

1 ЦЕЛЬ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Целью практики является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: рабочая профессия 12397 «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы, МДК.04.01 Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы, приобретение практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

2 ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задачами практики являются:

- освоение технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- освоении технологии производства консервов из мяса птицы;
- освоение технологии производства яйцепродуктов;
- освоение технологии производства товаров длительного хранения из мяса птицы.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения учебной практики профессионального модуля ПМ 04 обучающийся должен:

приобрести практический опыт:

- производства полуфабрикатов их мяса птицы;
- производства консервов из мяса птицы;
- производства яйцепродуктов.
- производства товаров длительного хранения из мяса птицы;
- производства товаров народного потребления из мяса птицы.

уметь:

- выполнять технологические расчеты по производству консервов, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из птицеводческого сырья;
- организовывать и контролировать все стадии технологического производства полуфабрикатов; консервов из мяса птицы, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из мяса птицы;
- выявлять брак продукции;
- определять и устранять причины брака;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению брака, устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;
- обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;
- готовить продукцию к реализации.

знать:

- ассортимент продукции длительного хранения из мяса птицы;
- технологические операции и процессы производства полуфабрикатов, консервов, яйцепродуктов и других товаров народного потребления из мяса птицы;
- требования действующих стандартов к качеству продуктов длительного хранения из мяса птицы;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства мясных консервов и продуктов длительного хранения из мяса птицы;

- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству консервов из мяса птицы и продуктов длительного хранения из мяса птицы;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве полуфабрикатов, мясных консервов и продуктов длительного хранения из мяса птицы.

3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД), форма контроля – зачет.

Для освоения учебной практики профессионального модуля ПМ 04 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: рабочая профессия 12397 «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» обучающиеся используют знания, умения, навыки, сформированные в ходе изучения МДК 04.01 «Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы».

4 ФОРМЫ И СПОСОБ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Учебная практика проводится в форме лабораторных занятий под руководством преподавателей кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства». Предусматривается также самостоятельное изучение обучающимися нормативной документации и выполнение индивидуальных заданий. Способ проведения практики – стационарная.

5 МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Учебная практика проводится в учебных лабораториях и колбасном цехе ФГБОУ ВО Самарский ГАУ.

Сроки проведения учебной практики определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования и графиком учебного процесса. Практика проводится на 4 курсе, в 7 семестре, форма контроля-зачет.

6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы(ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и

	вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
ПК 2.3	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

7 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 составляет 1 зачетную единицу, 36 часов.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Формы текущего контроля
1	2	3	4
Учебная практика ПМ 05 «»			
1. ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП	Цель и задачи учебной практики, ее содержание, организация, формы и методы работы. Инструктаж по технике безопасности. Методы изучения, сбора и обработки материала, выдача индивидуальных заданий	2	УО
2. ОСНОВНОЙ ЭТАП 2.1. Технологический процесс производства полуфабрикатов из мяса птицы	Характеристика частей тушки птицы по промышленному использованию. Характеристика скелета курицы по В.М. Селянскому).	2	УО, ПО
	Мясо птицы механической обвалки.	2	УО, ПО
	Подготовка немясных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов и консервов из мяса птицы: ингредиенты для консервирования и посола, ингредиенты, улучшающие функциональность мясного белка, влагоудерживающие и текстурирующие ингредиенты, консерванты и антиоксиданты, специи, оболочки.	2	УО, ПО
	Технологическая инструкция по размораживанию мяса птицы.	2	УО, ПО
	Приготовление формованных продуктов из мяса птицы. Технологическая схема производства вареного рулета из мяса птицы (филе грудок).	4	УО, ПО

