Государственное бюджетное
Профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.12.Переработчик скота и мяса

2020 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
специальных дисциплин
Председатель _____Л.В.Турышева
Протокол № 1
« 28 » 08 2020г

Утверждаю:
Зам.директора
_____Л.И.Петрова

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя
Ведущий технолог ООО «Мясокомбинат «Кунгурский»
_____ Дворянских Н.А.
МП
« 30 » 08 2020г

Программа учебной и производственной практик разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.12 Переработчик скота и мяса, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. №794., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 29473 от 20 августа 2013 года.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

Составили: Швецова Е.А., преподаватель ГБПОУ «КСХК»
Турышева Л.В., преподаватель ГБПОУ «КСХК»
Л.В.Терехина, преподаватель ГБПОУ «КСХК»

Содержание

1	Паспорт программы учебной и производственной практик	4
2	Объем и содержание учебной и производственной практики	6
3	Условия реализации рабочей программы учебной и производственной практик	14
4	5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

1.1. Область применения программы: Программа учебной и производственной практик является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.12 «Переработчик скота и мяса» в части освоения профессии: Переработчик скота и мяса и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Первичная переработка скота, Обвалка мяса скота всех видов, Жиловка мяса и субпродуктов, Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуемого в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

1.3. Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства и реализуемого в рамках модулей ОПОП по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

1.4. Требования к результатам учебной и производственной практик:
В результате прохождения учебной и производственной практик по ВПД обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Первичная переработкаскота	ПК 2.1. Выполнять технологические процессы по переработке крупного рогатого скота ПК 2.2. Выполнять технологические процессы по переработке мелкого рогатого скота ПК 2.3. Выполнять технологические процессы по переработке свиней
Обвалка мяса скота всех видов	ПК 3.1. Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части) ПК 3.2. Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам)
Жиловка мяса и субпродуктов	ПК 4.1. Выполнять процесс жиловки мяса(по видам) и разделять его по сортам ПК 4.2. Выполнять процесс жиловки субпродуктов
Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов	ПК 5.1. Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов ПК 5.2. Выполнять технологические процессы по изготовлению различных видов натуральных мясных полуфабрикатов ПК 5.3. Обслуживать оборудование длявыработки мясных полуфабрикатов

1.5. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет.
Производственная практика **–** дифференцированный зачет,

1.6. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практик:

Всего 1404 часов, в том числе:
В рамках освоения **ПМ.02 «Первичная переработка скота»** 288 часа, из них на учебную – 144 часов, на производственную –144 часа.
В рамках освоения **ПМ.03 «Обвалка мяса скота всех видов»** 216 часа, из них на учебную – 72 часов, производственную – 144 часов.
В рамках освоения **ПМ.04 «Жиловка мяса и субпродуктов»** 252 часа, из них на учебную – 108 часов, производственную -144 часа.
В рамках освоения **ПМ.05 «Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов»** 648 часов, из них на учебную – 108 часов, производственную– 540 часов.

2.ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции.

ПМ.02 «Первичная переработка скота»

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 2.1	Выполнять технологические процессы по переработке крупного рогатого скота
ПК 2.2	Выполнять технологические процессы по переработке мелкого рогатого скота
ПК 2.3	Выполнять технологические процессы по переработке свиней

ПМ.03 «Обвалка мяса скота всех видов»

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 3.1	Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части)
ПК 3.2	Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам)

ПМ.04 «Жиловка мяса и субпродуктов»

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 4.1	Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам
ПК 4.2	Выполнять процесс жиловки субпродуктов

ПМ.05 «Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов»

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 5.1	Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов
ПК 5.2	Выполнять технологические процессы по изготовлению различных видов натуральных мясных полуфабрикатов
ПК 5.3	Обслуживать оборудование для выработки мясных полуфабрикатов

2.2. Объем и содержание учебной и производственной практики

Объем
учебной практики
по программе подготовки
квалифицированных рабочих и служащих
по профессии 19.01.12 «Переработчик скота и мяса»
на базе основного общего образования
(срок обучения 2 года 10 месяцев)
2020-2023уч. год

ПМ	Наименование ПМ, раздела.	Кол-во часов
	II курс	
ПМ. 02	Первичная переработка скота	144
ПМ. 03	Обвалка мяса скота всех видов	72
	III курс	
ПМ.04	Жиловка мяса и субпродуктов	108
ПМ.05	Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов	108
Итого		432

