

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО
СЫРЬЯ

для специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(Направление подготовки - Технология мяса и мясных продуктов)

г. Новосибирск, 2024 г

Согласовано
Заместитель директора
по УПР

_____ Чупина А.В

«30» августа 2024г

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 года № 343.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Составитель Рыбасова Ксения Евгеньевна, мастер производственного обучения

Согласовано

Методист _____ / Н.И.Дугаева /

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального

цикла по профессиям 19.01.04, 19.01.07 и специальностям 19.02.11, 19.02.03

Протокол № 1 от « 29 » августа 2024 г.

Председатель ПЦК _____ /А.О. Лазарь/

СОГЛАСОВАНО

Наименование организации:

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

М.п.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

1.2. Цели и задачи учебной практики

Целью учебной практики является создание условий для формирования профессиональных знаний и умений, закрепления практического опыта, овладения необходимыми общими и профессиональными компетенциями по профессии.

Задачи практики:

- закрепление и развитие у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений по основным видам профессиональной деятельности,
- обучение практическому опыту, трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерным для соответствующей профессии.

1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь

Виды профессиональной деятельности	Требования к умениям
Организация и	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для

ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	производства продуктов питания из мясного сырья. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
---	--

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего – 108 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01– 108 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

- 1) Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
- 2) Производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией
- 3) Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.
- 4) Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциям.

Необходимому для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности/профессии и личностных результатов воспитания (ЛР).

Общие компетенции

Код	Наименование результата освоения практики
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,

	применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
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	ЛР 4

«цифрового следа»	
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
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	ЛР 15

непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	
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

Код ПК ОК ЛР	Код и наименова ния профессио нальных модулей	Количе ство часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количес тво часов по темам
ПК 1.1- 1.2 ЛР 1- ЛР 17 ОК 1- ОК 9	ПМ 01 Организаци я и ведение технологиче ского процесса производств а продукции на автоматизир ованных технологиче ских линиях производств а пищевой продукции из мясного сырья	108	Учебная практика	Тема 1.1. Правила работы с нормативно-технической документацией, технологическими инструкциями, рецептурами	6
				Тема 1.2. Оценка качества сырья по органолептическим показателям	6
				Тема 1.3 Подготовка сырья. Документация сдачи-приемки сырь, расходных материалов, а также расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе, расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров	6
				Тема 1.4. Документация сдачи-приемки сырья, расходных материалов, а также расчет сырья и готовой продукции при переработке мясного сырья.	6
				Тема 1.5 Ассортимент мясного сырья.	6
				Тема 1.6 Специи для колбасных батонов.	6
				Тема 1.7 Оболочки для колбасных батонов.	6
				Тема 1.8 Оборудование для набивки колбасных изделий.	6
				Тема 1.9 Оборудование для мясного цеха.	6
				Тема 1.10 Термическая обработка колбасных батонов.	6
				Тема 1.11. Охлаждение колбасных батонов.	6
				Тема 1.12. Организация работы в холодильном отделении(холодильнике):прин цип работы	6
				Тема 1.13 Организация работы	6

				в цехах и отделениях мясоперерабатывающего завода	
				Тема 1.14 Изучение устройства и принципа работы оборудования для грубого измельчения мясного сырья (волчок).	6
				Тема 1.15 Изучение устройства и принципа работы универсальной термокамеры.	6
				Тема 1.16 Подача скота на переработку.	6
				Тема 1.17 Разделка тушек птицы	6
				Тема 1.18 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	6
				Всего часов:	108

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		108	
Тема 1.1. Правила работы с нормативно-технической документацией, технологическими инструкциями, рецептурами	Использование производственных рецептур и технологических инструкций.	6	3
Тема 1.2. Оценка качества сырья по органолептическим показателям	Органолептическая оценка качества сырья.	6	3
Тема 1.3 Подготовка сырья. Документация сдачи-приемки сырья, расходных материалов, а также расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе, расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров	Взвешивание необходимого сырья. Подготовка сырья, расходных материалов, а также расчет сырья и готовой продукции.	6	3
Тема 1.4. Документация сдачи-приемки сырья, расходных материалов, а	Обвалка и жиловка мясного сырья. Рассчет и % мясного сырья.	6	3

также расчет сырья и готовой продукции при переработке мясного сырья.	Измельчение мясного сырья.		
Тема 1.5 Ассортимент мясного сырья.	Виды мясного сырья, ассортимент колбасных батонов.	6	3
Тема 1.6 Специи для колбасных батонов.	Виды различных специй, навешивание и подготовка.	6	3
Тема 1.7 Оболочки для колбасных батонов.	Виды оболочек. Искусственная и натуральная оболочка. Набивка колбасных батонов.	6	3
Тема 1.8 Оборудование для набивки колбасных изделий.	Набивка колбасных батонов ,через вакуумный шприц.	6	3
Тема 1.9 Оборудование для мясного цеха.	Оборудование для мясного цеха. Техника безопасности.	6	3
Тема 1.10 Термическая обработка колбасных батонов.	Изучение видов термической обработки. Обработка в пароконвектомате.	6	3
Тема 1.11. Охлаждение колбасных батонов.	Виды охлаждения мясных батонов, охлаждение водой и душированием.	6	3
Тема 1.12 Организация работы в холодильном отделении(холодильнике):принцип работы	Принцип работы холодильника.	6	3
Тема 1.13 Организация работы в цехах и отделениях мясоперерабатывающего завода	Организация работы в цехах и отделениях мясоперерабатывающего завода	6	3
Тема 1.14 Изучение устройства и принципа работы оборудования для грубого измельчения мясного сырья (волчок).	Работы оборудования для грубого измельчения мясного сырья (волчок).	6	3
Тема 1.15 Изучение устройства и принципа работы универсальной термокамеры.	работа универсальной термокамеры	6	3
Тема 1.16 Подача скота на переработку.	Оглушение и подъем животных на путь обескровливания	6	3
Тема 1.17 Разделка тушек птицы	Виды разделки тушек птицы	6	3
Тема 1.18 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	Защита учебной практики. Аттестация.	6	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики требует наличия лаборатории мясного и животного сырья и продукции, мастерской: мясной цех 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

Лаборатория мясного и животного сырья и продукции Мастерская: мясной цех	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 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 разрубочный -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 разрубочный 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 -22 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.
--	--

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

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяем 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. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла концентрированно в рамках каждого профессионального модуля.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы учебной практики 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.

Мастера производственного обучения, осуществляющие 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.

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 зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Коды компетенций и личностных результатов Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ОК.1-ОК 9, ЛР 1- ЛР 17 Практическая работа Дифференцированный зачет.