	Приготовление продуктов из мяса птицы в панировке (наггетсы и котлеты). Игредиенты для производства наггетсов и котлет. Подготовка сырья для производства наггетсов и котлет. Технологическая схема производства панированных наггетсов и котлет из мяса птицы. снижение температуры мясного сырья для производства продуктов из мяса птицы в панировке. Формование изделий (наггетсов и котлет), панировка изделий (наггетсы и котлеты), жидкая панировка для наггетсов и котлет, виды сухой панировки для наггетсов и котлет, характеристика сухой панировки для наггетсов и котлет, нанесение панировки на наггетсы и котлеты, кулинарная обработка наггетсов и котле, замораживание и упаковка наггетсов и котлет из мяса домашней птицы.	4	УО, ПО
	Особенности производства полуфабрикатов натуральных из мяса птицы.	2	УО, ПО
	Особенности производства полуфабрикатов маринованных из мяса птицы.	2	УО, ПО
	Особенности производства полуфабрикатов рубленых из мяса птицы.	2	УО, ПО
	Особенности производства сухих яичных продуктов.	2	УО, ПО
	Тара и упаковочные материалы, применяемые для производства мяса птицы.	2	УО, ПО
2.2. Контроль качества сырья и продукции при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.	Требования к качеству мяса птицы: Факторы, влияющие на качество мяса птицы. Определение степени упитанности мяса птицы. Органолептическая оценка мяса птицы: внешний вид, цвет, запах. посторонние примеси. Определение свежести мяса птицы.	2	УО, ПО
	Контроль качества полуфабрикатов из мяса птицы.	2	УО, ПО
2.3.Оборудование для производства полуфабрикатов из мяса птицы.	Производственные помещения, оборудование и инструменты, применяемые при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.	2	УО, ПО
3. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП	Написание отчета. Представление написанного отчета о прохождении учебной практики руководителю практики. Защита отчета.	2	УО, ПО
Итого		36	

Формы и методы текущего контроля:

УО – устный опрос;

ПО – письменный отчет о прохождении практики

8 НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРАКТИКЕ

В процессе прохождения практики должны применяться образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии.

Образовательные технологии при прохождении практики могут включать в себя: инструктаж по технике безопасности; наглядно-информационные технологии (материалы выставок, стенды, плакаты, альбомы и др.); использование библиотечного фонда; организационно-информационные технологии (консультации и т.п.); вербально-коммуникационные технологии (беседы с руководителями, специалистами); наставничество (работа в период практики в качестве ученика опытного специалиста); информационно-консультационные технологии (консультации ведущих специалистов); информационно-коммуникационные технологии (информация из Интернет, e-mail и т.п.); информационные материалы радио и телевидения; аудио- и видеоматериалы; работу в библиотеке (уточнение содержания учебных и научных проблем, профессиональных и научных терминов, экономических и статистических показателей); изучение содержания государственных стандартов по оформлению отчетов о научно-исследовательской работе и т.п.

Научно-производственные технологии при прохождении практики могут включать в себя: инновационные технологии, изучаемые и анализируемые обучающимися в ходе практики; эффективные традиционные технологии, изучаемые и анализируемые обучающимися в ходе практики; консультации ведущих специалистов по использованию научно-технических достижений.

Научно-исследовательские технологии при прохождении практики могут включать в себя: определение проблемы, объекта и предмета исследования, постановку исследовательской задачи; разработку инструментария исследования; наблюдения, измерения, фиксация результатов; сбор, обработка, анализ и предварительную систематизацию фактического и литературного материала; использование информационно-аналитических компьютерных программ и технологий; прогноз развития ситуации (функционирования объекта исследования); использование информационно-аналитических и проектных компьютерных программ и технологий; систематизация фактического и литературного материала; обобщение полученных результатов; формулирование выводов и предложений по общей части программы практики; экспертизу результатов практики (предоставление материалов дневника и отчета о практике; оформление отчета о практике).

9 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРАКТИКЕ

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на практике являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;
2. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание учебной практики;

Реализация ОПОП в части проведения практики обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети «Интернет».

Самостоятельная работа обучающихся во время прохождения практики включает работу с научной, учебной и методической литературой, с конспектами лекций, работой в ЭБС. Для самостоятельной работы представляется компьютер с доступом в «Интернет», к электронной библиотеке университета.

