

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»
Институт ветеринарной медицины
Троицкий аграрный техникум



УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по производственному
обучению

С.А. Вахмянина
С.А. Вахмянина

« 27 » марта 2019 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПП. 03.01**

адаптированной образовательной программы
подготовки специалистов среднего звена
специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2019

Программа производственной практики (по профилю специальности) составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технологии мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 379, учебным планом и «Положением о порядке проведения практики студентов ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ по программам подготовки специалистов среднего звена» утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ протокол № 9 от 24. 04. 2018 г.

Программа производственная практика (по профилю специальности) предназначена для подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технологии мяса и мясных продуктов.

Разработчики:

Смирнова С.И., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внешняя рецензия

Казанцева Т.В., главный технолог ИП Голова Е.А.,

Программа производственной практики (по профилю специальности)

РАССМОТРЕНА:

Предметно – цикловой методической комиссией по специальностям Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов

Председатель



Титова Н.В.

Протокол № 5

25.03.2019 г

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	9
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1.1. Область профессиональной деятельности:

Программа производственной практики (преддипломной) является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в соответствии с ФГОС СПО 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):

В 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 топленых 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, убойе 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).

2. 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 ПК	Результаты освоения программы
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 птищецеха.
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.
ОК 3 .	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 Объём производственной практики (преддипломной) и виды учебной работы

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов (недель)
Всего	144 часов (4 недели)
В том числе:	
Инструктаж по технике безопасности и охране труда на рабочем месте (в мясоперерабатывающем предприятии). Ознакомление с мясоперерабатывающим предприятием.	2 часа
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)	Объём часов
1	2	3
Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.	Проведение приемки всех видов скота, птицы и кроликов.	6
	Проведение убоя скота, птицы и кроликов.	6
	Проведение первичной переработки скота, птицы и кроликов.	6
	Работы на технологическом оборудовании первичного цеха и птищецеха.	6
Обработка продуктов убоя.	Проведение контроля качества сырья и полуфабрикатов.	4
	Выполнение технологического процесса обработки продуктов убоя (по видам).	4
	Работы на технологического оборудовании в цехах мясожирового корпуса.	6
Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	Проведение контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	6
		6
	Выполнение технологического процесса производства колбасных изделий.	6
		6
		6
Выполнение технологического процесса	6	

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

4. 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 - 144 часа (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;
2. Договор о взаимном сотрудничестве № 01-17 от 10.01.2017 г., ООО «Куратье» г. Екатеринбург;
3. 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>.
2. 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).
2. <http://www.miasko.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (преддипломной) осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачёта.

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 с 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 производственной практики (преддипломной) осуществляется преподавателем в процессе выполнения студентами работ на предприятии (учреждении), а также сдачи студентом отчёта по практике и аттестационного листа.

Результаты освоения производственной практики (преддипломной) (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования	Наблюдение и оценка выполнения заданий

первичного цеха и птицепеха.	Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	Защита отчета о практике
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
5.1 Выполнить процесс обвалки мяса птицы и разделять его по сортам.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
5.2 Выполнять процесс жиловки субпродуктов птицы.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике

Результаты освоения производственной практики (преддипломной) (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.

	программы по специальности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в 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 «отлично»	Наличие положительного аттестационного листа 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 «хорошо»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от

	<p>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.</p> <p>графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</p>
<p>Оценка «удовлетворительно»</p>	<p>Наличие положительного аттестационного листа 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.</p> <p>Графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике отсутствуют.</p>
<p>Оценка «неудовлетворительно»</p>	<p>Отсутствие хотя бы одного из документов: 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.</p>

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт ветеринарной медицины
Троицкий аграрный техникум

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора
по производственному обучению
_____ С.А.
Вахмянина

«__» _____ 20__ г.

