

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 02 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ,
ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

по профессии

19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного
происхождения

Г. Новосибирск, 2025 г

Согласовано
Заместитель директора
по УПР

_____ Чупина А.В

«29» августа 2025 г

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 10.11.2022 года № 958.

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

Составитель Рыбасова Ксения Евгеньевна, мастер производственного обучения

Согласовано

Методист _____ / _____ /

Рассмотрено на предметно-цикловой комиссии профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.19 и специальностям 19.02.07, 19.02.08, 19.02.12

Протокол № 1 от «29» августа 2025 г.

Председатель ПЦК _____ /Верина И.С.

СОГЛАСОВАНО

Наименование организации:

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

«__» _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
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 профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства 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
Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой	Контролировать качество выпускаемой продукции, сырья, полуфабрикатов и готовой

продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	продукции.
---	------------

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Всего 36 часов в рамках освоения ПМ 02 – 36 часов

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 основному виду профессиональной деятельности (ВПД)

- контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения,

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

Общие компетенции

Код компетенций	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 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 ПК ПК 2.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.
ПК 2.2	Проводить организационно – технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения ПК ПК 2.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

Личностные результаты воспитания

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов
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 «цифрового следа»	ЛР 4
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	ЛР 6

волонтерских движениях	
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 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

Код ПК ОК ЛР	Код и наименования профессиональ- ных модулей	Количе- ство часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количес- тво часов по темам
ПК 2.1-2.2 ЛР 1- ЛР17 ОК 1-ОК 9	ПМ 02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	36	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	6
				Тема 1.4 Производственный контроль мяса и мясных продуктов	6
				Тема 1.5. Микробиологический контроль колбасных изделий и продуктов из мяса	6
				Тема 1.6 Промежуточная аттестация в форме ДЗ	6
				Всего часов:	36

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ 02. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения		36	
Тема 1.1. Правила работы с нормативно-технической документацией, технологическими инструкциями, рецептурами	Использование производственных рецептов 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	Взвешивание необходимого сырья.	6	3
Тема1.4. Производственный контроль мяса и мясных продуктов	Контроль мясного сырья, полуфабрикатов, колбасных изделий и продуктов из мяса, консервов.	6	3
Тема1.5Микробиологический контроль колбасных изделий и продуктов из мяса	Подготовка сырья к производству. Взвешивание сырья. Отбор проб производят.	6	3
Тема 1.6 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	Защита учебной практики.	6	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики требует наличия 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 24 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 -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.
--	--

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 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
1. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.	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 ПК 2.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения. ОК.1-ОК 9, ЛР 1- ЛР 17 Практическая работа Дифференцированный зачет.