Руководитель практики в период прохождения практики:

- оказывает обучающимся помощь в подборе учебно-методической литературы по направлению практики;
- помогает в подборе необходимых периодических изданий;
- оказывает методическую помощь по вопросам сбора информационного материала на месте базы практики;
- оказывает помощь в классификации и систематизации собранной информации.

При прохождении практики обучающийся должен:

- явиться на практику в срок, установленный учебным планом;
- добросовестно и качественно выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- выполнять правила внутреннего распорядка университета;
- систематически вести записи по работе, содержание и результаты выполнения заданий;
- подготовиться к итоговой аттестации по учебной практике в соответствии с программой.

10 ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

– Аттестация по результатам учебной практики проводится в последний день практики в форме дифференцированного зачёта. При этом обучающийся должен предоставить руководителю практики:

- дневник практики;
- отчет о прохождении практики, содержащий результаты выполненного индивидуального задания.

Отчет по практике составляется индивидуально каждым обучающимся и должен отражать его деятельность в период практики.

Защита отчета о практике проводится перед специально созданной комиссией, в состав которой включаются: заведующий выпускающей кафедрой (председатель комиссии), ответственный от кафедры за организацию и проведение практики, руководители обучающегося по практике. В процессе защиты обучающийся должен кратко изложить основные результаты проделанной работы, выводы и рекомендации, структуру и анализ материалов. По результатам защиты комиссия выставляет обучающемуся оценку: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно.

Результат защиты практики учитывается наравне с экзаменационными оценками по теоретическим курсам, проставляется в зачетную книжку и в ведомость, и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся.

При неудовлетворительной оценке обучающемуся назначается срок для повторной защиты, если он выполнил программу практики, но ненадлежащим образом оформил отчетную документацию, либо не сумел на должном уровне защитить практику. При невыполнении обучающимся программы практики он должен пройти её повторно или отчисляется из университета.

11 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основная литература:

1. Переработка мяса птицы и кроликов : учебное пособие для студентов / Е.А. Рыглова, Е.А. Речкина, К.А. Геращенко . – : КрасГАУ, 2021 . – 362 с. Режим доступа: – URL: <https://rucont.ru/efd/815138>

Дополнительная литература

1. Бурдашкина, В. Н. Интенсивные технологии производства яиц и мяса птицы : методические указания / В. Н. Бурдашкина, А. И. Дарьин. — Пенза : ПГАУ, 2017. — 123 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131118> . — Режим доступа: для авториз. Пользователей

2. Болотина, Е.Н. Технология производства и переработки животноводческой продукции: Учебное пособие [Текст]/ Е.Н. Болотина – Самара.: РИЦ СГСХА, 2011. – 222 с. [128].

3. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы [Электронный ресурс] : лаб. практикум / С.В. Стадникова, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова.– Оренбург : ОГУ, 2014. – 154 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/278620>

4 Рязанова, О. А. Птица сельскохозяйственная и пернатая дичь. Характеристика, биологические особенности, идентификационные признаки : учебное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – ISBN 978-5-8114-5900-1. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/146647> – Режим доступа: для авториз. пользователей. – С. 82.).

12 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Лаборатория мясного и животного сырья и продукции. 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Оборудование: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, (бинокляры микроскопы «Микмед-1», прибор для определения нитритов «Микрон-2», Стейк петролазер», трихинеллоскоп проекционный, «Солимер TDS, шкаф сушильный Binder E-28, блендер Braun MR 5550 M BСНС, центрифуга лабораторная медицинская ОПН-8, титриметрическая установка, весы электронные лабораторные Adventurer, прибор контроля процесса стерилизации консервов ПКПСК-1, магнитная мешалка, электро- плитка «Кварц» ЭПП-1-1,2/220, Спектрофотометр СФ-56, монитор, системный блок, колонки, мышка, клавиатура, колбонагреватель KL-2, набор стеклянной посуды, набор реактивов), технические средства обучения: мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Помещение для самостоятельной работы. Компьютерный класс. 446442, Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А	Компьютерная техника, подключенная к сети «Интернет» и обеспеченная доступом в электронную информационно-образовательную среду, офисная мебель, программное обеспечение
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет 446442, Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А	Оборудование: посадочные места для пользователей библиотеки, в том числе с выходом в Интернет с лицензионным программным обеспечением.
Актовый зал 446442, Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А	Оборудование: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя; технические средства обучения: мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).

