

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по производственному
обучению
Вахмянина С.А.

«15» мая 2020 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.02.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

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

Троицк
2020

Программа учебной практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки от «22» апреля 2014 г. № 379, учебным планом и Положением «О порядке проведения практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ протокол № 8 от 23.04.2020 г.

Программа учебной практики предназначена для подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Разработчики:

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

Швечихина Т.Ю., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Внешняя экспертиза:

Медведева С.Д., главный технолог ООО «Чебаркульская птица»

Программа учебной практики

РАССМОТРЕНА:

Предметно – цикловой методической комиссией по специальностям: Зоотехния, Технология молока и молочных продуктов, Технологии мяса и мясных продуктов при кафедре кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Председатель

 Смирнова С.И.

Протокол № 5

от «14» мая 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля ПМ.02 ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ УБОЯ
наименование практики: УП.02.01 Учебная практика

1.1 Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

Обработка продуктов убоя.

1.2 Цели и задачи учебной практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.3 Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю обучающийся должен :

иметь практический опыт работы:

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;

уметь:

- вести контроль технологических процессов 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.

знать:

- 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.

1.3. Количество часов на освоение программы по учебной практики:

В рамках освоения ПМ.02 - **108 часов (3 недели)**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Обработка продуктов убоя.

Код ПК	Результаты освоения программы
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.

Код ОК	Результаты освоения программы
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. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.02.01 Учебная практика

Код ПК	Виды работ (в соответствии с ПК)	Объем часов
ПК 2.1	Вводный инструктаж, инструктаж на рабочем месте на мясоперерабатывающем предприятии. Ознакомление с правилами санитарии и личной гигиены.	6
	Выполнение контроля за технологическим процессом сбора и обработки эндокринного сырья.	6
	Выполнение контроля за технологическим процессом обработки кишечного сырья.	6
	Выполнение контроля за технологическим процессом холодильной обработки продуктов убоя.	6
	Выполнение контроля за технологическим процессом обработки шкур убойных животных.	6
	Выполнение контроля за технологическим процессом размораживания продуктов убоя.	6
ПК 2.2	Проведение технологического процесса обработки мясокостных субпродуктов.	6
	Выявление причин возникновения брака при обработке шёрстных субпродуктов.	6
	Проведение технологического процесса обработки кишок.	6
	Определение сортности и калибра кишечных оболочек.	6
	Проведение технологических расчетов по расходу консервантов для обработки кишечного сырья	6
	Составление технологических схем производства сухих животных кормов и технических жиров с учетом производственных условий.	6
ПК 2.3	Проведение технологических расчетов сырья цеха кормовой и технической продукции.	6
	Обеспечение режима работы оборудования для обработки субпродуктов.	6
	Обеспечение режима работы оборудования для обработки кишок.	6
	Обеспечение режима жим работы оборудования по производству пищевых топленых жиров.	6
	Обеспечение режима работы оборудования по производству сухих животных кормов крови и технического жира.	6
	Всего часов	
Промежуточная аттестация		зачет

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения учебной практики.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории мясного и животного сырья и продукции. (аудитория №26).

Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения учебной практики:

1. Ноутбук ASUS+51.
2. Проектор Epson EMP-S.
3. Экран на штативе.
4. Доска.
5. Лабораторная посуда (колбы, пипетки, бюретки, пробирки, мерные стаканы, цилиндр).
6. Водяная баня.
7. Ступка с пестиком.
8. Спиртовка.
9. Демонстрационный стол (1 шт.).
10. Муляжи (все виды с/х животных).
11. Стенд – технология производствапельменей.
12. Плакат - технология убоя и первичной переработки КРС.
13. Плакат - технология убоя и первичной переработки свиней.
14. Плакат - технология убоя и первичной переработки птицы.
15. Плакат - химический состав мяса КРС, свиней, птицы.
16. Плакат - мясная продуктивность с/х животных.
17. Плакат - классификация мясных продуктов.

4.2. Общие требования к организации проведения учебной практики

Учебная практика проводится путем чередования с теоретическими занятиями по неделям в рамках профессионального модуля ПМ.02 Производство продуктов убоя в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППСЗ по специальности.

Время проведения практики: практика проводится на 2 курсе, в 4 семестре.

Продолжительность практики –108 часов (3недели).

Условием допуска обучающихся к учебной практике является:

- освоенная МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя;
- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;
- инструктаж обучающихся по прохождению учебной практики.

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 учебной практики.

Учебная практика проводится преподавателями, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ветеринарные правила Минсельхоза России. - Издательство "Энтропос", 2019. – 216с. <https://e.lanbook.com/book/121784>.
2. Хамитова, Е. К. Оборудование пищевых производств: учебное пособие/ Е.К. Хамитова. – Издательство Республиканский институт профессионального образования, 2018. – 231с. <https://e.lanbook.com/book/131810>.
3. Мезенцева, Г.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие/ Г.В. Мезенцева. – Издательство Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. – 183 с. <https://e.lanbook.com/book/130211>.

Дополнительные источники:

1. Савелькина, Н. А. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов. В 2 ч. Ч. 2. Техническая биохимия: учебное пособие. – Брянск: Изд.-во Брянский ГАУ, 2018. – 122 с. <https://e.lanbook.com/reader/book/133084/#2>.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2020. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2020. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
3. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва, 2020. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателями в форме зачета.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ПК 2.1 Контролировать качества сырья и полуфабрикатов.	Наблюдение и оценка выполнения индивидуальных заданий оформление дневника и отчета Зачет
ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	Наблюдение и оценка выполнения индивидуальных заданий оформление дневника и отчета Зачет
ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	Наблюдение и оценка выполнения индивидуальных заданий оформление дневника и отчета Зачет

Результаты обучения (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 Специальности.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной 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 учебной практики

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании результатов тестирования, демонстрации умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике и оценивания выполненных работ по заданиям программы практики.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике. Выполнение работ по заданиям программы практики. Отчет по практике соответствует требованиям программы практики.
Оценка «не зачтено»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике. Выполнение работ по заданиям программы практики неполное. Отчет по практике не соответствует требованиям программы практики.