно соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении работ. Студентам должна быть обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения заданий по практике и написанию отчета.

Общие требования к подбору баз практик:

- наличие отделов и производственных цехов: цеха убоя и первичной переработки, цеха обработки продуктов убоя, цеха по производству колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов, лаборатории, бухгалтерии;
- оснащенность предприятия современным оборудованием, наличие прогрессивных технологий производства мясных продуктов;
- близкое, по возможности, территориальное расположение базовых предприятий.

При выборе рабочего места студентам необходимо руководствоваться, прежде всего, моделью его специальности, а также исходить из того, что на рабочем месте будущий специалист должен получить определенные практические навыки выполнения конкретной работы.

3.2 Общие требования к организации и проведения преддипломной практики

Преддипломная практика проводится концентрированно после освоения программы профессиональных модулей. Условием допуска обучающихся к преддипломной практике является отсутствие академических задолженностей по профессиональным модулям.

Практика организовывается руководителем преддипломной практики заместителем директора по учебно-производственной работе, который:

- согласовывает программу преддипломной практики по специальностям образовательного учреждения;
- контролирует процесс с организациями на проведение практики;
- заключает договора с организациями на проведение практики;
- осуществляет планирование всех видов и этапов практики с учетом договоров с организациями

Ответственный по практике осуществляет подбор руководителей практики от образовательного учреждения на все виды практик, координирует и контролирует их работу.

Закрепление баз практик осуществляется на основе прямых связей договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

3.3 Кадровое обеспечение организации и проведения преддипломной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство преддипломной практикой от образовательного учреждения: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Руководитель от предприятия: инженер – технолог

3.4 Информационное обеспечение организации и проведения преддипломной практики

Общие нормативно-правовые документы:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 18.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №379.

2. Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291).

3. Рекомендации по планированию и организации учебной и производственной практики в условиях действия Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки от 26.11.2009 г. №673, зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 15 января 2010 г., № 15975).

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительная литература

Основные источники:

1. Антипова Л.В., Толпыгина И.Н., Калачев А.А. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов / под общ. Ред. Проф. Л.В. Антиповой. -СПб.: Гиорд, 2013. – 600с.
2. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов / Л.Г.Винникова. -Киев «Фирма «ИНКОС», 2017. - 498 с.
3. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено –копченых изделий. – 2-е изд., перераб. И доп. – СПб. : Профессия, 2017. – 216 с., ил. ISBN 978-5-990983-77-9
4. Коснырева Л.М., Криштафович В.И., Позняковский В.М..-Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров.- М.: Академия 2013.-32502 с.
5. Лаврова Л.П., Крылова В.В. Технология колбасных изделий: Учебное пособие для СПО / Л.П. Лаврова, В. В. Крылова. – СПб.: ООО «Квадро», 2020. – 288 с. – (Учебники и учебные пособия для средних профессиональных учебных заведений). ISBN 978-5-906371-44-7
6. Микробиология мяса и мясопродуктов. Учебник для СПО/ Сидоров М.А., Корнелаева Р.П. – СПб.: ООО «Квадро», 2020. – 240 с.: - (Учебники и учебные пособия для студентов средних специальных учебных заведений). ISBN 978-5-906371-26-3
7. Соловьев О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения / О.В.Соловьев. - М.: «Дели принт», 2016. – 305с.

Дополнительные источники:

8. Гореньков Э.С. Технология консервирования / Э.С. Гореньков, А.Н. Горенькова, Г.Г. Усачева. – М.: Агропромиздат, 2013. – 347 с.
9. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. – М.: Колос, 2013. – 367с.
10. Соловьев О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения/ О.В. Соловьев. - М.: «Дели принт»,2017. -290с.
11. Рогов И.А. Технология мяса и мясопродуктов/ И.А. Рогов. -: Космос, 2017. -280с.
12. Лобзов К.И., Митрофанов Н.С., Хлебников В.И.Переработка мяса птицы и яиц. /М.: Агропромиздат, 2017- 305с.

Электронные ресурсы:

13. <http://padaread.com/?book=50359>
14. <http://www.sgau.ru/files/pages/23631/14695517217.pdf>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Проводит приемку всех видов скота, птицы и кроликов	Практическое задание. Решение ситуационных задач. Оформление сопроводительной документации
Производит убой скота	Практическое задание. Решение ситуационных задач
Ведет процесс первичной переработки скота	Практическое задание. Решение ситуационных задач. Решение задач по учету сырья и продуктов переработки, процессам разделки туш.
Обеспечивает работу технологического оборудования первичного цеха	Практическое задание. Решение ситуационных задач. Расчет параметров работы оборудования
Контролирует качество сырья и полуфабрикатов.	Практическое задание. Решение ситуационных задач
Ведет технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	Практическое задание. Решение ситуационных задач. Расчет при обработке убоя (по видам)
Обеспечивает работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса	Практическое задание. Решение ситуационных задач. Расчет параметров работы технологического оборудования
Контролирует качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий	Практическое задание. Решение ситуационных задач.
Ведет технологический процесс производства колбасных изделий	Практическое задание. Решение ситуационных задач. Расчет параметров работы оборудования. Перерасчет рецептуры, сырьевой расчет
Ведет технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов	Практическое задание. Решение ситуационных задач. Технологический расчет
Обеспечивает работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	Практическое задание. Решение ситуационных задач. Расчет параметров работы оборудования
Участвует в планировании основных показателей производства	Практическое задание. Решение ситуационных задач
Планирует выполнение работ исполнителями	Практическое задание. Решение ситуационных задач
Организует работу трудового коллектива	Практическое задание. Решение ситуационных задач
Контролирует ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Практическое задание. Решение ситуационных задач
Ведет утвержденную учетно-отчетную документацию	Практическое задание. Оформление документации
Выполняет разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части)	Практическое задание. Решение ситуационных задач
Выполняет процесс обвалки частей туш скота (по видам)	Практическое задание. Решение ситуационных задач
Выполняет процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам	Практическое задание. Решение ситуационных задач
Выполняет процесс жиловки субпродуктов	Практическое задание. Решение ситуационных задач

Результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 13 Демонстрирует готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	Наблюдение за ролью обучающихся в группе. Моделирование социальных и профессиональных ситуаций. Мониторинг развития личностно профессиональных качеств обучающегося
ЛР 15 Проявляет гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	Семинары, учебно-практические конференции; конкурсы профессионального мастерства. Мониторинг развития личностно профессиональных качеств обучающегося.

ЛР 18 Сохраняет психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Наблюдение за ролью обучающихся в группе. Решение нестандартных ситуаций в стремительно меняющихся условиях
ЛР 19 Самостоятелен и ответственен в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику). Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося
ЛР 20 Гибко реагирует на появление новых технологий в трудовой деятельности, готов к их освоению	Практические работы на моделирование и решение нестандартных ситуаций