13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

13.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках практики

Код	Наименование общих компетенций
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.
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
ПК 2.3	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

Основными этапами формирования указанных компетенций при проведении практики является последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями.

Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения ими компетенций.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

Этапы	Наименование раздела (этапа) практики	Индекс контролируемой компетенции	Оценочные средства по этапам формирования компетенций		Способ контроля
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	Подготовительный	ОК 1	собеседование, тестовые задания	-	<i>устно</i>
2	Основной	ОК 1 ОК 2 ПК 1.1, 1.2 ПК 2.1-2.3 ПК 4.1-4.3.	Собеседование тестовые задания, проверка выполнения работы	-	<i>устно, письменно по разделам в отчете</i>
3	Заключительный	ОК 1 ОК 2 ПК 1.1, 1.2 ПК 2.1-2.3 ПК 4.1-4.3.	оформление отчета и дневника, зачет	защита отчета о практике; получение зачета	<i>письменно, устно</i>

13.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования. Шкала оценивания

Критерии определения сформированности компетенций на различных этапах их формирования

Критерии	Уровни сформированности компетенций			
	<i>ниже порогового</i>	<i>пороговый</i>	<i>достаточный</i>	<i>повышенный</i>
Критерии	Компетенция не сформирована либо сформирована не в полном объеме. Уровень самостоятельности практического навыка отсутствует	Компетенция сформирована. Демонстрируется недостаточный уровень самостоятельности практического навыка	Компетенция сформирована. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности и устойчивого практического навыка	Компетенция сформирована. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка

Поскольку практика призвана формировать сразу несколько компетенций, критерии оценки целесообразно формировать в два этапа.

1-й этап: определение критериев оценки отдельно по каждой формируемой компетенции. Сущность 1-го этапа состоит в определении критериев для оценивания отдельно взятой компетенции на основе продемонстрированного обучаемым уровня самостоятельности в применении полученных в ходе прохождения практики знаний, умений и навыков.

2-й этап: определение критериев для оценки уровня обученности по итогам практики на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе прохождения практики. Сущность 2-го этапа определения критерия оценки по практике заключена в определении подхода к оцениванию на основе ранее полученных данных о сформированности каждой обязательной к выработке

компетенции. В качестве основного критерия при оценке обучаемого является наличие сформированных у него компетенций по результатам прохождения практики.

Положительная оценка по практике может выставляться и при не полной сформированности компетенций в ходе прохождения практики, если их формирование предполагается продолжить на более поздних этапах обучения, в ходе изучения других учебных дисциплин и прохождения других видов практик.

Показатели оценивания компетенций и шкала оценивания 1-й этап

Оценка «неудовлетворительно» (не зачтено) или отсутствие сформированности компетенции	Оценка «удовлетворительно» (зачтено) или низкой уровень освоения компетенции	Оценка «хорошо» (зачтено) или повышенный уровень освоения компетенции	Оценка «отлично» (зачтено) или высокий уровень освоения компетенции
<p>Неспособность обучаемого самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения, отсутствие самостоятельности в применении умения к использованию методов освоения практики и неспособность самостоятельно проявить навык повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения практики</p>	<p>Если обучаемый демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем, по заданиям, решение которых было показано преподавателем, следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок. Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне</p>	<p>Способность обучающегося продемонстрировать самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель при потенциальном формировании компетенции, подтверждает наличие сформированной компетенции, причем на более высоком уровне. Наличие сформированной компетенции на повышенном уровне самостоятельности со стороны обучаемого при ее практической демонстрации в ходе решения аналогичных заданий следует оценивать как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке</p>	<p>Обучаемый демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках практики с использованием знаний, умений и навыков, полученных в ходе освоения учебных дисциплин и практик, следует считать компетенцию сформированной на высоком уровне. Присутствие сформированной компетенции на высоком уровне, способность к ее дальнейшему саморазвитию и высокой адаптивности практического применения к изменяющимся условиям профессиональной задачи</p>

