

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт Пищевых производств
Кафедра ТК и ПБ

СОГЛАСОВАНО:
Директор ЦПССЗ Шанина Е.В.
«30» июня 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Пыжикова Н.И.
«30» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.01

ФГОС СПО

по специальности **19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

Курс 1,2

Семестр 2,3

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП 2 г 6 м

Красноярск, 2023

Составители: Геращенко К.А., старший преподаватель

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол №10 29.06.2023 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Величко Н.А., д.т.н., профессор

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения** в части освоения вида деятельности (ВД): **ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья**, соответствующих общих компетенций (ОК):

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке работников в области организации и ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья.

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

Цели учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ППССЗ в части освоения вида деятельности (ВД): **ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья**, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

иметь практический опыт (навыки):

Н 1.1.02/ ПО 1.1.02 Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

Н 1.2.01/ ПО 1.2.01 Выполнять технологические операции обработки мякотных,мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

Н 1.2.02/ ПО 1.2.02 Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

уметь:

У 1.1.01 Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;

У 1.1.02 Проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;

У 1.1.03 Проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

У 1.2.01 Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

У 1.2.02 Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

У 1.2.03 Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

У 1.2.04 Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

знать:

З 1.1.01 Требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;

З 1.1.02 Режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;

З 1.1.03 Порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;

З 1.1.04 Требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;

З 1.2.01 Режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

З 1.2.02 Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных,мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы;

З 1.2.03 Режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

З 1.2.04 Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Учебная практика - 9 недель, 324 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы практики является овладение обучающимися видом деятельности (ВД): **ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
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 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план учебной практики ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

Код и наименование профессионального модуля	Наименования разделов практики	Производственная практика (по профилю специальности)		
		Количество недель	Количество часов	Сроки проведения практики согласно графику учебного процесса
1	2	3	4	5
ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	Производственная практика ПМ 01. МДК. 01.01. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	3	108	с _____ г. по _____ г.
	МДК. 01.02. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	3	108	с _____ г. по _____ г.
	МДК. 01.02 Производство мяса кролика, баранины, оленины и продуктов их переработки	3	108	с _____ г. по _____ г.
	Всего	9	324	

3.2 Содержание производственной практики ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

Код профессионального модуля	Формируемый образовательный результат (практический опыт, уметь)	Виды выполняемых работ	Содержание работ (детализация видов выполняемых работ)	Количество часов на каждый вид работы
ПМ.01/ МДК.01.01.	практический опыт: - Н 1.1.02/ ПО 1.1.02 Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; уметь: - У 1.1.01 Проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; - У 1.1.02 Проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки; - У 1.1.03 Проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;	1. Верификация и приемка мясного сырья	1.1. Инструктаж на рабочем месте 1.2. Привести документацию по приему, перемещению, передачи, учету и отбору образцов сырья 1.3. Оформить документацию по приему, перемещению, передачи, учету и отбору образцов сырья в условиях предприятия по профилю специальности 1.4. Решить ситуационную задачу 1.5. Отчет о выполненной работе	36
		2. Решение ситуационных задач	1.1. Инструктаж на рабочем месте 1.2. Решение ситуационных задач 1.3. Характеристика основных терминов 1.4. Отчет о выполненной работе	36