Объем
производственной практики
по программе подготовки
квалифицированных рабочих и служащих
по профессии 19.01.12 «Переработчик скота и мяса»
на базе основного общего образования
(срок обучения 2 года 10 месяцев)
2020 -2023уч. год

ПМ	Наименование ПМ, раздела.	Кол-во часов
	II курс	
ПМ. 02	Первичная переработка скота	144
ПМ. 03	Обвалка мяса скота всех видов	72
	III курс	
ПМ. 03	Обвалка мяса скота всех видов	72
ПМ.04	Жиловка мяса и субпродуктов	144
ПМ.05	Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов	540
Итого		972

Тематический план учебной практики
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии 19.01.12 «Переработчик скота и мяса»
на базе основного общего образования
(срок обучения 2 года 10 месяцев)
2020-2023уч. год

№ модуля	№ урока	Наименование модуля и уроков	Кол-во часов
		II курс	
ПМ. 02 Первичная переработка скота			**144**
	1	Техника безопасности при первичной переработке скота. Приемы оглушения крупного рогатого скота.	6
	2	Приемы обескровливания туш крупного рогатого скота.	6
	3	Приемы забеловки туш крупного рогатого скота.	6
	4	Приемы съемки шкур с туш крупного рогатого скота.	6
	5	Приемы нутровки туш крупного рогатого скота.	6
	6	Приемы распиловки туш крупного рогатого скота.	6
	7	Приемы зачистки туш крупного рогатого скота.	6
	8	Товарная характеристика говядины.	12
	9	Приемы обескровливания мелкого рогатого скота.	6
	10	Приемы забеловки туш мелкого рогатого скота.	6
	11	Приемы съемки шкур с туш мелкого рогатого скота.	6
	12	Приемы нутровки туш мелкого рогатого скота.	6
	13	Приемы зачистки туш мелкого рогатого скота.	6
	14	Товарная характеристика баранины.	6
	15	Приемы оглушения и обескровливания свиных туш.	6
	16	Приемы забеловки и съемки шкур со свиных туш.	6
	17	Приемы нутровки свиных туш.	6
	18	Приемы распиловки свиных туш.	6
	19	Приемы зачистки свиных туш.	6
	20	Товарная характеристика свинины.	12
	21	**Дифференцированный зачет**	6
ПМ. 03 Обвалка мяса скота всех видов			72
	1	Техника безопасности при обвалке мяса. Приемы разделки передней четвертины говядины.	6
	2	Приемы разделки задней четвертины говядины.	6
	3	Приемы разделки свиных полутуш.	6
	4	Приемы разделки бараньих туш.	6
	5	Приемы разделки мяса в вертикальном положении.	6
	6	Приемы обвалки лопаточной части говядины.	6
	7	Приемы обвалки спинно-реберной и грудной частей говядины.	6
	8	Приемы обвалки шейной и поясничной части говядины.	6
	9	Приемы обвалки тазобедренной части говядины.	6
	10	Приемы срезания шпика со свиных полутуш.	6
	11	Приемы обвалки частей передней и задней четвертины свинины.	6
	12	Приемы обвалки частей передней и задней четвертины баранины	4
		Дифференцированный зачет	2
		III курс	
ПМ.04 Жиловка мяса и субпродуктов			**108**
	1	Техника безопасности при жиловки мяса и субпродуктов. Приемы жиловки лопаточной части говядины.	12
	2	Приемы жиловки шейной части говядины.	6

