****

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное

учреждение Московской области «Щелковский колледж»

**(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**Представитель работодателя:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_наименование предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_подпись ФИО«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | **УТВЕРЖДАЮ**Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.В.Бубич) подпись«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ |

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ)**

**подготовки специалистов среднего звена**

 **по специальности**

**19.02.08 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

**Форма обучения: очная**

**Квалификация выпускника:**

**техник-технолог**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов(приказ Минобрнауки России 22 апреля 2014 года № 379, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 31 июля 2014 г., регистрационный N 33389) и профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. N 602н,Регистрационный номер 1297).

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждениеМосковской области «Щелковский колледж» (ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)

**Разработчики**:

группа преподавателей и методистов ГБПОУ МО «Щелковский колледж»

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**
	1. **Область профессиональной деятельности:**

Программа производственной (преддипломной) практики является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02. 08 Технология мяса и мясных продуктов в соответствии с ФГОС в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

* Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов;
* Обработка продуктов убоя;
* Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
* Организация работы структурного подразделения.
* Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.

**1.2. Цели и задачи производственной практики:**

**-**углубление первоначального профессионального опыта обучающегося;

-развитие общих и профессиональных компетенций;

-проверка готовности к самостоятельной трудовой деятельности;

-подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно - правовых форм.

**1.3 Требования к результатам освоения производственной практики (преддипломной):**

* + результате прохождения производственной практики (преддипломной) обучающихся должен:

**иметь практический опыт работы:**

* приемки скота, птицы и кроликов;
* первичной переработки скота, птицы и кроликов;
* размещения мяса в камерах холодильника;
* эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
* обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
* ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; -эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;
* производства колбасных изделий;
* производства копченых изделий и полуфабрикатов;
* эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;
* планирования и анализа производственных показателей организации;
* приемки всех видов птицы;
* первичной переработки сельскохозяйственной птицы;
* размещение мяса птицы в камерах холодильника;
* эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке сельскохозяйственной птицы.

**Уметь:**

* определять упитанность скота, категорию птицы и кроликов;
* контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
* вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
* вести учет сырья и продуктов переработки;
* проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
* оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
* контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
* выбирать необходимые способы холодильной обработки;
* контролировать режимы холодильной обработки;
* обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
* определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
* определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
* выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
* вести контроль за технологическими процессами обработки продуктов убоя; - проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
* проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; -контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
* обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
* контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленных жиров, сухих животных кормов и технического жира;
* осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
* распределять поступающее сырье в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий;
* вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
* вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
* производить контроль качества готовой продукции;
* готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
* выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
* выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
* определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
* анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
* планировать работу структурного подразделения и организации в целом;

-рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели; -

рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей

среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной

деятельности;

-инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;

-разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; оценивать качество выполняемых работ;

* рассчитывать выход продукции в ассортименте;
* вести табель учета рабочего времени работников;
* рассчитывать заработную плату;
* рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
* определять упитанность, категории птицы;
* контролировать подготовку и передачу птицы в цех переработки;
* вести процессы первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы;
* распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
* вести технологические операции процесса обвалки мяса птицы и разделять его по сортам.
* вести технологические операции процесса жиловки субпродуктов птицы.
* вести учет сырья и продуктов переработки;
* проводить технологические расчеты по процессам переработки птицы;
* оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
* контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
* выбирать необходимые способы холодильной обработки;
* контролировать режимы холодильной обработки;
* обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
* выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработки птицы.