		3.Определение органолептических свойств мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	1.1. Инструктаж на рабочем месте 1.2. Привести определения соответствующих терминов при проведении органолептической оценки 1.3. Дайте характеристику требованиям к помещениям для проведения органолептической оценки 1.4. Порядок проведения дегустации 1.5. Порядок проведения органолептической оценки 1.6. Порядок проведения органолептической оценки условий предприятия по профилю специальности	36
ПМ.01/ МДК. 01.02.	практический опыт: - Н 1.2.01/ ПО 1.2.01 Выполнять технологические операции обработки мякотных,мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; - Н 1.2.02/ ПО 1.2.02 Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. уметь: - У 1.2.01 Контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; - У 1.2.02 Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; - У 1.2.03 Контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - У 1.2.04 Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья	.Анализ ассортимента полуфабрикатов из мяса	1.1. Инструктаж на рабочем месте 1.2. Определить по схеме части туши говядины. 1.3.Определить по схеме части туши свинины 1.4. Определить по схеме части туши баранины 1.5. Заполнить таблицу «Ассортимент полуфабрикатов из говядины» 1.6. Заполнить таблицу «Ассортимент полуфабрикатов из баранины» 1.7. Заполнить таблицу «Ассортимент полуфабрикатов из свинины».	18
		2.Анализ ассортимента полуфабрикатов из птицы	1.1.Инструктаж на рабочем месте 1.2.Составить схему обработки птицы 1.3.Определить части тушки по схеме 1.4.Составить таблицу «Полуфабрикаты из мяса птицы»	36
		3.Анализ и подбор технологических операций производства варёных колбас	1.1.Инструктаж на рабочем месте 1.2.Опишите процесс приготовления фарша. 1.3.Опишите процесс формования батонов 1.4. Опишите процессы термической обработки вареных колбас, с указанием оборудования и технологических параметров 1.5. Заполнить таблицу «Особенности обработки вспомогательного сырья» 1.6. Заполнить таблицу «Ассортимент варёных колбасных изделий»	36
		4.Анализ и подбор технологических операций производства копченых колбас	1.1. Инструктаж на рабочем месте 1.2. Опишите процесс приготовления фарша при изготовлении копченых изделий 1.3. Опишите процесс формования батонов 1.4. Опишите процессы термической обработки копченых колбас 1.5. Заполнить таблицу «Особенности обработки вспомогательного сырья»	18

	в соответствии с технологическими инструкциями.		1.6. Заполнить таблицу «Ассортимент копчёных колбасных изделий»	
		5. Анализ и подбор технологических операций производства полуфабрикатов	1.1. Инструктаж на рабочем месте 1.2. Опишите сырьё и требования к качеству основного сырья при производстве полуфабрикатов 1.3. Схема разделки туш при изготовлении полуфабрикатов 1.4. Опишите процессы термической обработки полуфабрикатов 1.5. Заполнить таблицу «Особенности подготовки вспомогательного сырья для полуфабрикатов» 1.6. Заполнить таблицу «Ассортимент полуфабрикатов»	18
		6. Анализ и подбор технологических операций производства быстрозамороженных полуфабрикатов	1.1. Инструктаж на рабочем месте 1.2. Составить технологическую схему специализированной разделки 1.3. Составить технологическую схему обработки и подготовки основного сырья и вспомогательных материалов 1.4. Составить схему технологического процесса производства быстрозамороженных готовых блюд 1.5. Заполнить таблицу «Особенности обработки вспомогательного сырья» 1.6. Составить таблицу «Ассортимент быстрозамороженных полуфабрикатов»	18

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики в рамках профессионального модуля **ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья** предполагает наличие мастерских профессиональной образовательной организации:

Специализированные аудитории, оснащены спецоборудованием как для проведения практики (средства мультимедиа.), так и для проведения самостоятельной работы (стендами, макетами, информационно-измерительными системами, приборами, оборудованием, образцами).

4.2. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Дневник работ, аттестационный лист по практике, характеристика, рецензия руководителя практики от ЦПССЗ

4.3. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Производственная практика обеспечена необходимой учебно-методической документацией. Составлены задания на практику и методические рекомендации (указания) для обучающихся по выполнению видов работ, инструкционно-технологические карты. В период прохождения практики обучающимся оформляется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

По результатам практики руководителями практики от ЦПССЗ формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Библиотечный фонд укомплектован печатными и /или электронными изданиями основной и дополнительной литературы, изданной за последние 5 лет, официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями (российскими журналами).

Каждый обучающийся обеспечен доступом (удаленным доступом) к современным профессиональным базам данных и библиотечным фондам университета и колледжа через электронную информационно-образовательную среду (ЭИОС) Университета путём предварительной регистрации.

