

ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
КАЛИНИНГРАДСКО
Й ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬН
АЯ
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 10:04:33
+02'00'

УТВЕРЖДАЮ

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

А.В.Таниленков
01 июня 2023г.

М.П.



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

ПМ.04 Освоение профессии рабочих (12397 Изготовитель полуфабрикатов

из мяса птицы

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

2023 г.

Программа производственной 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы

Программа производственной 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

1. Цели и задачи практики

Производственная практика направлена на совершенствование практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности в условиях реального производства на базе конкретного мясоперерабатывающего предприятия.

Производственная 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.

Производственная практика проводится концентрированно после завершения междисциплинарного курса обучения; учебной практики – 180 часов в 3 семестре и базируется на комплексе знаний, Управление структурным подразделением организации, практического опыта и умений, полученных во время прохождения УП 04.

Программа производственной практики разрабатывается учебным заведением. 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 производственная 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 конкретным видом профессиональной деятельности.

Формой аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет. К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, предоставившие:

1. аттестационный лист по практике с положительной оценкой руководителя от предприятия;
2. дневник и отчет о практике в соответствии с заданием на производственную практику.

3. Условия организации производственной практики

3.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Базы практики – мясоперерабатывающие предприятия, оснащенные необходимым оборудованием, а также располагающие достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимого для обучения, контроля и общего руководства практикой. Производственная практика проводится на мясоперерабатывающих предприятиях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и профильными организациями.

Материально-техническое обеспечение производственной 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 производственных 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 производственной практики

Производственная практика проводится концентрированно после освоения программы междисциплинарного курса и прохождения УП 01.

Практика организовывается руководителем практики, который:

- согласовывает программу производственной практики по специальностям образовательного учреждения;
- осуществляет планирование всех видов и этапов производственной практики с учетом требований работодателей;
- заключает договоры с организациями на проведение производственной практики;
- контролирует процесс выполнения программы производственной практики на местах их проведения.

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

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. Аттестационный лист.

4.4. Отчет по практике.

4.5. Дневник учебно-производственных работ.

4.6. График посещения студентов на рабочих местах.

5. Требования к результатам освоения производственной практики

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

1.1.1. Перечень общих компетенций:

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

1.1.2. 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.

1.1.3. 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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
Производственная практика по ПМ 02	180	Концентрировано	Дифференцированный зачет

2.2. Содержание производственной практики

Таблица 2

№ п/п	Виды работ по темам	Количество часов
1	Проводить приемку всех видов птицы	12
2	Вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях по переработке птицы. Ознакомление с правилами санитарии. Правила личной гигиены работников птицецеха	12
3	Текущий инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	12
4	Проведение убоя птицы	12
5	Вести процесс первичной переработки птицы. Выполнение работ на технологическом оборудовании птицецеха	11
6	Выполнение разделки тушки курицы для получения мясных полуфабрикатов	11
7	Выполнение работ по разделки тушки птицы для получения мясных полуфабрикатов отделения грудки и выделения филе у цыплят бройлеров	11
8	Выделения филе, окорочков ручным способом	11
9	Выполнение разделки тушек цыплят-бройлеров для получения фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов	11
10	Проведение охлаждения и замораживания тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы	11
11	Проведение работ по упаковыванию полуфабрикатов из мяса птицы	11
ИТОГО:		180

3. Контроль и оценка результатов освоения производственной 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	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;

	эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	
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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, с коллегами, с руководителями цехов, рабочими. преподавателями и мастерами в ходе обучения	Анализ результатов наблюдений за 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	- анализ инноваций в области разработки рецептур, технологических процессов и оборудования в мясном	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе

деятельности.	производстве	освоения образовательной программы;
---------------	--------------	-------------------------------------

3.1. Критерии оценки производственной практики:

Оценка *«отлично»* выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, оформлении отчетной документации по итогам 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 производственной 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 производственной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

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