**Знать:**

* требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
* порядок приема скота, птицы, кроликов;
* порядок расчета со сдатчиками; режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
* методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
* режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
* назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
* требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов;
* методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;
* режимы обработки продуктов убоя; режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
* методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; -устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
* требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя;
* требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
* ассортимент продукции колбасных и копченых изделий; требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
* режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
* изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
* причины возникновения брака; методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; -назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; -требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства;
* характеристики рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
* организацию производственных и технологических процессов;
* структуру организации и руководимого подразделения;
* характер взаимодействия с другими подразделениями;
* функциональные обязанности работников и руководителей;
* основные перспективы развития малого бизнеса в области профессиональной деятельности;
* особенности структуры и функционирования небольших производств; производственные показатели переработки мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
* методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
* виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
* методы оценивания качества выполняемых работ;
* правила первичного документооборота, учета и отчетности
* методику расчета выхода продукции;
* порядок оформления табеля учета рабочего времени;
* методику расчета заработной платы;
* структуру издержек производства и пути снижения затрат;
* методики расчета экономических показателей;
* основные приемы организации работы исполнителей;
* требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу;
* порядок приема птицы;
* порядок расчета со сдатчиками;
* режимы и последовательность первичной переработки птицы;
* методику технологических расчетов по процессам переработки птицы;

- режимы холодильной обработки мяса птицы;

* назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке птицы;
* требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке птицы.

**1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики (преддипломной) – 144 часа (4 недели).**

1. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

Результатом освоения программы производственной

практики(преддипломной) является развитие обучающимися

профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по видам профессиональной деятельности (ВПД):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Результаты освоения программы** |
| **ПК** |  |  |
| ПК 1.1. | Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов. |
|  |  |  |
| ПК 1.2. | Производить убой скота, птицы и кроликов. |
|  |  |  |
| ПК 1.3. | Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. |
|  |  |  |
| ПК 1.4 | Обеспечивать работу технологического оборудования |
|  | первичного цеха и птицецеха. |
| ПК 2.1 | Контролировать качества сырья и полуфабрикатов. |
|  |  |  |
| ПК 2.2 | Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по |
|  | видам). |
| ПК 2.3 | Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах |
|  | мясожирового корпуса. |
| ПК 3.1 | Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, |
|  | полуфабрикатов и готовой продукции при производстве |
|  | колбасных и копченых изделий. |
|  |  |  |
| ПК 3.2 | Вести технологический процесс производства колбасных изделий. |
|  |  |  |
| ПК 3.3 | Вести технологический процесс производства копченых изделий |
|  | и полуфабрикатов. |
| ПК 3.4 | Обеспечивать работу технологического оборудования для |
|  | производства колбасных изделий, копченых изделий и |
|  | полуфабрикатов. |
| ПК 4.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
|  |  |  |
| ПК 4.2 | Планировать выполнение работ исполнителями. |
|  |  |  |
| ПК 4.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
|  |  |  |
| ПК 4.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ |
|  | исполнителями. |
| ПК 5.1. | Выполнить процесс обвалки мяса птицы и разделять его по |
|  | сортам. |
| ПК 5.2. | Выполнять процесс жиловки субпродуктов птицы. |
|  |  |  |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей |  |
|  | профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |  |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые |  |
|  | методы и способы выполнения профессиональных задач, |  |
|  | оценивать их эффективность и качество. |  |
| ОК3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и |  |

нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 . Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 . Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**3.Структура и содержание производственной практики**

**(преддипломной)**

**3.1 Объѐм производственной практики (преддипломной) и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид работ, обеспечивающих практико-** | **Количество часов** |
| **ориентированную подготовку** | **(недель)** |
| **Всего** | **144 часов (4 недели)** |
|  |  |
| В том числе: |  |
|  |  |
| Инструктаж по технике безопасности и охране труда на |  |
| рабочем месте (в мясоперерабатывающем предприятии). | 2 часа |
| Ознакомление с мясоперерабатывающим предприятием. |  |
| Выполнение обязанностей дублера техника-технолога | 142 часа |
| Промежуточная аттестация | дифференцированный |
|  | зачет |