Обучающимся предоставлена возможность доступ к информационным ресурсам сети Интернет.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы. Нормативная документация:

1. ГОСТ Р 52837-2007. Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия;
2. ГОСТ Р 52469-2005. Птицеперерабатывающая промышленность. Переработка птицы. Термины и определения;
3. ГОСТ 18157-88. Продукты убоя скота. Термины и определения. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>;
4. Правила по охране труда в мясной промышленности. Приказ Минсельхоза РФ от 20 июня 2003 г. № 890 «Об утверждении Правил по охране труда в мясной промышленности»- Режим доступа:<http://instrukciy.narod.ru/>;
5. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности СП 3238-85»- Режим доступа:<http://sterasept.ru/>;
6. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). ПРИНЯТ Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68- Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/> Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации;

Основная литература:

1. 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-изд., стер.— Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4.
2. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здравова, О.С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 444 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130575>;
3. Производство и переработка продукции животноводства : Учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. - Москва : КУРС :ИНФРА-М, 2019. - 188 с. - (Высшее образование:Бакалавриат). — Режим доступа: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1003256>;
- 4.Общая технология и научные основы консервирования пищевого сырья. Краткий курс лекций: учебное пособие / Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 116 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/125703>;
- 5.Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства . Часть 2: Мясоперерабатывающие предприятия. — методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. — Костромская ГСХА, 2019. — 99 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/133682>.

Дополнительная литература:

1. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебник для спо / Ю.Ф.Мишанин,Г.И.Касьянов,А.А.Запорожский.—2-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> (датаобращения:15.09.2021).— Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здравова, О.С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 444 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130575>;
3. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб.пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. - 304 с. – Режим доступа: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/775231> ;
4. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130579>.

Интернет-ресурсы:

1. Научная библиотека Саратовского государственного аграрного университета имени Н.И. Вавилова [Электронный ресурс]: информационный ресурс / Министерство сельского хозяйства РФ. - Электрон.текстовые дан. - Саратов : Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова, 2023. - on-line. – Режим доступа:<http://read.sgau.ru/biblioteka>;
2. Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU" [Электронный ресурс] :базы и банки данных / ООО "Научная электронная библиотека". - Электрон.текстовые дан. - М.: ООО "Научная электронная библиотека", 2023. - on-line. – Режим доступа:<https://elibrary.ru/defaultx.asp>;
3. Электронно-библиотечная система " znanium.com " [Электронный ресурс] : базы и банки данных / Издательство Инфра-М. - Interactiveed. ... version. - Электрон.текстовые дан. - М. : Издательство Инфра-М, 2023. - on-line – Режим доступа:<http://znanium.com/>;
4. Электронно-библиотечная система издательства "Лань" [Электронный ресурс] : базы и банки данных / ООО «Издательство Лань». - Электрон.текстовые дан. - СПб. : ООО «Издательство Лань», 2023. - on-line. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>;
5. Открытая база ГОСТов. – Режим доступа: <http://standartgost.ru/>;
6. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. –Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.

Периодические издания:

1. Журнал «Все о мясе». – Режим доступа: <http://www.vniimp.ru/journal/all-about-meat/>;
2. Журнал «Мясная индустрия». – Режим доступа: <http://meatind.ru/>;
3. Журнал «Мясной ряд».- Режим доступа: <http://meat.meat-milk.ru/>;
4. Журнал «Мясные технологии». - Режим доступа: <http://www.meatbranch.com/>.

4.5. Общие требования к организации практики

Требования к организации практики изложены в положении ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ «Положение о практической подготовке обучающихся в форме практики».

Организация и содержание учебной практики в рамках профессионального модуля **ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья** согласовано в ППССЗ специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения с работодателем ООО Пищепром г. Красноярска.

Практика завершается дифференцированным зачетом.

4.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели дисциплин профессионального учебного цикла ППССЗ, а также преподаватели профильных кафедр ФГБОУ ВО Красноярского ГАУ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки впрофильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	<p>Ведет сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>Умеет проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>Умеет проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;</p> <p>Умеет вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</p>	<p>ТА: Экспертная оценка при прохождении практики</p> <p>ПА: Дифференцированный зачет</p>
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<p>Выполняет технологические операции обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>Умеет контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>Умеет обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>Умеет контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>Умеет обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;</p>	<p>ТА: Экспертная оценка при прохождении практики</p> <p>ПА: Дифференцированный зачет</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента
ОК 2.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 3.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Мониторинг выполнения работ на учебной практике.
ОК 4.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде	Выполнение самостоятельных работ по практике, с использованием электронных источников.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Наблюдение за ролью обучающегося при взаимодействии с членами коллектива.

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Наблюдение за ролью обучающегося при выполнении практических заданий.

