

«Утверждаю»

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

А.В.Даниленков



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

ПМ.05 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**

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

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 в 5семестре и базируется на комплексе знаний, полученных во время изучения междисциплинарного курса МДК 05 Технология производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов, практического опыта и умений, полученных во время прохождения УП 05.

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 междисциплинарных курсов и прохождения УП 05.

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.

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:

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 производственной 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

6.1. Объем производственной практики ПП 05 по ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Таблица 1

Вид практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
Производственная практика по ПМ 05	108	Концентрировано	Дифференцированный зачет

6.2. Содержание производственной практики

Таблица 2

Виды работ по темам	Количество часов
Проводить входной контроль поступающего сырья и полуфабрикатов в соответствии с требованиями регламентирующих документов Проведение органолептической, физико-химической оценки поступающего сырья и готовой продукции Проведение технологических расчетов по производству изделий и полуфабрикатов из мяса птицы Документальное оформление процессов производства Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве изделий и полуфабрикатов из мяса птицы	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 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	Дневник по учебной практике	Практическое задание. Решение ситуационных задач. Оформление сопроводительной документации

		- грамотность проведения отбора проб с последующим их документальным 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 5.2 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 5.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в		- грамотная и рациональная эксплуатация технологического оборудования; - грамотное обоснование и	Дневник по учебной практике	Практическое задание. Решение ситуационных задач.

цехах мясожирового корпуса.	обеспечение оптимальных режимов работы технологического 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	-адекватное оценивание ситуации с точки зрения риска для окружающих и себя; -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; - 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.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы

	-брать на себя ответственность за принятие решений. -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; - 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 III курса

Группа _____

Специальность 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

Наименование предприятия _____

ПМ. 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»

№	Общие и профессиональные компетенции	Отметка о выполнении
1	ПК 5.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.	Освоено
2	ПК 5.2 Вести технологический процесс производства полуфабрикатов (по видам)	Освоено
3	ПК 5.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	Освоено
4	ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Сформировано
5	ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Сформировано
6	ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Сформировано
7	ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Сформировано
8	ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Сформировано
9	ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Сформировано
10	ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Сформировано
11	ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Сформировано
12	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 _____

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 284904154893307766464458434654888258361777585618
Владелец Шуманская Наталья Владимировна
Действителен с 02.09.2024 по 02.09.2025