

ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
КАЛИНИНГРАДСКОЙ
ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНА
Я ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
"КОЛЛЕДЖ
МЕХАТРОНИКИ И
ПИЩЕВОЙ
ИНДУСТРИИ"

Подписано цифровой
подписью:
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
КАЛИНИНГРАДСКОЙ
ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
"КОЛЛЕДЖ
МЕХАТРОНИКИ И
ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ"
Дата: 2023.07.21 10:04:12
+02'00'

УТВЕРЖДАЮ

Директор ББУ Калининградской области
ПОО «Колледж мехатроники и пищевой
индустрии»

А.В.Таниленков
01 июня 2023г.

М.П.



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 Освоение профессии рабочих (12397 Изготовитель полуфабрикатов
из мяса птицы)**

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

2023 г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик:

Николаева Екатерина Александровна, методист

Рекомендовано

Методист ГБУ Калининградской области ПОО
«Колледж мехатроники и пищевой индустрии»



Е.А. Николаева

01 июня 2023 года

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): **приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.**

2. Цели и задачи практики

Учебная практика направлена на углубление первоначального практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций.

Учебная практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Она представляет собой вид учебной деятельности, обеспечивающий практико-ориентированную подготовку студентов.

Учебная практика проводится рассредоточено в процессе освоения междисциплинарного курса обучения в 3 семестре и базируется на комплексе знаний, полученных во время изучения междисциплинарного курса МДК.04.01. Освоение профессии рабочих (12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы).

Программа учебной практики разрабатывается учебным заведением.

Формой аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет, при условии полноты и своевременности представления дневника учебно-производственных работ.

3. Условия организации практики

3.1. Требования к условиям проведения учебной практики

Учебная практика реализуется на базе Ресурсного центра по мясопереработке колледжа.

Материально-техническое обеспечение учебной практики является достаточным для достижения целей практики и соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении работ. Студентам обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения заданий по практике и оформлению дневника.

3.2 Общие требования к организации и проведения учебной практики

Учебная практика проводится рассредоточено после освоения программы междисциплинарного курса. Условием допуска обучающихся к учебной практике является отсутствие академической задолженности по междисциплинарному курсу МДК 02.01.

Практика организовывается руководителем практики, который:

- согласовывает программу практики по специальностям образовательного учреждения;
- контролирует процесс проведения практики;
- осуществляет планирование всех видов и этапов практики.

3.3 Информационное обеспечение организации и проведения практики

Общие нормативно-правовые документы: Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 мая 2022 года № 343.

4. Комплект планирующих документов руководителя практики от образовательного учреждения входят:

- 4.1. Распоряжение по учебной части по направлению на производственную практику
- 4.2. Программа практики.
- 4.3. Дневник учебно-производственных работ.

5. Требования к результатам освоения учебной практики

Процесс прохождения учебной практики направлен на закрепление элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению подготовки:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Проводить приемку всех видов птицы
ПК 1.2.	Производить убой птицы
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки птицы

1.1.1. Личностные результаты освоения образовательной программы:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Проводить приемку всех видов птицы
ПК 1.2.	Производить убой птицы
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки птицы
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.1.2. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: - приемки всех видов птицы; - первичной переработки сельскохозяйственной птицы; -эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке сельскохозяйственной птицы; - приготовления полуфабрикатов из мяса птицы; - проведения упаковки и холодильной обработки готовой продукции
Уметь	Умения: - вести процессы первичной переработки птицы; - определять упитанность, категории птицы; - вести технологические операции процесса обвалки мяса птицы и разделять его по сортам; - проводить процесс дефростации тушек птицы; - осуществлять процессы мойки тушек птицы; - выполнять процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов полуфабрикатов; - осуществлять формовку натуральных полуфабрикатов; - осуществлять контроль качества полуфабрикатов; - осуществлять процессы охлаждения, замораживания упаковки готовых изделий.
Знать	Знания: - требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу; - ассортимент выпускаемой продукции; - санитарные требования при разделке; - правила санитарного обслуживания используемых инструментов и оборудования; - режимы и последовательность первичной переработки птицы; - органолептические требования к качеству полуфабрикатов; - режимы тепловой обработки; - температурные режимы холодильной обработки; - санитарные требования к упаковке; - виды тары для упаковки; - способы упаковки изделий из мяса птицы

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Объем и виды учебной практики по ПМ.04 Освоение профессии рабочих (12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы) 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Таблица 1

Вид практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
УП 02 Учебная практика	180	Рассредоточено	Дифференцированный зачет

2.2. Содержание практики

Таблица 2

Содержание практики

№ п/п	Виды работ по темам	Количество часов
1	Изучение особенности строения тушки курицы	10
2	Изучение составных частей тушек птицы	10
3	Обвалка тушек птицы	10
4	Сортировка мяса птицы	10
5	Выделения филе от тушки птицы	10
6	Технология охлаждения и замораживание	10
7	Разделки тушек птицы на дисковых пилах	10
8	Отделение окорочков от тушки птицы	11
9	Разделка тушек птицы на ленточной пиле	11
10	Отделению крыльев по плечевому суставу (ручного отделения)	11
11	Разделка тушек птицы на стационарном столе (отделение окорочков)	11
12	Отделение грудки и выделение филе	11
13	Отделение грудки и выделение филе на стационарном столе	11
14	Оборудование по производству полуфабрикатов из мяса птицы	11
15	Подготовка тары и укладка в тару полуфабрикатов из мяса птицы	11
16	Процесс упаковывания полуфабрикатов на машинах	11

	бесконтактным способом	
17	Охлаждение и замораживание полуфабрикатов из мяса птицы	11
ИТОГО:		180

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов птицы.	Оперативно и грамотно проводить приемку всех видов птицы.	Текущий контроль в форме: - устный опрос, - тестирование; - экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК1.2. Производить убой птицы.	Квалифицированно проводить и оценивать качество убоя птицы	
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки птицы	Грамотно осуществлять первичную переработку птицы	
	Обеспечивать работу технологического оборудования птицецефа по оглушению, убою и первичной переработки сельскохозяйственной птицы. Обосновать выбор оборудования по убою птицы. Соблюдать правило техники безопасности при эксплуатации оборудования и режущих инструментов.	
	Квалифицированно и грамотно изготавливать полуфабрикаты из тушек птицы	
	Квалифицированно и грамотно выполнять охлаждение, замораживание и упаковывание готовой продукции	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов 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. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий. - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность;	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 6. Работать в коллективе и	- Взаимодействие с обучающимися, с коллегами,	Анализ результатов наблюдений за

команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	с руководителями цехов, рабочими. преподавателями и мастерами в ходе обучения	деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки рецептур, технологических процессов и оборудования в мясном производстве	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;

3.1. Критерии оценки учебной практики:

Оценка *«отлично»* выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, оформлении отчетной документации по итогам учебной практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка *«хорошо»* выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы учебной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется студенту при невыполнении программы учебной практики и предоставлении отчетной документации.