	3	Приемы жиловки спинно-реберной и грудной частей говядины.	6
	4	Приемы жиловки поясничной и тазобедренной частей говядины.	6
	5	Определение сортности частей мякоти говядины.	12
	6	Приемы жиловки мякоти передней части свинины.	6
	7	Приемы жиловки мякоти задней части свинины.	6
	8	Определение сортности частей мякоти свинины.	6
	9	Приемы жиловки мякоти передней части баранины.	6
	10	Определение сортности частей мякоти баранины.	6
	11	Определение сортности частей мякоти баранины.	6
	12	Приемы жиловки субпродуктов I категории.	6
	13	Приемы жиловки субпродуктов II категории.	6
	14	Определение сортности субпродуктов.	12
	15	Определение выхода жилованных субпродуктов.	4
		Дифференцированный зачет	2
ПМ. 05 Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов			**108**
	1	Техника безопасности при изготовлении мясных полуфабрикатов. Приемы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.	6
	2	Приемы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.	6
	3	Приемы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из баранины.	6
	4	Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из говядины – бифштекс, филе, лангет.	6
	5	Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из говядины – антрекот, ромштекс.	6
	6	Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из говядины – зразы отбивные, говядина духовая.	6
	7	Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из свинины – котлеты натуральные, отбивные, эскалоп.	6
	8	Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из свинины – шницель, свинина духовая.	6
	9	Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из баранины – котлеты натуральные, отбивные, шашлык по-карски.	6
	10	Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из баранины – шницель, баранина духовая.	6
	11	Приемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины – бефстроганов, шашлык, поджарка.	6
	12	Приемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины – азу, гуляш.	6
	13	Приемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины – шашлык, поджарка.	6
	14	Приемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины – рагу, плов, гуляш.	6
	15	Приемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из баранины – шашлык, поджарка, рагу, плов, пилав.	6
	16	Приемы сборки и эксплуатации мясорезательной машины, мясорыхлителя.	6
	17	Приемы эксплуатации оборудования для взвешивания мясных полуфабрикатов**.**	6
	18	Приемы эксплуатации оборудования для упаковки мясных полуфабрикатов.	4
		Дифференцированный зачет	2
		Итого	**432**

Тематический план производственной практики
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии
19.01.12 «Переработчик скота и мяса»
на базе основного общего образования
(срок обучения 2 года 10 месяцев)
2020-2023 уч. год

№	Наименование тем и уроков.	Кол. часов
	II курс	
ПМ. 02 Первичная переработка скота		144
1	Приемы оглушения крупного рогатого скота.	12
2	Приемы обескровливания туш крупного рогатого скота.	12
3	Приемы забеловки и съемки шкур с туш крупного рогатого скота.	12
4	Приемы нутровки распиловки туш крупного рогатого скота.	12
5	Приемы зачистки и товарной оценки говяжьих полутуш.	12
6	Приемы обескровливания мелкого рогатого скота.	12
7	Приемы забеловки и съемки шкур с туш мелкого рогатого скота.	12
8	Приемы нутровки, зачистки и товарной оценки туш мелкого рогатого скота.	12
9	Приемы оглушения и обескровливания свиных туш.	12
10	Приемы забеловки и съемки шкур со свиных туш.	12
11	Приемы нутровки и распиловки свиных туш.	12
12	Приемы зачистки и товарной оценки свиных полутуш.	8
	Дифференцированный зачёт	4
Квалификационный экзамен		
	III курс	
ПМ. 03Обвалка мяса скота всех видов		**144**
1	Приемы разделки передней четвертины говядины.	12
2	Приемы разделки задней четвертины говядины.	12
3	Приемы разделки передней четвертины свинины.	6
4	Приемы разделки задней четвертины свинины.	12
5	Приемы разделки бараньих туш.	6
6	Приемы разделки туш в вертикальном положении.	12
7	Приемы обвалки лопаточной части говядины.	6
8	Приемы обвалки спинно-реберной части говядины.	6
9	Приемы обвалки грудной части говядины.	6
10	Приемы обвалки шейной части говядины.	6
11	Приемы обвалки поясничной части говядины.	6
12	Приемы обвалки тазобедренной части говядины.	6
13	Приемы обвалки частей передней четвертины свинины.	6
14	Приемы обвалки частей задней четвертины свинины.	12
15	Приемы обвалки частей передней четвертины баранины.	6
16	Приемы обвалки частей задней четвертины баранины.	6
17	Приемы обвалки голов крупного рогатого скота.	12
18	Приемы обвалки голов свиней.	8
	Дифференцированный зачёт	4
Квалификационный экзамен		
ПМ. 04 Жиловка мяса и субпродуктов		**144**
1	Приемы жиловки лопаточной части говядины.	12
2	Приемы жиловки шейной части говядины.	6
3	Приемы жиловки спинно-реберной и грудной части говядины.	6
4	Приемы жиловки поясничной части говядины.	12
5	Приемы жиловки тазобедренной части говядины.	6