Кафедра Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
(базовая подготовка)

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ **на производственную практику (преддипломную)**

для _____
(ФИО обучающегося полностью)

Студентки ___ курса _____ учебная группа _____

Место прохождения практики: _____

Адрес организации: _____

Срок прохождения практики с _____ по _____

Тема ВКР (дипломной работы): Технология убоя и первичной переработки свиней на
предприятии _____

Цель прохождения практики:

- углубление студентом первоначального профессионального опыта,
- развитие общих и профессиональных компетенций,
- проверка готовности студента к самостоятельной трудовой деятельности,
- подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в организациях различных организационно-правовых форм.

Задачи практики:

- ознакомление с предприятием мясоперерабатывающей промышленности;

- анализ деятельности различных мясоперерабатывающих предприятий с различными организационно-правовыми формами собственности;
- сбор практического материала для выпускной квалификационной работы.
- структуризация материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

Вопросы, подлежащие изучению:

- тип предприятия мясной промышленности.
- основные производства мясоперерабатывающей промышленности.
- количество вырабатываемой продукции (мощности) мясоперерабатывающего предприятия.
- название предприятия (мясокомбинат, мясоконсервный комбинат, птицекомбинат и т. д).
- концентрация производства и ведение технологического процесса на основе единого производственного потока .
- база предубойного содержания скота и птицы, мясо- жировое производство, холодильник, мясоперерабатывающее производство, переработка птицы и кроликов .
- приобретение практического опыта и освоение современных технологических процессов в цехе убоя и первичной переработки на мясоперерабатывающих предприятиях;

Планируемые результаты практики:

1. материал для практической части выпускной квалификационной работы;
2. выводы и практические рекомендации по совершенствованию технологии убоя и первичной переработки свиней на предприятии _____

Рассмотрено на заседании ПЦМК по специальностям: Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов при кафедре Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Председатель _____ Н.В. Титова
(протокол № от « » 201 г.)

СОГЛАСОВАНО

СОГЛАСОВАНО

*Руководитель практики от профильной
организации*

« ___ » _____ 20__ г.

Руководитель практики от техникума

« ___ » _____ 20__ г.

Задание принято к исполнению: _____

« ___ » _____ 201_ г.

(подпись обучающегося)

(расшифровка подписи)

Вопросы для собеседования при защите отчета

1. Как определить упитанность крупного рогатого скота, категории птицы и кроликов?
2. Как проводят приемку скота, птицы и кроликов?
3. Как проводят подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цехе переработки?
4. Как проводят технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов?
5. Порядок приема скота, птицы, кроликов.
6. Порядок расчета со сдатчиками.
7. Как выбирают и обеспечивают оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов?
8. Методика технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов.
9. Требования охраны труда и правила безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.
10. Как определить глубину автолиза мяса при обработке холодом?
11. Ассортимент продукции, выпускаемой на мясокомбинате.
12. Перечислите классификация субпродуктов по морфологическому строению и пищевой ценности
13. Технологическая схема обработки мясокостных субпродуктов. Сущность и назначение отдельных операций, режимные параметры, дефекты возникающие в процессе обработки (по стадиям).
14. Технологическая схема обработки слизистых субпродуктов. Сущность и назначение отдельных операций, режимные параметры, дефекты возникающие в процессе обработки (по стадиям)
15. Технологическая схема обработки мякотных субпродуктов.
16. Обработка шкурсырья (основные операции). Рациональное использование шкурсырья и побочных продуктов, получаемых при его обработке, на пищевые и технические цели.
17. Технологическая схема обработки говяжьих черев на поточно-механизированной линии.
18. Способы посола шкур крупного рогатого скота, их преимущества и недостатки.
19. Характеристика мягкого жирсырья. Способы получения пищевых топленых жиров из мягкого жирсырья. Преимущества и недостатки способов
20. Назвать факторы, от которых зависит выбор технологической схемы производства топленых жиров.
21. Расчет себестоимости продукции

23. Документация на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.
24. Ведение табеля учета рабочего времени.
25. Нормативная документация по расчету заработной платы
26. Расчет выхода продукции в ассортименте.