**3.2 Содержание производственной практики (преддипломной)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование ВД | Виды работ (в соответствии с ПК) | Объем часов |  |
| 1 |  |  | 2 |  |  | 3 |  |
| Приемка, убой и | Проведение приемки всех видов скота, птицы и |  |  |
| первичная | кроликов. |  |  |  | 6 |  |
| переработка скота, |  |  |  |
| Проведение убоя скота, птицы и кроликов. | 6 |  |
| птицы и кроликов. |  |  |  |  |  |  |
| Проведение первичной переработки скота, | 6 |  |
|  |  |  |
|  |  | птицы и кроликов. |  |  |  |  |
|  |  | Работы на | технологическом оборудовании | 6 |  |
|  |  | первичного цеха и птицецеха. |  |  |  |
| Обработка | Проведение контроля качества сырья и |  |  |
| продуктов убоя. | полуфабрикатов. |  |  | 4 |  |
|  |  | Выполнение | технологического | процесса | 4 |  |
|  |  | обработки продуктов убоя (по видам). |  |  |  |
|  |  | Работы на технологического оборудовании в | 6 |  |
|  |  | цехах мясожирового корпуса. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Производство | Проведение | контроля | качества | сырья, | 6 |  |
| колбасных изделий, | вспомогательных материалов, полуфабрикатов |  |  |
| 6 |  |
| копченых изделий и | и готовой продукции при производстве |  |
|  |  |
| полуфабрикатов. | колбасных и копченых изделий. |  |  |  |
|  |  | Выполнение технологического процесса | 6 |  |
|  |  | производства колбасных изделий. |  | 6 |  |
|  |  |  |  |  |  | 6 |  |
|  |  | Выполнение технологического процесса | 6 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | производства копченых изделий и |  | 6 |  |
|  | полуфабрикатов. |  |  |  | 4 |  |
|  | Выполнение | работы | на | технологическом | 6 |  |
|  | оборудовании | для производства | колбасных |  |  |
|  | 6 |  |
|  | изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. |  |
|  |  |  |
| Организация работы | Участие в планировании основных показателей | 2 |  |
| структурного | производства. |  |  |  |  |  |  |
| подразделения. | Планирование | выполнение | работ |  |  |
|  | исполнителями. |  |  |  | 2 |  |
|  | Участие в организации |  | работы | трудового | 2 |  |
|  | коллектива. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | Проведение | контроля | и | оценивание | 2 |  |
|  | результатов | выполнения | работ |  |  |
|  | исполнителями. |  |  |  |  |  |
|  | Оформление утвержденной учетно-отчетной | 4 |  |
|  | документации. |  |  |  |  |  |  |
| Изготовитель | Выполнение | технологического | процесса |  |  |
| полуфабрикатов из | первичной переработки | сельскохозяйственной | 6 |  |
| мяса птицы. | птицы. |  |  |  |  |  |  |
|  | Выполнение | технологического | процесса |  |  |
|  | производства по разделки тушек цыплят- | 6 |  |
|  | бройлеров для получения фасованного мяса и |  |  |
|  | натуральных полуфабрикатов. |  |  |  |
|  | Выполнение индивидуального задания | 24 |  |
|  | **Всего часов** |  |  |  |  | **144** |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ )**

**4.1. Требования к условиям проведения производственной практики (преддипломной):**

Производственная практика (преддипломная) проводится на предприятиях или организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и предприятием, куда направляются обучающиеся.

Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного

прохождения производственной практики (преддипломной) на предприятии.

* скот всех видов, птица и кролики;
* продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;
* сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
* готовая мясная продукция;
* пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма,
* пищевые топленые жиры и технический жир;
* технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
* технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
* процессы организации и управления производства мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья; первичные трудовые коллективы.

**4.2. Общие требования к организации проведения производственной практики (преддипломной).**

Производственная практика (преддипломная) проводится непрерывно в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППССЗ по специальности.

Условием допуска обучающихся к производственной практике (преддипломной) является:

* освоенные профессиональные модули, учебная практика и производственная практика (по профилю специальности);
* инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности**;**
* инструктаж обучающихся по прохождению производственной практики**.**

Время проведения практики: 8 семестр. Продолжительность практики - 144часа (4 недели).

Базами производственной практики (преддипломной) являются предприятия, организации различных организационно-правовых форм и форм собственности, с которыми есть заключенные договоры или предварительная договоренность:

1. Договор о взаимном сотрудничестве № 240 от 20.02.2013 г, ООО

«Агрофирма Ариант» п. Красногорский;

1. Договор о взаимном сотрудничестве № 01-17 от 10.01.2017 г., ООО

«Куратье» г. Екатеринбург;

1. Договор о сотрудничестве № 01 - 096980 от 09.06.2017 г., ЗАО «Сибирская Аграрная Группа» г. Томск; Организации:

- предоставляют рабочие места обучающимся;

-обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; -проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Практика для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья **(**письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 №06-281 «Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»).