6	Определение сортности частей мякоти говядины.	12
7	Приемы жиловки мякоти передней части свинины.	6
8	Приемы жиловки мякоти задней части свинины.	6
9	Определение сортности частей мякоти свинины.	12
10	Приемы жиловки мякоти баранины.	6
11	Определение сортности частей мякоти баранины.	12
12	Приемы жиловки мясокостных субпродуктов.	6
13	Приемы жиловки мякотных субпродуктов.	6
14	Приемы жиловки мякотных субпродуктов.	6
15	Приемы жиловки слизистых субпродуктов.	6
16	Приемы жиловки шерстных субпродуктов.	6
17	Определение сортности субпродуктов.	12
18	Определение выхода жилованны субпродуктов.	8
	Дифференцированный зачёт	4
Квалификационный экзамен		
ПМ. 05 Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов		**540**
1	Приемы приготовления крупнокускового полуфабриката из говядины –ростбиф.	6
2	Приемы приготовления крупнокускового полуфабриката из говядины –мясо тушеное.	6
3	Приемы приготовления крупнокускового полуфабриката из говядины – мясо шпигованное.	6
4	Приемы приготовления крупнокускового полуфабриката из говядины – мясо отварное.	6
5	Приемы приготовления крупнокускового полуфабриката из свинины –свинина жаренная.	6
6	Приемы приготовления крупнокускового полуфабриката из свинины –свинина тушеная шпигованная.	6
7	Приемы приготовления крупнокускового полуфабриката из свинины –свинина отварная.	6
8	Приемы приготовления крупнокускового полуфабриката из свинины –грудинка фаршированная.	6
9	Приемы приготовления крупнокускового полуфабриката из свинины –буженина.	6
10	Приемы приготовления крупнокускового полуфабриката из свинины –карбонат.	6
11	Приемы приготовления крупнокускового полуфабриката из баранины –баранина жаренная.	6
12	Приемы приготовления крупнокускового полуфабриката из баранины –баранина тушеная шпигованная.	6
13	Приемы приготовления крупнокускового полуфабриката из баранины –баранина отварная.	6
14	Приемы приготовления крупнокускового полуфабриката из баранины –жиго.	6
15	Приемы приготовления крупнокускового полуфабриката из баранины –баранье седло.	6
16	Приемы приготовления крупнокускового полуфабриката из баранины –грудинка фаршированная.	6
17	Приемы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из птицы –цыплята табака.	6
18	Приемы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из птицы – куры гриль.	6
19	Приемы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов базового предприятия.	6
20	Приемы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов базового предприятия.	6
21	Определение качества крупнокусковых полуфабрикатов.	6
22	Приемы приготовления порционного полуфабриката из говядины –бифштекс.	6
23	Приемы приготовления порционного полуфабриката из говядины –филе.	6
24	Приемы приготовления порционного полуфабриката из говядины –лангет.	6
25	Приемы приготовления порционного полуфабриката из говядины –антрекот.	6
26	Приемы приготовления порционного полуфабриката из говядины –ромштекс.	6
27	Приемы приготовления порционного полуфабриката из говядины –зразы отбивные.	6

