

«Утверждаю»

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

А.В.Даниленков



## **ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Технология производства колбасных, копченых изделий и  
полуфабрикатов**

**Для студентов 3-4 курса, обучающихся по специальности  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

Программа учебной 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 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 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): **технология производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов.**

## **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 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Она представляет собой вид учебной деятельности, обеспечивающий практико-ориентированную подготовку студентов.

Учебная практика проводится рассредоточено в процессе освоения междисциплинарного курса обучения (обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 600 часов; самостоятельной работы – 300 часов) в 6-7 семестрах и базируется на комплексе знаний, полученных во время изучения междисциплинарных курсов МДК 03.01 и МДК 03.02 Технология производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов.

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 МДК03

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 19.02.08 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. 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:

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 личностного 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 личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

б) профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

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

**уметь:**

1. осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
2. распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
3. вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
4. вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
5. производить контроль качества готовой продукции;
6. готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
7. выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
8. выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
9. определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
10. устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

**знать:**

1. требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;

2. требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
3. режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
4. изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
5. причины возникновения брака;
6. методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
7. назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
11. требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства

**иметь практический опыт:**

1. производства колбасных изделий;
2. производства копченых изделий и полуфабрикатов;
3. эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;

## **6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **6.1. Объем и виды учебной практики по ПМ 05 «Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы» по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

Таблица 1

| Вид практики           | Количество часов | Форма проведения | Вид аттестации           |
|------------------------|------------------|------------------|--------------------------|
| УП 03 Учебная практика | 180              | Рассредоточено   | Дифференцированный зачет |

### **6.2. Содержание практики**

Таблица 2

| № п/п | Виды работ по темам                                                                  | Количество часов |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1     | Организация рабочих мест операторов колбасного и коптильного участков                | 20               |
| 2     | Отработка навыков обработки мясосырья                                                | 20               |
| 3     | Выполнение технологических расчетов                                                  | 20               |
| 4     | Проведение оценки качества сырья на соответствие нормативно-технической документации | 20               |
| 5     | Установка и соблюдение параметров процессов обработки мясосырья                      | 20               |

|   |                                                                                                              |     |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 6 | Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве копченых изделий и полуфабрикатов | 40  |
| 7 | Организация режима работы оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов                     | 20  |
| 8 | Соблюдение требований ТБ и ОТ при эксплуатации оборудования                                                  | 20  |
|   | ИТОГО                                                                                                        | 180 |

## 7. Контроль и оценка результатов освоения практики

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)                 | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Формы отчетности            | Формы и методы контроля и оценки                                                           |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК<br>3.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса;</li> <li>- строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приемке сырья и фабриката;</li> <li>- обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования</li> <li>- грамотность проведения отбора проб с последующим их документальным оформлением</li> <li>- полнота и грамотность при проведении методов качественной оценки</li> <li>- четкое и правильное обоснование соответствия или несоответствия сырья и фабриката соответствующим нормативно-техническим документам (ГОСТ, ОСТ, и т.д)</li> </ul> | Дневник по учебной практике | Практическое задание. Решение ситуационных задач. Оформление сопроводительной документации |
| ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий | <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса;</li> <li>- строгое соблюдение</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Дневник по учебной практике | Практическое задание. Решение ситуационных задач.                                          |

|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                             |                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                       | <p>санитарных норм и правил личной гигиены;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования</li> <li>- грамотное обоснование способа обработки в зависимости от вида животного;</li> <li>- строгое соблюдение контролируемых параметров технологического процесса</li> <li>- своевременное корректирование режимов технологического процесса</li> <li>- грамотное ведение технологических расчетов по обработке продуктов убоя</li> <li>- строгое соблюдение требований техники безопасности при проведении технологического процесса</li> </ul> |                             |                                                                                              |
| <p>ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов оборудования в цехах мясожирового корпуса.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотная и рациональная эксплуатация технологического оборудования;</li> <li>- грамотное обоснование и обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- четкое и правильное выполнение требований охраны труда и правил техники безопасности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                | Дневник по учебной практике | Практическое задание. Решение ситуационных задач.                                            |
| <p>ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий,</p>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотная и рациональная эксплуатация технологического оборудования по обработке продуктов убоя;</li> <li>- грамотное обоснование и обеспечение оптимальных</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Дневник по учебной практике | <p>Экспертная оценка защиты практических работ.</p> <p>Экспертная оценка на практических</p> |

|                                     |                                                                                                                                                                      |  |                                                                                                                                         |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| копченных изделий и полуфабрикатов. | режимов работы технологического оборудования, инструментов, инвентаря;<br><br>- четкое и правильное выполнение требований охраны труда и правил техники безопасности |  | занятиях.<br><br><i>Наблюдение за действиями на учебной и производственной практиках.</i><br><br><i>Дифференцированный зачет по МДК</i> |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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;<br>- 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, копченных изделий и полуфабрикатов;<br>- владение содержанием и методикой организации профессиональной деятельности, оценкой её результатов;<br>- способность самостоятельно решать учебно-профессиональные задачи в конкретной практической ситуации на производстве, на основе полученных знаний с соблюдением соответствующих норм;<br>- владение умениями и способами исследовательской деятельности в целях поиска знаний для решения профессиональных проблем. | Решение профессиональных задач; анализ и представление результата в учебной и производственной практик. |
| ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них                                                                             | -адекватное оценивание ситуации с точки зрения риска для окружающих и себя;<br>-принятие оптимального                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Решение проблемных ситуаций при выполнении работ                                                        |

|                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ответственность.                                                                                                                                              | решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области технологии производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;<br>- поиск и оценивание альтернативных способов решения проблемы.                                                                                                                                                                                             |                                                                                                 |
| ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - владение современными технологиями поиска, анализа и оценки информации;<br>- эффективный поиск необходимой информации;<br>- использование различных источников информации, включая электронные;<br>- способность к оценке учебно-профессиональной информации;<br>- способность самостоятельно обрабатывать информацию, структурировать её<br>-готовность и способность к преобразованию информации. | Поиск информации, её обработка и представление в виде опорного конспекта, логических схем и др. |
| ОК.5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.                                                                   | - владение современными информационно-коммуникационными технологиями для эффективного выполнения профессиональных задач;<br>- использование СМИ в информирование населения и работников животноводства                                                                                                                                                                                                | Оформление и защита обработанной информации в различной интерпретации.                          |
| ОК.6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.                                                        | - умение вступать в коммуникацию, быть понятым;<br>- знание способов взаимодействия с окружающими;<br>- умение осуществлять взаимодействие с коллективом предприятия на основе сотрудничества;<br>- умение подчинять личные интересы целям группы;<br>- умения улаживать разногласия и конфликты, возникающие в процессе взаимодействия.                                                              | Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы        |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.                                                  | -составлять цели и мотивировать деятельность подчиненных.<br>-проявлять ответственность за выполненную работу.                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы        |

|                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                   |                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                            | -брать на себя ответственность за принятие решений.<br>-адекватность самоанализа и коррекции результатов в собственной работе.                                                    |                                                                                          |
| ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития;<br>- способность к самообразованию;<br>- 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 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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 284904154893307766464458434654888258361777585618

Владелец Шуманская Наталья Владимировна

Действителен с 02.09.2024 по 02.09.2025