2-й этап

Оценка «неудовлетворительно» (не зачтено) или отсутствие сформированности компетенции	Оценка «удовлетворительно» (зачтено) или низкой уровень освоения компетенции	Оценка «хорошо» (зачтено) или повышенный уровень освоения компетенции	Оценка «отлично» (зачтено) или высокий уровень освоения компетенции
<p>Уровень освоения программы практики, при котором у обучаемого не сформировано более 50% компетенций. Если же практика выступает в качестве итогового этапа формирования компетенций оценка «неудовлетворительно» должна быть выставлена при отсутствии сформированности хотя бы одной компетенции</p>	<p>При наличии более 50% сформированных компетенций по практике, имеющим возможность до-формирования компетенций на последующих этапах обучения. Для практик итогового формирования компетенций естественно выставлять оценку «удовлетворительно», если сформированы более 60% компетенций</p>	<p>Для определения уровня освоения промежуточной практики на оценку «хорошо» обучающийся должен продемонстрировать наличие 80% сформированных компетенций, из которых не менее 1/3 оценены отметкой «хорошо». Оценивание итоговой практики на «хорошо» обуславливается наличием у обучаемого всех сформированных компетенций, причем не менее 60% компетенций должны быть сформированы на повышенном уровне, то есть с оценкой «хорошо».</p>	<p>Оценка «отлично» по практике с промежуточным освоением компетенций, может быть выставлена при 100% подтверждении наличия компетенций, либо при 90% сформированных компетенций, из которых не менее 2/3 оценены отметкой «хорошо». В случае оценивания уровня освоения практики с итоговым формированием компетенций оценка «отлично» может быть выставлена при подтверждении 100% наличия сформированной компетенции у обучаемого, выполнены требования к получению оценки «хорошо» и освоены на «отлично» не менее 50% компетенций</p>

13.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках практики

13.3.1 Индивидуальные задания

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.

ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

ПК 2.3 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Конкретные индивидуальные задания выдаются обучающемуся руководителем практики.

Критерии оценки выполнения индивидуального задания:

- «зачтено» выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом, ориентируется в технологическом процессе производства полуфабрикатов из мяса птицы, знают ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы, оборудование для производства полуфабрикатов, грамотно описывают требования к качеству сырья из мяса птицы, владеет методикой отбора проб мяса птицы и методами определения качества мяса птицы и полуфабрикатов из него.

- «не зачтено» выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями и не исправляющим своих ошибок после наводящих вопросов, демонстрирует отсутствие сформированности одной или нескольких необходимых компетенций.

13.3.2 Порядок подготовки отчета по практике

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.

ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

ПК 2.3 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

По итогам практики обучающимся составляется письменный отчет. Цель отчета – показать степень освоения практических навыков оформления документации и проведения анализа.

Отчет должен быть набран на компьютере, грамотно оформлен, сброшюрован в папку, подписан обучающимся, сдан руководителю практики. К отчету прилагается дневник.

Требования к оформлению листов текстовой части. Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 × 297 мм) без рамки, с соблюдением следующих размеров полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер проставляют по центру без точки внизу страницы.

Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере тип шрифта: *Times New Roman*. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Межстрочный интервал: полуторный.

Выполненный отчет по производственной практике (преддипломная практика) должен содержать:

- титульный лист;
- основные разделы отчета;
- список использованной литературы и источников;
- заключение;
- приложения (при наличии).

Во введении следует обобщить собранные материалы и раскрыть основные вопросы и направления, которыми занимался обучающийся при прохождении практики, основной части и заключения.