28	Приемы приготовления порционного полуфабриката из говядины –говядина духовая.	6
29	Приемы приготовления порционного полуфабриката из свинины –котлета натуральная.	6
30	Приемы приготовления порционного полуфабриката из свинины –котлета отбивная.	6
31	Приемы приготовления порционного полуфабриката из свинины – эскалоп.	6
32	Приемы приготовления порционного полуфабриката из свинины –шницель.	6
33	Приемы приготовления порционного полуфабриката из свинины –свинина духовая.	6
34	Приемы приготовления порционного полуфабриката из баранины –котлета натуральная.	6
35	Приемы приготовления порционного полуфабриката из баранины –котлета отбивная.	6
36	Приемы приготовления порционного полуфабриката из баранины –шашлык по-карски.	6
37	Приемы приготовления порционного полуфабриката из баранины –шницель.	6
38	Приемы приготовления порционного полуфабриката из баранины –баранина духовая.	6
39	Приемы приготовления порционного полуфабриката из птицы –котлеты натуральн.	6
40	Приемы приготовления порционного полуфабриката из птицы –котлеты панированные.	6
41	Приемы приготовления порционного полуфабриката из птицы –котлеты по-киевски.	6
42	Приемы приготовления порционного полуфабриката из птицы –шницель столичный.	6
43	Приемы приготовления порционных полуфабрикатов базового предприятия.	6
44	Приемы приготовления порционных полуфабрикатов базового предприятия.	6
45	Определение качества порционных полуфабрикатов.	6
46	Приемы приготовления мелкокускового полуфабриката из говядины – шашлык, бефстроганов.	6
47	Приемы приготовления мелкокускового полуфабриката из говядины – поджарка.	6
48	Приемы приготовления мелкокускового полуфабриката из говядины – азу.	6
49	Приемы приготовления мелкокускового полуфабриката из говядины –гуляш.	6
50	Приемы приготовления мелкокускового полуфабриката из свинины –шашлык.	6
51	Приемы приготовления мелкокускового полуфабриката из свинины –поджарка.	6
52	Приемы приготовления мелкокускового полуфабриката из свинины –рагу.	6
53	Приемы приготовления мелкокускового полуфабриката из свинины –плов.	6
54	Приемы приготовления мелкокускового полуфабриката из свинины –гуляш.	6
55	Приемы приготовления мелкокускового полуфабриката из баранины –шашлык.	6
56	Приемы приготовления мелкокускового полуфабриката из баранины –поджарка.	6
57	Приемы приготовления мелкокускового полуфабриката из баранины –рагу.	6
58	Приемы приготовления мелкокускового полуфабриката из баранины – плов, пилав.	6
59	Приемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов базового предприятия.	6
60	Приемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов базового предприятия.	6
61	Определение качества мелкокусковых полуфабрикатов.	6
62	Приемы приготовления рубленой массы.	6
63	Приемы приготовления полуфабрикатов из рубленой массы – бифштекс рубленый.	6
64	Приемы приготовления полуфабрикатов из рубленой массы – котлеты натуральные рубленые.	6
65	Приемы приготовления полуфабрикатов из рубленой массы – котлеты полтавские.	6
66	Приемы приготовления полуфабрикатов из рубленой массы – шницель натуральный рубленый.	6
67	Приемы приготовления полуфабрикатов из рубленой массы –фрикадельки.	6
68	Приемы приготовления полуфабрикатов из рубленой массы – люля-кебаб.	6
69	Приемы приготовления полуфабрикатов из рубленой массы – купаты.	6
70	Приемы приготовления полуфабрикатов из рубленой массы базового предприятия.	6
71	Приемы приготовления полуфабрикатов из рубленой массы базового предприятия.	6
72	Определение качества рубленых полуфабрикатов.	6
73	Приемы приготовления котлетной массы.	6

74	Приемы приготовления полуфабрикатов из котлетной массы – котлеты.	6
75	Приемы приготовления полуфабрикатов из котлетной массы – биточки.	6
76	Приемы приготовления полуфабрикатов из котлетной массы –шницель.	6
77	Приемы приготовления полуфабрикатов из котлетной массы – зразы рубленые.	6
78	Приемы приготовления полуфабрикатов из котлетной массы – тефтели.	6
79	Приемы приготовления полуфабрикатов из котлетной массы – рулет.	6
80	Приемы приготовления полуфабрикатов из котлетной массы базового предприятия.	6
81	Приемы приготовления полуфабрикатов из котлетной массы базового предприятия.	6
82	Определение качества полуфабрикатов из котлетной массы.	6
83	Приемы сборки и эксплуатации мясорезательной машины.	6
84	Приемы сборки и эксплуатации мясорыхлителя.	6
85	Приемы сборки и эксплуатации мясорубок.	6
86	Приемы сборки и эксплуатации волчков.	6
87	Приемы сборки и эксплуатации фаршемешалки.	6
88	Приемы сборки и эксплуатации котлетоформовочной машины.	6
89	Приемы эксплуатации оборудования для взвешивания мясных полуфабрикатов.	6
90	Приемы эксплуатации оборудования для упаковки мясных полуфабрикатов.	2
	Дифференцированный зачёт	4
Квалификационный экзамен.		
Итого		**972**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Зребования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специального оборудования в лабораториях и учебно-производственных мастерских