**4.3.Кадровое обеспечение проведения производственной практики.**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели, имеющие высшее образование по специальности и опыт работы в профильных организациях, и закрепленные за обучающимися локальным актом. Организации назначают руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников организации наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками.

**4.4. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Антипова, Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Антипова, И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев. — Санкт-Петербург. :

ГИОРД, 2012. — 596 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4880#book\_name.

**Дополнительные источники:**

1. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 176 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/5852.

1. Смирнова, С.И. Методические рекомендации по прохождению производственной практик (преддипломной) и / Смирнова С.И., Гареев Р.Ш., Хабибулина Р.А. - ……

**Интернет-ресурсы:**

1. Мясные технологии [Электронный ресурс] : сайт. – 2007 – 2015. –

режим доступа: http: //www.meatbranch.com/publ/view/58.html; (дата

обращения: 14.12.2015).

1. http: //www.miasko.ru
2. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

**Контроль и оценка** результатов освоения производственнойпрактики (преддипломной) осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачѐта.

Формы отчетности студентов о прохождении практики: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации; характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; дневник практики и отчет о практике в соответствии с заданием на практику. Документы должны быть заверены подписью руководителя организации и печатью. Приложения: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Формой аттестации итогов практики является составление и защита отчета по практике в результате индивидуального собеседования студента

* руководителем практики и выставление по результатам собеседования оценки.

**Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в разработанной документации.**

**Контроль и оценка** результатов освоения производственнойпрактики (преддипломной) осуществляется преподавателем в процессе выполнения студентами работ на предприятии (учреждении), а также сдачи студентом отчѐта по практике и аттестационного листа.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты освоения** |  | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **производственной практики** |  | **результатов освоения** |
| **(преддипломной) (освоенные** |  |  |
| **профессиональные компетенции**) |  |
| ПК 1.1 Проводить приемку всех | Наблюдение и оценка выполнения |
| видов скота, птицы и кроликов |  | заданий |
|  |  |  | Проверка и оценка дневника-отчѐта |
|  |  |  | Защита отчета о практике |
| ПК 1.2 Производить | убой скота, | Наблюдение и оценка выполнения |
| птицы и кроликов. |  |  | заданий |
|  |  |  | Проверка и оценка дневника-отчѐта |
|  |  |  | Защита отчета о практике |
| ПК 1.3 Вести процесс первичной | Наблюдение и оценка выполнения |
| переработки скота, | птицы | и | заданий |
| кроликов |  |  | Проверка и оценка дневника-отчѐта |
|  |  |  | Защита отчета о практике |
| ПК 1.4 Обеспечивать работу | Наблюдение и оценка выполнения |
| технологического | оборудования | заданий |
|  |  |  |  |
| первичного цеха и птицецеха. |  | Проверка и оценка дневника-отчѐта |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Защита отчета о практике |
| ПК | 2.1 | Контролировать | качество | Наблюдение и оценка выполнения |
| сырья и полуфабрикатов. |  |  |  | заданий |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Проверка и оценка дневника-отчѐта |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Защита отчета о практике |
| ПК | 2.2 | Вести | технологический | Наблюдение и оценка выполнения |
| процесс обработки продуктов убоя | заданий |
| (по видам). |  |  |  |  |  | Проверка и оценка дневника-отчѐта |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Защита отчета о практике |
| ПК | 2.3 | Обеспечивать | работу | Наблюдение и оценка выполнения |
| технологического | оборудования | в | заданий |
| цехах мясожирового корпуса. |  | Проверка и оценка дневника-отчѐта |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Защита отчета о практике |
|  |  |  |  |  |
| ПК | 3.1 | Контролировать | качество | Наблюдение и оценка выполнения |
| сырья, |  |  | вспомогательных | заданий |
| материалов, | полуфабрикатов | и | Проверка и оценка дневника-отчѐта |
| готовой |  | продукции |  | при | Защита отчета о практике |
| производстве колбасных и копченых |  |
| изделий. |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК | 3.2 | Вести | технологический | Наблюдение и оценка выполнения |
| процесс | производства | колбасных | заданий |
| изделий. |  |  |  |  |  |  | Проверка и оценка дневника-отчѐта |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Защита отчета о практике |
| ПК | 3.3 | Вести | технологический | Наблюдение и оценка выполнения |
| процесс | производства | копченых | заданий |
| изделий и полуфабрикатов. |  |  | Проверка и оценка дневника-отчѐта |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Защита отчета о практике |
|  |  |  |  |  |
| ПК | 3.4 | Обеспечивать | работу | Наблюдение и оценка выполнения |
| технологического оборудования для | заданий |
| производства | колбасных |  | изделий, | Проверка и оценка дневника-отчѐта |
| копченых |  |  | изделий |  | и | Защита отчета о практике |
| полуфабрикатов. |  |  |  |  |  |
| ПК | 4.1 | Участвовать | в | Наблюдение и оценка выполнения |
| планировании |  |  | основных | заданий |
| показателей производства. |  |  | Проверка и оценка дневника-отчѐта |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Защита отчета о практике |
| ПК | 4.2 Планировать выполнение | Защита отчета о практике |
| работ исполнителями. |  |  |  |  |
| ПК | 4.3 | Организовывать | работу | Наблюдение и оценка выполнения |
| трудового коллектива. |  |  |  | заданий |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Проверка и оценка дневника-отчѐта |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Защита отчета о практике |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 4.4 Контролировать ход и | Наблюдение и оценка выполнения |  |
| оценивать | результаты | выполнения | заданий |  |  |  |
| работ исполнителями. |  |  |  |  | Проверка и оценка дневника-отчѐта |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Защита отчета о практике |  |
| ПК | 4.5 | Вести утвержденную | Наблюдение и оценка выполнения |  |
| учетно-отчетную документацию. |  | заданий |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Проверка и оценка дневника-отчѐта |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Защита отчета о практике |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 5.1Выполнить | процесс |  | обвалки | Наблюдение и оценка выполнения |  |
| мяса птицы и разделять его по | заданий |  |  |  |
| сортам. |  |  |  |  |  |  | Проверка и оценка дневника-отчѐта |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Защита отчета о практике |  |
| 5.2 Выполнять процесс жиловки |  | Наблюдение и оценка выполнения |  |
| субпродуктов птицы. |  |  |  |  | заданий |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Проверка и оценка дневника-отчѐта |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Защита отчета о практике |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **Результаты освоения** |  |  | **Формы и методы контроля и** |  |
|  | **производственной практики** |  | **оценки результатов освоения** |  |
|  |  | **(преддипломной)** |  |  |  |  |  |  |
|  | **(освоенные профессиональные** |  |  |  |  |  |
|  |  | **компетенции)** |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК1.Пониматьсущностьи | Анализ результатов | наблюдений за |
| социальную | значимость | своей | деятельностью | обучающегося | в |
| будущей профессии, проявлять к ней | процессе освоения | образовательной |
| устойчивый интерес. |  |  |  |  |  | программы по специальности. |  |
| ОК | 2. Организовывать | собственную | Анализ результатов | наблюдений за |
| деятельность, | выбирать | типовые | деятельностью | обучающегося | в |
| методы | испособы |  | выполнения | процессе освоения | образовательной |
| профессиональных задач, оценивать их | программы по специальности. |  |
| эффективность и качество. |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК3.Приниматьрешенияв | Анализ результатов | наблюдений за |
| стандартных | и | нестандартных | деятельностью | обучающегося | в |
| ситуациях | и | нести |  | за | них | процессе освоения | образовательной |
| ответственность. |  |  |  |  |  |  | программы по специальности. |  |
| ОК4.Осуществлятьпоиски | Анализ результатов | наблюдений за |
| использование |  |  | информации, | деятельностью | обучающегося | в |
| необходимой | для | эффективного | процессе освоения | образовательной |
| выполнения профессиональных задач, | программы по специальности. |  |
| профессионального | и | личностного |  |  |  |  |
| развития. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 5. Использовать информационно- | Анализ результатов | наблюдений за |
| коммуникационные | технологии | в | деятельностью | обучающегося | в |
| профессиональной деятельности. |  |  | процессе освоения | образовательной |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | программы по специальности. |  |
| ОК 6. Работать в коллективе и | Анализ результатов | наблюдений за |
| команде, эффективно общаться с | деятельностью | обучающегося | в |
| коллегами, | руководством, | процессе освоения | образовательной |
| потребителями. |  |  |  | программы по специальности. |  |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за | Анализ результатов | наблюдений за |
| работу | членов |  | команды | деятельностью | обучающегося | в |
| (подчиненных), результат выполнения | процессе освоения | образовательной |
| заданий. |  |  |  |  | программы по специальности. |  |
| ОК 8. | Самостоятельно | определять | Анализ результатов | наблюдений за |
| задачи | профессионального | и | деятельностью | обучающегося | в |
| личностного развития, | заниматься | процессе освоения | образовательной |
| самообразованием, |  | осознанно | программы по специальности |  |
| планировать |  | повышение |  |  |  |  |
| квалификации. |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях | Анализ результатов | наблюдений за |
| частой | смены | технологий | в | деятельностью | обучающегося | в |
| профессиональной деятельности. |  | процессе освоения | образовательной |
|  |  |  |  |  | программы по специальности. |  |

