

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

« 27 » марта 2019 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**УП.05.01 Выполнение работ по профессии рабочего
12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**

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

Троицк
2019

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 поведения 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 апреля 2018 г.).

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

Разработчики:

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

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

Внешняя рецензия

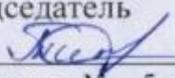
Казанцева Т.В., главный технолог ИП Голова Е.А

Программа учебной практики

РАССМОТРЕНА:

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

Председатель

 Титова Н.В.

Протокол № 5 от 25.03.2019

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
наименование практики: УП.05.01 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):

Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

1.2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии. Обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

1.3 Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального обучающийся должен:

иметь практический опыт:

иметь практический опыт:

- приемки птицы;
- первичной переработки птицы;
- размещения мяса птицы в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке птицы.

уметь:

- определять категории птицы;
- вести процессы первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы.

знать:

- требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу;
- санитарные требования при разделке;
- режимы и последовательность первичной переработки птицы;
- температурные режимы холодильной обработки;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убойе и первичной переработке птицы.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ.05 -72 часа (2 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):

Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

Код ПК	Результаты освоения программы
ПК 1.1	Проводить приемку всех видов птицы.
ПК 1.2	Производить убой птицы.
ПК 1.3	Вести процесс первичной переработки птицы.

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.

3.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП. 05.01 Учебная практика

Код ПК	Виды работ (в соответствии с ПК)	Объем часов
ПК 1.1	Вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях по переработке птицы. Ознакомление с правилами санитарии. Правила личной гигиены работников птицецефа. Текущий инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	2
	Выполнение приема сельскохозяйственной птицы предприятиями мясной промышленности на убой и переработку.	2
	Проводить приемку всех видов птицы. Производить убой птицы.	2
ПК 1.2	Вести процесс первичной переработки птицы. Обеспечивать работу технологического оборудования птицецефа.	6
	Выполнение технологической схемы разделки тушки птицы для получения мясных полуфабрикатов.	6
ПК 1.3	Выполнение работ по разделки тушки птицы для получения мясных полуфабрикатов	6
	Выполнение технологического процесса отделения грудки и выделения филе у цыплят бройлеров.	6
	Выполнение технологического процесса выделения филе, окорочков ручным способом.	6
	Выполнение технологической схемы разделки тушек цыплят-бройлеров для получения фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов.	6
	Выполнение технологического процесса переработки водоплавающей птицы. Воскование.	6
	Выполнение технологической схемы разделки тушек водоплавающей птицы для получения фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов.	6
	Выполнение технологической схемы разделки тушек индеек и индюшат для получения фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов.	6
	Осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы.	6
	Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп полуфабрикатов.	6
Всего часов		72
Промежуточная аттестация		зачет

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения учебной практики.

Учебная практика проводится в 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.05 Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППСЗ по специальности.

Время проведения практики: практика проводится на 3 курсе, в 6 семестре .

Продолжительность практики – 72 часа (2 недели).

Условием допуска обучающихся к учебной практике является:

- освоенная МДК 05.01 Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- 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»).

В соответствии с ФГОС СПО п.1.2. «При реализации программы подготовки специалистов среднего звена образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах».

4.3. Кадровое обеспечение проведения учебной

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. Амбражей И. М. Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.М. Амбражей - Минск: РИПО, 2014 - 128 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463522>.
2. Богушева В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева - Ростов на Дону: Феникс, 2018 - 376 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>.
3. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ; авт.-сост. О. В. Пичугина; авт.-сост. Д. Р. Алхасова - Ростов на Дону: Феникс, 2018 - 275 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045>.

Дополнительные источники:

1. Асминкина Т. Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, 2017 - 321 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС

IPRBooks: <http://www.bibliocomplectator.ru/getpublication/?id=66950>.

2. Бабина М. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.П. Бабина, А.Г. Кошнеров - Минск: РИПО, 2015 - 392 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463273>.

3. Грибанова И. В. Товароведение [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина - Минск: РИПО, 2016 - 360 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463610>.

4. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ; авт.-сост. А. А. Богачева; авт.-сост. О. В. Пичугина; авт.-сост. Д. Р. Алхасова - Ростов на Дону: Феникс, 2018 - 181 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054>

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2019. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.
3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2019. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.
4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.
5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1 Проводить приемку всех видов птицы.	Наблюдение и оценка выполнения заданий. Проверка и оценка дневника, отчета. Отчет по практике. Зачет.
ПК 1.2 Производить убой птицы.	Наблюдение и оценка выполнения заданий. Проверка и оценка дневника, отчета. Отчет по практике. Зачет.
ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки птицы.	Наблюдение и оценка выполнения заданий. Проверка и оценка дневника, отчета. Отчет по практике. Зачет.

Результаты обучения (формируемые общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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 всем заданиям программы практики. Отчет по практике соответствует требованиям программы практики.
Оценка «не зачтено»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике. Выполнение работ по всем заданиям программы практики. Отчет по практике не соответствует требованиям программы практики.