Основная часть включает в себя обзор отечественной и зарубежной литературы, электронных информационных ресурсов по теме задания.

Список использованной литературы и источников. Следует указать все источники, которые были использованы при прохождении практики и подготовке отчета.

В течение прохождения практики обучающийся ведет дневник практики, который является частью отчета о практике и используется при его написании. Записи в дневнике должны быть ежедневными.

В дневнике необходимо отразить кратко виды работ, выполненные обучающимся на практике. Дневник проверяется руководителем практики. В конце практики дневник должен быть подписан обучающимся и руководителем.

Критерии отчета по практике (содержание отчета)

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если он произвел письменное оформление всех разделов практики, показав степень освоения теоретических и практических навыков оформления документов, продемонстрировал формирование компетенции.

- «не зачтено» выставляется, если обучающийся не произвел письменное оформление всех разделов практики или предоставил отчет по практике в виде разрозненного материала, результаты своей работы оформил с нарушениями требований или не справился с ними самостоятельно, продемонстрировав отсутствие сформированности компетенции.

13.3.3 Итоговый контроль по практике

Итоговой формой контроля знаний, умений и навыков по практике является дифференцированный зачет. Зачет по практике служит для оценки сформированности профессиональной компетенции и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.

Завершающим этапом практики является защита подготовленного отчета в форме собеседования.

Вопросы предполагают контроль общих методических знаний и умений, способность обучающихся проиллюстрировать их примерами, индивидуальными материалами, составленными обучающимися в течение практики.

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.

ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

ПК 2.3 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Вопросы для проведения зачета

1. Характеристика частей тушки птицы по промышленному использованию. Характеристика скелета курицы по В.М. Селянскому.
2. Мясо птицы механической обвалки.
3. Подготовка немясных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов и консервов из мяса птицы.
4. Приготовление формованных продуктов из мяса птицы.
5. Технологическая инструкция по размораживанию мяса.
6. Технологическая схема производства вареного рулета из мяса птицы (филе грудок).
7. Приготовление формованных продуктов из мяса птицы.
8. Дефекты производства формованных продуктов из мяса птицы.
9. Приготовление продуктов из мяса птицы в панировке (наггетсы и котлеты).
10. Особенности производства полуфабрикатов натуральных из мяса птицы.
11. Характеристика и нормируемые показатели качества натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
12. Особенности производства полуфабрикатов маринованных из мяса птицы.
13. Характеристика и нормируемые показатели качества полуфабрикатов маринованных из мяса птицы.
14. Особенности производства полуфабрикатов рубленых из мяса птицы.
15. Характеристика и нормируемые показатели качества рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.
16. Особенности производства сухих яичных продуктов.
17. Требования к качеству сухих яичных продуктов.
18. Тара и упаковочные материалы, применяемые для производства мяса птицы.
19. Факторы, влияющие на качество мяса птицы. Определение степени упитанности мяса птицы.
20. Органолептическая оценка мяса птицы: внешний вид, цвет, запах. посторонние примеси. Определение свежести мяса птицы.
21. Факторы, влияющие на функциональные свойства мяса птицы.
22. Определение качества полуфабрикатов: определение влаги.
23. Определение качества полуфабрикатов: определение кислотности.
24. Определение качества полуфабрикатов: определение наполнителя.
25. Определение качества полуфабрикатов: методы определения массовой доли хлеба.
26. Производственные помещения для производства полуфабрикатов из мяса птицы.
27. Оборудование и инструменты, применяемые при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.