Лаборатория	*Оснащение*
Оборудование	столы производственные
	весы электронные
	ванна моечная
	холодильная камера
	универсальный привод ПМ – 1,1
	разрубочный стул
	стеллаж
Инвентарь, инструменты, посуда	ножи для разруба мяса
	нож секач большой
	нож обвалочный
	нож для выемки костей
	нож-рубак
	ножи «поварской тройки» тяжелые
	нож секач малый
	молотки отбивные
	мусат
	резиновая щетка-душ
	разделочная доска
	ткань мягкая
	подножная решетка
	ножи шпиговальные
	ножи кухонные
	лотки для хранения сырья и готовой продукции
	емкости для вспомогательного сырья
	мельницы для специй
	кольчужные фартук и перчатка
Средства обучения	мультимедиа-проектор
	экран на штативе
	принтер
	ГОСТы
	Сборники рецептур
	инструкционные карты

Производственная практика проводится на предприятиях в соответствии с договорами о социальном партнерстве.

4.1. Общие требования к организации образовательного процесса

На период практики обучающиеся закреплены за высококвалифицированными специалистами. Технологический процесс на рабочих местах отвечает современным требованиям. Объём и фронт работ обеспечивает полную загрузку всех обучающихся. Рабочие места отвечают требованиям техники безопасности. Руководитель практики согласовывает ход практики с реальными возможностями и требованиями организации, определяет рациональные формы организации работы, применяет целесообразные методы и приемы, координирует работу обучающихся.

4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководители производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практики 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

5.1. Требования к отчету по практике

Формой отчетности студента по практике является выполнение работ по разделам программы практики, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Обучающийся (студент) в один из последних дней практики защищает отчет по практике. По результатам защиты студентами выставляется оценка по практике.

Работа над отчетом по учебной практике должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций студента:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

а также профессиональных компетенций, в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по специальности.

ПМ.02 «Первичная переработка скота»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Выполнять технологические процессы по переработке крупного рогатого скота	Знает границы разделки туш и границы отрубов. Правильно называет отрубы. Умеет осуществлять распиловку на полутуши, делить полутуши на части говядины	Оценка по результатам выполнения работ
ПК 2.2 Выполнять технологические процессы по переработке мелкого рогатого скота	Знает границы разделки туш и границы отрубов. Правильно называет отрубы. Умеет осуществлять распиловку на полутуши, делить полутуши на части мелкого рогатого скота	Оценка по результатам выполнения работ
ПК 2.3 Выполнять технологические процессы по переработке свиней	Знает особенности строения свинины, правильно осуществляет процессы по переработке свинины.	Оценка по результатам выполнения работ

ПМ.03 «Обвалка мяса скота всех видов»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Выполнять разделку туш, полутуш, четвертин на отруба(части)	Знает границы разделки туш и границы отрубов. Правильно называет отрубы. Умеет осуществлять распиловку на полутуши, делить полутуши на части всех видов скота.	Оценка по результатам выполнения работ
ПК 3.2 Выполнять процесс обвалки и частей туш скота(по видам)	Знает особенности строения мышц отрубов, правильно осуществляет процесс обвалки мяса всех видов скота; умеет правильно разделять мясо по сортам.	Оценка по результатам выполнения работ

ПМ.04 «Жиловка мяса и субпродуктов»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК4.1 Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам	Знает основные способы и приёмы жиловки мяса ; Умеет сортировать мясо по сортам; Умеет пользоваться защитными кольчужными перчатками ; Умеет отделять от мышечной ткани плёнки, хрящи, сухожилия, кровоподтеки, остатки костей;	Оценка по результатам выполнения работ
ПК 4.2. Выполнять процесс жиловки субпродуктов	Знает номенклатуру субпродуктов; Умеет подготавливать субподукты к жиловке; Умеет отделять плёнки, сухожилия, жилы, кровоподтёки с субпродуктов 1и2 категории всех видов скота.	Оценка по результатам выполнения работ