**Оценочные средства итогов прохождения производственной**

**(преддипломной) практики**

Аттестация по итогам производственной (преддипломной) практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее

прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шкала** |  |  | **Критерии оценивания** |  |  |
| Оценка | Наличие положительного аттестационного листа |
| «отлично» | по | практике | руководителей | практики | от |
|  | организации и образовательной организации об |
|  | уровне | освоения | профессиональных |
|  | компетенций; | наличия |  | положительной |
|  | характеристики организации на обучающегося по |
|  | освоению общих компетенций в период |
|  | прохождения |  | практики; |  | полноты | и |
|  | своевременности | представления | дневника |
|  | практики и отчета о практике в соответствии с |
|  | заданием на практику. |  |  |  |  |
|  | письменной | благодарности | организации, |
|  | графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, |
|  | подтверждающие | практический | опыт, |
|  | полученный на практике |  |  |  |  |
| Оценка | Наличие положительного аттестационного листа |
| «хорошо» | по | практике | руководителей | практики | от |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | организации и образовательной организации об |
|  | уровне | освоения | профессиональных |
|  | компетенций; | наличия |  | положительной |
|  | характеристики организации на обучающегося по |
|  | освоению общих компетенций в период |
|  | прохождения | практики; |  | полноты | и |
|  | своевременности | представления | дневника |
|  | практики и отчета о практике в соответствии с |
|  | заданием на практику. |  |  |  |  |
|  | графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, |
|  | подтверждающие | практический |  | опыт, |
|  | полученный на практике |  |  |  |  |
| Оценка | Наличие положительного аттестационного листа |
| «удовлетворительно» | по практике | руководителей | практики от |
|  | организации и образовательной организации об |
|  | уровне | освоения | профессиональных |
|  | компетенций; | наличия |  | положительной |
|  | характеристики организации на обучающегося по |
|  | освоению общих компетенций в период |
|  | прохождения | практики; |  | полноты | и |
|  | своевременности | представления | дневника |
|  | практики и отчета о практике в соответствии с |
|  | заданием на практику. |  |  |  |  |
|  | Графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, |
|  | подтверждающие | практический |  | опыт, |
|  | полученный на практике отсутствуют. |  |  |
| Оценка | Отсутствие хотя бы одного из документов: |  |
| «неудовлетворительно» | положительного аттестационного листа по |
|  | практике; | положительной |  | характеристики |
|  | организации на обучающегося по освоению |
|  | общих компетенций в период прохождения |
|  | практики; | несвоевременности | представления |
|  | дневника практики и отчета о практике в |
|  | соответствии с заданием на практику. |  |  |