Критерии и шкала оценивания прохождения обучающимися практики:

- пороговый («оценка «удовлетворительно» («зачтено»))
- стандартный (оценка «хорошо» («зачтено»))
- эталонный (оценка «отлично» («зачтено»))

Критерий	В рамках формируемых компетенций обучающийся демонстрирует:
ниже порогового	неспособность самостоятельно использовать знания при решении заданий. Ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции по ознакомительной практике по технологии процесса производства полуфабрикатов из мяса птицы.
пороговый	знание и понимание теоретических вопросов с незначительными пробелами; несформированность некоторых практических умений, низкое качество выполнения индивидуальных заданий (не выполнены); низкий уровень мотивации учения. Ставится обучающемуся, который выполнил программу практики, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и проведении работы. Выявлено наличие сформированной компетенции по ознакомительной практике по технологии процесса производства полуфабрикатов из мяса птицы.
стандартный	полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; недостаточную сформированность некоторых практических умений; достаточное качество выполнения учебных заданий, некоторые виды заданий выполнены с ошибками; средний уровень мотивации учения. Ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявлял инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребности в творческом росте. Выявлено наличие у обучаемого всех сформированных компетенций по ознакомительной практике по технологии процесса производства полуфабрикатов из мяса птицы.
эталонный	полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; сформированность необходимых практических умений, высокое качество выполнения учебных заданий; высокий уровень мотивации учения. Ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, предусмотренной программой практики, обнаружил умение определять и оптимально осуществлять основные поставленные задачи, способы и результаты их решения, проявлял в работе самостоятельность, творческий подход, такт, культуру. Выявлено наличие у обучаемого сформированной компетенции по ознакомительной практике по технологии процесса производства полуфабрикатов из мяса птицы. При этом более 50% компетенций сформированы на эталонном уровне.

13.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по ознакомительной практике по технологии обработки продуктов убоя проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Сформированность компетенций при контроле текущей успеваемости осуществляется при проверке знаний, умений и навыков обучающихся, при собеседовании и по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя.

Промежуточная аттестация по практике проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков, характеризующих сформированность профессиональной компетенции по учебной практике по технологии обработки продуктов убоя требованиям ФГОС СПО по направлению подготовки 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Промежуточная аттестация по практике проводится в форме зачета.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по практике для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Индивидуальное задание	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций.	Темы индивидуальных заданий
2	Отчет о прохождении практики	Средство контроля прохождения практики, в котором представляются результаты выполнения задания по прохождению данного вида практики. При оценивании отчета учитывается уровень сформированности компетенций.	Индивидуальные задания. Требования к оформлению отчета
3	Зачет	Средство контроля усвоения программы практики, организованное в виде собеседования преподавателя с обучающимися. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию практики, компоненты «уметь» и «владеть» - практико-ориентированными заданиями.	Перечень вопросов к зачету

Зачет проводится после завершения прохождения практики. Форма проведения зачета – устный зачет с представлением отчета, содержащего результаты выполненных индивидуальных заданий. Критериями оценивания прохождения практики являются оценки «зачтено» и «не зачтено».

Оценка складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценки содержания отчета, оценки за выполнение индивидуального задания и оценку результатов собеседования (защита отчета по практике).

Общий итог защиты отчета по практике выставляется в протоколе защиты отчета, на титульном листе, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке обучающегося.

14 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

- 14.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1;
- 14.2. Microsoft Windows SL 8.1 RU AE OLP NL;
- 14.3. Microsoft Office Standard 2010;
- 14.4. Microsoft Office стандартный 2013;
- 14.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - стандартный Russian Edition;
- 14.6. WinRAR:3.x: Standard License – educational –EXT;
- 14.7. 7 zip (свободный доступ).
- 14.8. Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
- 14.9. Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации «Гарант» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>
- 14.10. НЭБ РФ, договор № 101/НЭБ/1384-П о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 13.11.2018г. сроком на 5 лет

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Разработчик:

канд. с.-х. наук, доцент кафедры
«Технология переработки
и экспертиза продуктов животноводства»,
Татьяна Николаевна Романова



Заведующий кафедрой «Технология переработки и
экспертиза продуктов животноводства»
канд. тех. наук, доцент,
Ринат Хамидуллович Баймишев



СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП СПО
канд. с.-х. наук, доцент,
Татьяна Николаевна Романова



И.о.начальника УМУ
Марина Викторовна Борисова

