

«Утверждаю»

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

А.В.Даниленков



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

**ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
Для студентов 2 курса, обучающихся по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

2022г.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

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

Разработчик:

Мастюгин Юрий Викторович, преподаватель

Рекомендовано

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



Я.А.Федоренко

31 мая 2022г.

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 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД): **приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.**

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 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Производственная практика проводится концентрированно после завершения междисциплинарного курса обучения (обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов; самостоятельной работы – 100 часов); учебной практики – 36 часов в 3 семестре и базируется на комплексе знаний, полученных во время изучения междисциплинарного курса МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов, практического опыта и умений, полученных во время прохождения УП 01.

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 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №379.

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 (Приложение 1).

4.4. Отчет по практике (Приложение 2).

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:

а) 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 личного 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 личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

б) 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 птищецеха.

Для успешного прохождения производственной практики студент специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов должен:

знать:

- 1) требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
 - 2) порядок приема скота, птицы, кроликов;
 - 3) порядок расчета со сдатчиками;
 - 4) режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
 - 5) методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
 - 6) режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
 - 7) назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов

уметь:

- 1) определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- 2) контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- 3) вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- 4) вести учет сырья и продуктов переработки;
- 5) проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- 6) оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- 7) контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- 8) выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- 9) контролировать режимы холодильной обработки;
- 10) обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- 11) определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- 12) определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- 13) выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

иметь практический опыт:

- 1) приемки скота, птицы и кроликов;
- 2) первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- 3) размещения мяса в камерах холодильника;
- 4) эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

6.1. Объем производственной практики ПП 01 по ПМ 01 «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Таблица 1

Вид практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
Производственная практика по ПМ 01	72	Концентрировано	Дифференцированный зачет

6.2. Содержание производственной практики

Таблица 2

Темы	Виды работ по темам	Количество часов
1. Проведение входного контроля. 2. Правила приемки, сдачи скота по живой массе и упитанности	<ul style="list-style-type: none"> – Принимать скот, оценивать его и производить расчеты по массе и качеству мяса – Проверка наличия, комплектности и правильности оформления сопроводительной документации, соответствия предъявленного к сдаче скота данным товарно-транспортной накладной по числу голов, возрасту, наличию бирок (тавра) 	6
3. Проведение приемки всех видов скота, птицы и кроликов.	<ul style="list-style-type: none"> – Проведение контрольного взвешивания скота – Документальное оформление процесса приемки скота 	6
4. Оценка упитанность, установление категории	<ul style="list-style-type: none"> – Определение упитанности скота, категории птицы и кроликов 	6
5. Параметры предубойной выдержки, критерии степени отдыха	<ul style="list-style-type: none"> – Проведение предубойной выдержки с последующей передачей скота, птицы и кроликов в цеха переработки 	6
6. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов.	<ul style="list-style-type: none"> – Душирование/мойка животных – Применение механического оглушения для КРС и газовой анестезии для свиней. Контроль за параметрами оглушения 	6
7. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов.	<ul style="list-style-type: none"> – Закалывание и обескровливание. Проведение полного обескровливания 	6
8. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов.	<ul style="list-style-type: none"> – Забеловка и съемка шкур 	6

9. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов. 17. Производственный контроль	– Шпарка, удаление щетины, опаливание, промывка. Соблюдение параметров технологической обработки, применение вертикальных способов шпарки. – Контроль за качеством обработки	6
11. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов.	– Нутровка	6
12. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов.	– Распиловка. Соблюдение рекомендаций по распиловке – Зачистка и мокрый туалет туш. Контроль за качеством обработки	6
13. Проведение ветеринарно-санитарного контроля качества готовой продукции. 14. Оценка категории упитанность	– Ветеринарно-санитарный контроль, оценка категории упитанности, взвешивание	6
15. Обеспечение работы технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.	– Размещение мяса в камерах холодильника. Соблюдение параметров процесса холодильной обработки. Оценка правильности проведения холодильной обработки – Работа с оборудованием первичной обработки, инструментом и принадлежностями в соответствии с инструкциями по безопасной эксплуатации	6
ИТОГО		72

7. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	основные показатели оценки результата	Формы отчетности	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.	- определяет упитанность скота, категорий птицы и кроликов; -проводит приемку скота, птицы и кроликов; -проводит контроль подготовки и передачи скота, птицы и кроликов в цеха переработки	Дневник по учебной практике, отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики	Практическое задание. Решение ситуационных задач. Оформление сопроводительной документации
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.	-проводит электроогушивание скота, птицы и кроликов; -проводит обескровливание туш	Дневник по учебной практике, отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики	Практическое задание. Решение ситуационных задач.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	-проводит процесс первичной переработки скота и птицы; -проводит учет сырья и продуктов переработки; - проводит технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; -оценивает качество вырабатываемого мяса, его категорий	Дневник по учебной практике, отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики	Практическое задание. Решение ситуационных задач. Решение задач по учету сырья и продуктов переработки, процессам разделки туш.
ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.	-выбирает и обеспечивает оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; -выбирает необходимые способы холодильной обработки	Дневник по учебной практике, отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики	Практическое задание. Решение ситуационных задач. Расчет параметров работы оборудования

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.	- демонстрация интереса к будущей профессии; - ситуативно-адекватная актуализация знаний.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- способность и готовность к самостоятельному выбору, и применению методов и способов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - владение содержанием и методикой организации профессиональной деятельности, оценкой её результатов; - способность самостоятельно решать учебно-профессиональные задачи в конкретной практической ситуации на производстве, на основе полученных знаний с	Решение профессиональных задач; анализ и представление результата в учебной и производственной практик.

	<p>соблюдением соответствующих норм;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владение умениями и способами исследовательской деятельности в целях поиска знаний для решения профессиональных проблем. 	
<p>ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватное оценивание ситуации с точки зрения риска для окружающих и себя; - принятие оптимального решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области технологии производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - поиск и оценивание альтернативных способов решения проблемы. 	<p>Решение проблемных ситуаций при выполнении работ</p>
<p>ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владение современными технологиями поиска, анализа и оценки информации; - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников информации, включая электронные; - способность к оценке учебно-профессиональной информации; - способность самостоятельно обрабатывать информацию, структурировать её - готовность и способность к преобразованию информации. 	<p>Поиск информации, её обработка и представление в виде опорного конспекта, логических схем и др.</p>
<p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владение современными информационно-коммуникационными технологиями для эффективного выполнения профессиональных задач; - использование СМИ в информирование населения и работников животноводства 	<p>Оформление и защита обработанной информации в различной интерпретации.</p>
<p>ОК.6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение вступать в коммуникацию, быть понятным; - знание способов взаимодействия с окружающими; - умение осуществлять взаимодействие с коллективом предприятия на основе 	<p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы</p>

	сотрудничества; - умение подчинять личные интересы целям группы; - умения улаживать разногласия и конфликты, возникающие в процессе взаимодействия.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-составлять цели и мотивировать деятельность подчиненных. -проявлять ответственность за выполненную работу. -брать на себя ответственность за принятие решений. -адекватность самоанализа и коррекции результатов в собственной работе.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития; - способность к самообразованию; - умение осознанно планировать повышение квалификации.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы

7.1. 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.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО _____

Студент II курса

Группа _____

Специальность 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

Наименование предприятия _____

ПМ. 01 «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов»

№	Общие и профессиональные компетенции	Отметка о выполнении
1	ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов	Освоено
2	ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов	Освоено
3	ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов	Освоено
4	ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха	Освоено
5	ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Сформировано
6	ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Сформировано
7	ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Сформировано
8	ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Сформировано
9	ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Сформировано
10	ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Сформировано
11	ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Сформировано
12	ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Сформировано
13	ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Сформировано

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики

Оценка за практику _____

Руководитель практики от предприятия _____
(фамилия, имя, отчество)

Подпись _____

ГБУ Калининградской области ПОО
«Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

ОТЧЕТ

по практике с «__»____ – «__»____ 20__ года
по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

Выполнил студент группы _____

Ф.И.О. _____

ПМ.01. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

Руководитель: _____

Дата сдачи «__»____ 20__ г.

Оценка _____

№ п/п	Наименование раздела, темы	Содержание проделанной работ
Вводное занятие. Инструктаж прохождении технологической практики:	Ознакомление с программой технологической практики и формами отчетности.	
Раздел I	Ознакомление предприятием	Составила схему структуры предприятия. Ознакомился с ассортиментом выпускаемой продукции и услуг.
Раздел II	Технологический процесс приемки, сдачи скота, птицы, кроликов и первичной переработки	<p>Ознакомилась с требованиями действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов; Изучил порядок приема скота, птицы, кроликов;</p> <p>Изучил порядок расчета содатчиками;</p> <p>Ознакомился с режимами и последовательностью первичной переработки скота, птицы и кроликов;</p> <p>Освоил методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;</p> <p>Отработал практические навыки по установлению и контролю режимов холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;</p> <p>Изучил назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;</p> <p>Прошел инструктаж по требованиям охраны труда и правилам техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p>

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 284904154893307766464458434654888258361777585618

Владелец Шуманская Наталья Владимировна

Действителен с 02.09.2024 по 02.09.2025