

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И
ПЕРЕРАБОТКИ»

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**для специальности СПО 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания животного происхождения»**

**РП УП ПМ. 02. Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов
и готовой продукции ,в процессе производства продуктов питания
животного происхождения .**

Новосибирск 2023

Согласовано:

Область применения программы	3
1.2. Цели и задачи учебной практики	4
1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	9
3.1. Тематический план учебной практики	9
3.2. Содержание учебной практики	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	Ошибка!
Закладка не определена.	
4.2. Общие требования к организации образовательного процесса....	Ошибка! Закладка не определена.
4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса	Ошибка! Закладка не определена.
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	14
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	14
ОТЧЕТ	Ошибка! Закладка не определена.
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ	Ошибка! Закладка не определена.
ЗАДАНИЕ	Ошибка! Закладка не определена.
на учебную практику.....	Ошибка! Закладка не определена.
АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ..	Ошибка! Закладка не определена.
не определена.	
ДНЕВНИК	Ошибка! Закладка не определена.
учебной практики	Ошибка! Закладка не определена.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения», входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

обеспечение деятельности структурного подразделения.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при повышении квалификации переподготовки и профессиональной подготовке профессий рабочих, должностей служащих взрослых граждан.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности

обучающихся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией	Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания.
Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры).	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья.
Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Уметь выполнять обвалку, жиловку и сортировку мясного сырья в соответствии с рецептурой ,уметь производить расчет по ТТК.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 36 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 02 – 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики, контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в процессе производства продуктов питания животного происхождения, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, входящий в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, группы продукты питания из сырья животного происхождения в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий (по выбору) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры) в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продуктов питания из рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры) в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры).

ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры).

Рабочая программа профессионального модуля по ПМ.02. Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ,в процессе производства продуктов питания животного происхождения, может быть использована в программах повышения квалификации, переподготовки кадров предприятий мясной отрасли. При наличии среднего профессионального образования и опыта работы или основного общего, среднего (полного) общего образования опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности/профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Код	Наименование результата освоения практики
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом

	особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1.	Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры).
ПК 2.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного

	происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры).
--	---

Формирование личностных результатов обучения

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	ЛР 16
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименование профессиональных модулей</i>	<i>Количество часов по ПМ</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Наименования тем учебной практики</i>	<i>Количество часов по темам</i>
ПК 1.1- ПК 2.2	ПМ 02	36	УП	Тема 1.1 Обвалка, жиловка .	6
ПК 1.1- ПК 2.2	ПМ 02		УП	Тема 1.2 ТБ, санитарно-гигиенические норма и правила.	6
ПК 1.1- ПК 2.2	ПМ 02		УП	Тема 1.3 Приемка ,обвалка и жиловка мясного сырья.	6
ПК 1.1- ПК 2.2	ПМ 02		УП	Тема 1.4 Измельчение мясного сырья. Набивка оболочек. Осадка колбасных батонов	6
ПК 1.1- ПК 2.2	ПМ 02		УП	Тема 1.5 Осадка колбасных батонов	6
ПК 1.1 ПК 2.2 ПК 2.1 ПК 2.2	ПМ 02		УП	Тема 1.12 Промежуточная аттестация в форме ДЗ	6
ВСЕГО часов			36		

3.2. Содержание учебной практики

<i>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</i>	<i>Содержание учебных занятий</i>		<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2		3	4
ПМ 02.			36	
Виды работ: Учебная практика				
Тема 1.1. Обвалка, жиловка .	Содержание		6	
	1	Способы и виды обвалки.		2
	2	Изучение жиловки.		3
Тема 1.2. Приемка ,обвалка и жиловка мясного	Содержание		6	
	1	Санитария и гигиена.		3
	2	Нормы и правила ЛГ .		3
Содержание			6	

Тема 1.3. Измельчение мясного сырья	1	Различные способы.		3
	2	Измельчение на куттере.		2
Тема 1.4. Подготовка оболочек и набивка	Содержание		6.	
	1	Подготовка ,промывка оболочек.		3
Тема 1.5. ТБ,санитарно- гигиенические норма и правила.	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Расчёт производственной рецептуры Осадка в камерах		2
	Содержание			3
Тема 1.6 Промежуточная аттестация в форме ДЗ	2	Осадка в камерах	6	3
		Диф. зачет		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

- Реализация учебной практики требует наличия лаборатория мясного и животного сырья и продукции для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

