

План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	<p>Определение категорий упитанности свиней и крупного рогатого скота. Проведение приёмки скота и расчётов за него качеству и количеству мяса и по живой массе. Оформление документации.</p> <p>Организация предубойного содержания скота. Подготовка скота к убою.</p> <p>Организация контроля за проведением процессов переработки скота.</p> <p>Оценка качества полутуш. Клеймение.</p> <p>Проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке скота.</p> <p>Размещение полутуш в камерах холодильника. Выбор режима холодильной обработки.</p>	МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	36	6,7	Участок убоя, грязная зона. Рабочее место бойца скота и оператора участка охлажденных полуфабрикатов	
2	<p>Приёмка сырья в мясной цех. Органолептическая оценка поступающего сырья.</p> <p>Ведение процессов подготовки сырья и производства мясных изделий и полуфабрикатов</p> <p>Проведение технологических расчётов по производству продукции из мясного сырья.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Выявление дефектов. Принятие мер по предупреждению брака.</p> <p>Проведение упаковки и маркировки продукции. Заполнение сопроводительных документов на готовую продукцию.</p>	ПП.01 Производственная практика	180	6,7	Участок охлажденных полуфабрикатов, рабочее место оператора участка охлажденных полуфабрикатов	

	<p>Определение упитанности убойных животных.</p> <p>Взвешивание и приёмка скота. Оформление документов.</p> <p>Размещение скота в предубойных загонах.</p> <p>Подача скота к месту убоя.</p> <p>Ведение процессов убоя и первичной переработки скота.</p> <p>Проведение входного контроля поступающего сырья и материалов.</p> <p>Ведение технологических процессов производства продукции из мясного сырья.</p> <p>Организация контроля за соблюдением режимов работы оборудования.</p> <p>Осуществление контроля за соблюдением правил выполнения технологических операций.</p> <p>Осуществление контроля за соблюдением санитарных правил и правил личной гигиены.</p> <p>Проведение оценки готовой продукции.</p> <p>Проведение мероприятий по выявлению и устранению причин брака.</p> <p>Осуществление контроля за соблюдением правил техники безопасности при работе на автоматизированных линиях.</p>				
3	<p>Проведение входного контроля поступающего сырья и полуфабрикатов в соответствии с требованиями регламентирующих документов.</p> <p>Проведение оперативного контроля поступающего сырья и полуфабрикатов в соответствии с требованиями регламентирующих документов.</p> <p>Правила сбора и утилизации не пищевых</p>	<p>ПП.02 Производственная практика</p>	144	5	<p>Участок контроля качества, рабочее место специалиста по качеству и ветеринарного врача</p>

	<p>отходов после обработки мясной продукции.</p> <p>Проведение органолептической, физико-химической оценки поступающего сырья и готовой продукции</p> <p>Проведение технологических расчетов продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира</p> <p>Рассчитывание экологического риска и оценивание ущерба, причиняемого окружающей среде при выполнении работ.</p> <p>Проведение органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства в соответствии со стандартными.</p> <p>Произведение лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p> <p>Проведение отбора, приема, маркировки, учета проб сырья и продукции.</p> <p>Произведение сравнительного анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами.</p> <p>Проведение лабораторных исследований безопасности и качества сырья.</p> <p>Документальное оформление процессов.</p>				
4	<p>Обеспечение условий для осуществления технологического процесса по производству мясных полуфабрикатов.</p> <p>Ведение технологического процесса производства мясных полуфабрикатов.</p> <p>Выполнение функций дублера мастера по</p>	<p>ПП.04. Производственная практика</p>	216	6,7	<p>Участок охлажденных полуфабрикатов, рабочее место оператора участка охлажденных</p>

	изготовлению мясных полуфабрикатов. Подготовка, оформление и защита отчетов практики.				полуфабрикатов	
5	<p>Проведение входного контроля поступающего сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.</p> <p>Проведение органолептической, физико-химической оценки поступающего сырья и готовой продукции.</p> <p>Проведение технологических расчётов при разделке, обвалке и жиловке мяса.</p> <p>Документальное оформление процессов разделки, обвалки и жиловки мяса.</p> <p>Разделка мяса. Схемы разделки говяжьих и свиных полутуш.</p> <p>Обвалка мяса. Обвалка говядины и свинины. Способы обвалки.</p> <p>Жиловка говядины и свинины.</p> <p>Характеристика сортов мяса.</p> <p>Оборудование сырьевого отделения мясоперерабатывающего цеха.</p> <p>Ветеринарные и санитарные требования в сырьевом отделении.</p> <p>Проведение контроля качества сырья на всех этапах разделки, обвалки и жиловки мяса.</p> <p>Требования техники безопасности к организации процессов разделки, обвалки и жиловки мяса</p>	УП.05 ПП .05 Производственная практика	Учебная практика	180	7	Участок обвалки туш, рабочее место бойца скота и обвалщика
6	Использование в профессиональной деятельности специального программного обеспечения	ПП.06 Производственная практика	36	8	Участки производства	Техник-технолог