ПМ.05 «Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.5.1.Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства различных видов натуральных порционных мясных полуфабрикатов	- Определение качества мяса органолептическими методами; - Выделение крупнокусковых полуфабрикатов в соответствии с анатомическими границами, - Качество жиловки крупнокусковых полуфабрикатов	Оценка по результатам выполнения работ
ПК.5.2.Выполнять технологические процессы по изготовлению различных видов натуральных мясных полуфабрикатов	- Правильность нарезки полуфабрикатов - Соответствие массе и форме п/ф; - Обоснованность выбора оборудования и инструментов; - Определение качества полуфабрикатов органолептическим методом - Точность взвешивания;	

ПК.5.3.Обслуживать оборудование для выработки мясных туш	- Соблюдать технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования	
ПК.5.4Выполнять и подготавливать мясные полуфабрикаты специального назначения	- Определение качества мяса органолептическими методами; - Выделение крупнокусковых полуфабрикатов в соответствии с анатомическими границами, - Качество жиловки крупнокусковых полуфабрикатов специального назначения.	

5.2. Критериями оценки результатов практики студентом являются:

1. Мнение руководителя практики от образовательного учреждения об уровне подготовленности обучающегося, инициативности в работе и дисциплинированности, излагаемое в характеристике.

2. Степень выполнения индивидуального задания.

3. Содержание и качество представленных обучающимися отчетных материалов.

4. Уровень знаний, показанный при защите отчета о прохождении практики.

Итоговая оценка выставляется на основании отчетных материалов, представленных обучающимися, характеристик, отзывов преподавателей-руководителей практики и защиты ее результатов.

По результатам аттестации выставляется дифференцированный зачет, оценивание осуществляется по пятибалльной системе.

ОЦЕНКА	**%**	**КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ**
Оценка «отлично»	95-10	Выполнение индивидуального задания и программы практики в полном объеме, без замечаний; ответы на все поставленные вопросы четкие и аргументированные; получение знаний, умений и способностей, определенных программой практики и планом практики, освоение планируемых компетенций в полном объеме.
Оценка «хорошо»	80-94	Выполнение индивидуального задания и программы практики в полном объеме, с незначительными замечаниями касающиеся отсутствия детального анализа документов прилагаемых к отчету; ответы на все поставленные вопросы четкие и аргументированные; получение знаний, умений и способностей, определенных программой практики и планом практики, полное освоение планируемых компетенций.
Оценка	51-79	Выполнение индивидуального задания и программы практики

«удовлетворительно»		не в полном объеме, с отсутствием детального анализа документов, прилагаемых к отчету; ответы на все поставленные вопросы не в полном объеме, нет четкого обоснования и аргументации полученных выводов; ответы на все поставленные вопросы четкие и аргументированные; получение знаний, умений и способностей, определенных программой практики и планом практики, полное освоение планируемых компетенций.
Оценка «не удовлетворительно»	менее 50	Не выполнение индивидуального задания и программы практики; отсутствие знаний, умений и способностей, определенных программой практики и планом практики, неполное освоение планируемых компетенций.

Студент, не прошедший практику или не получивший дифференцированного зачета по итогам ее прохождения, признается имеющим академическую задолженность и не допускается до сдачи Экзамена квалификационного по профессиональному модулю.

Результаты практики отражаются в аттестационных документах.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

_____, группа _____,
обучающийся на 3 курсе по специальности 19.01.12 «Переработчик скота и мяса», успешно прошел(а) учебную/производственную практику по профессиональному модулю ПМ.___ «_____»
в объеме _____часов с « » 20 г. по « » 20 г. и освоил(а) вид профессиональной деятельности (ВПД) «_____
_____»
в _____.

Результаты формирования общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций выражаются в уровнях: высоком, среднем, низком.

Высокий (В) уровень (5 баллов) - обучающийся выполняет все виды работ уверенно, добросовестно, эффективно, без ошибок, в полном объеме.

Средний (С) уровень (4 балла) - обучающийся выполняет все виды работ уверенно, добросовестно, эффективно, но с незначительными ошибками.

Низкий (Н) уровень (3 балла) - при выполнении профессиональных работ обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле.

РЕЗУЛЬТАТЫ АТТЕСТАЦИИ

Наименование ОК, ПК	Основные показатели оценки результатов	Результаты формирования ОК, ПК

Заключение: обучающийся за время учебной/ производственной практики показал(а) _____ уровень формирования ОК и ПК.

Дата «_____»_____20__ г.

Подпись руководителя практики
_____ /_____