

«Утверждаю»

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

А.В.Даниленков



01 июня 2022 года

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих: Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**

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

2022 г.

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): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**

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 в 5 семестре и базируется на комплексе знаний, полученных во время изучения междисциплинарного курса МДК 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 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 05

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 5.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.

ПК 5.2. Вести технологический процесс производства полуфабрикатов.

ПК 5.3. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства полуфабрикатов из мяса птицы.

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

знать:

1. требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;
2. требования действующих стандартов к качеству полуфабрикатов из мяса птицы;
3. режимы технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса птицы;
4. изменения составных частей мяса птицы, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
5. причины возникновения брака;
6. методику технологических расчетов производства полуфабрикатов из мяса птицы;
7. назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству полуфабрикатов из мяса птицы;
8. требования охраны труда и правила техники безопасности производства

уметь:

1. осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы;
2. организовывать и контролировать все стадии технологического производства полуфабрикатов из мяса птицы;
3. выполнять технологические расчеты по производству полуфабрикатов из мяса птицы;
4. выявлять брак продукции; определять и устранять причины брака; разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
5. устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;
6. обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;
7. производить контроль качества готовой продукции;
8. готовить продукцию к реализации

иметь практический опыт:

1. контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
2. производства полуфабрикатов из мяса птицы;
3. эксплуатации технологического оборудования;

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 05 Учебная практика	72	Рассредоточено	Дифференцированный зачет

6.2. Содержание практики

Таблица 2

Виды работ по темам	Количество часов
Организация рабочих мест операторов переработки мясного сырья Отработка навыков обработки мясосырья Выполнение технологических расчетов Проведение оценки качества сырья на соответствие нормативно-технической документации Установка и соблюдение параметров процессов обработки мясосырья Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве изделий и полуфабрикатов из мяса птицы Выпуск учебной продукции Организация режима работы оборудования по производству полуфабрикатов из мяса птицы Соблюдение требований ТБ и ОТ при эксплуатации оборудования	108

7. Контроль и оценка результатов освоения практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы отчетности	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приемке сырья и фабриката; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования - грамотность проведения отбора проб с последующим их документальным	Дневник по учебной практике	Практическое задание. Решение ситуационных задач. Оформление сопроводительной документации

	оформлением - полнота и грамотность при проведении методов качественной оценки - четкое и правильное обоснование соответствия или несоответствия сырья и фабриката соответствующим нормативно-техническим документам (ГОСТ, ОСТ, и т.д)		
ПК 2.2 Вести технологический процесс производства полуфабрикатов (по видам)	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования - грамотное обоснование способа обработки в зависимости от вида животного; - строгое соблюдение контролируемых параметров технологического процесса - своевременное корректирование режимов технологического процесса - грамотное ведение технологических расчетов по обработке продуктов убоя - строгое соблюдение требований техники безопасности при проведении технологического процесса	Дневник по учебной практике	Практическое задание. Решение ситуационных задач.
ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	- грамотная и рациональная эксплуатация технологического оборудования; - грамотное обоснование и обеспечение оптимальных режимов работы технологического	Дневник по учебной практике	Практическое задание. Решение ситуационных задач.

	оборудования, инструментов, инвентаря; - четкое и правильное выполнение требований охраны труда и правил техники безопасности		
--	--	--	--

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 соблюдением соответствующих норм; - 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 ответственность.	-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	Решение проблемных ситуаций при выполнении работ

	полуфабрикатов; - 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; - 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.	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; - 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; - знание способов взаимодействия с окружающими; - умение осуществлять взаимодействие с коллективом предприятия на основе сотрудничества; - умение подчинять личные интересы целям группы; - 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. -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 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