- Материально-техническое оснащение кабинета

УП.01.01 Учебная практика	<p><u>Лаборатория мясного и животного сырья и продукции.</u> Оборудование: Гастроемкость 1/1 -36 Гастроемкость 1/1-65мм н/ст -38 Гастроемкость 1/2-40мм н/ст -15 Гастроемкость 1/2-65мм н/ст -11 Кресло UA_EChair EC Comfort, -1 Молоток для отбивания мяса- 1 Полка настенная ПН-0,3/0,95 -9 Полка ПКД-600 -1 Сковорода-гриль (чугун, 26*26 см) -1 Камера холодильная КХ-2,94 -1 Машина холодильная моноблочная -1 Сплит-система среднетемпературная на базе компрессора MTZ40 -1 УПАКОВЩИК ВАКУУМНЫЙ -2 Пароконвектомат AOS 061 ETA-1 производитель Electrolux -1 Машина холодильная моноблочная -1 Машина холодильная моноблочная -1 Фаршемешалка ИПКС-019 нерж -1 Камера холодильная КХ-9,91 -1 Ленточная пила КТ, тип 210 -1 Куттер ИПКС 032 -1</p>
---------------------------	--

	<p> Аппарат пельменный DM-135 -1 Плита индукционная, настольная BARTSHER A105.954- 1 Машина холодильная моноблочная -1 Камера холодильная КХ-14,87 -1 Камера холодильная КХ-9,91 -1 Шприц колбасный IS 16 ARIES -1 Машина холодильная моноблочная -1 Овощерезка CL50 -1; Жироуловитель -2 Мясорубка TC 22 NEVADA -1 Весы CAS AD-10H - 1 Плита 2 комфороч. 700сер -1 Весы CAS AD-10H – 1 Весы электронные порционные CAS SW-1 Стерилизатор ножей СТУ-1 Вешало для дефростации туш, нерж. 1500*800*1800 мм в комплекте с крюками-1 Камера холодильная КХ-13,22 -1 Мясорубка ТМ-32 -1 Клипсатор ручной U-типа (оцинков) - 1 Лампа инфракрасного излучения LAMP производитель Martellato- 1 Фартук кольчужный 75 см - 1 Фартук кольчужный 75 см -1 Фартук кольчужный 75 см - 1 Камера КХН-2,94 (1360*1360*2200) -1 Заточное устройство Knife Shupener -1 Тележка-шпилька для гастроемкостей-1 Ларь морозильный МЛП-500 - 1 Ванна моечная вдвойная ВМ-22/500-1 Мясорубка МИМ 300-1;Подставка ПКИ Э-1 Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3 -1 Ванна консольная -1; Стол разделочный -2 Стеллаж с 4-я сплошными полками -6 Стол разделочный-2 Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3-1 Стол разубочный -1; Стеллаж кухонный -1 Шкаф из 6 секций - 1 Стеллаж с 4-я сплошными полками -3 Стол разделочный-3; Шкаф из 7 секций -1 Стеллаж с 4-я сплошными полками -2 Стол разделочный -1; Стол кондитерский -2 Стол разубочный СВ70-1 Стол разделочный -3 Стеллаж с 4-я сплошными полками -1 Стол КС+ тумба Гарни, наб. -1 Шкаф кухонный ШЗК-950 -1 Стеллаж с 4-я сплошными полками -1 Машина холодильная моноблочная ММ10-1 Шкаф по инд чертежу с замками -1 Стол профессиональный -2 Стеллаж с 4-я сплошными полками -1 Подтоварник ПКИ-1,0/0,5/0,3 – 1 Стол разделочный -3. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы. </p>
--	---



- Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
-------	---

1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

•

• **4.2. Информационное обеспечение обучения**

- Программа учебной практики обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы производственной практики обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

•

• **4.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

- Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.
- Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.
- Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Мастера производственного обучения и преподаватели производственного цикла, осуществляющие непосредственное руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

•

- **4.4. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

- Для реализации программы каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечному фонду образовательной организации. Библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.
- сборники рецептур;
- технологические инструкции;

комплект нормативной документации:

- Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту СП 2.2.2.1327-03;
- Оборудование хлебопекарной промышленности: Отраслевой каталог.
- Производство х СанПиН 2.3.4.545-96 М.: Госкомсанэпиднадзор России;
- Санитарно-гигиенические нормы и правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.
- комплект учебно-методической документации:
- карточки-задания и контрольные листы опроса;
- учебная и техническая литература, учебно-методические издания;
- мультимедийные презентации уроков.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

<i>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
--	--

<p>Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Практическая работа</p>
<p>Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>Практическая работа</p>
<p>Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Практическая работа</p>
<p>Дифференцированный зачёт.</p>	<p>Проводится на основании результатов, подтверждаемых отчётами и дневниками практики обучающихся, а также отзывами руководителей учебной практики.</p>