

«Утверждаю»

Директор ГБУ Калининградской области ПОО

«Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

А.В.Даниленков



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
Для студентов 2 курса, обучающихся по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

2022 г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчик:

Мастюгин Юрий Викторович, преподаватель

Рекомендовано

Методист ГБУ Калининградской области ПОО
«Колледж мехатроники и пищевой индустрии»



Я.А.Федоренко

31 мая 2022г.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): **приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.**

2. Цели и задачи практики

Учебная практика направлена на углубление первоначального практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций.

Учебная практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Она представляет собой вид учебной деятельности, обеспечивающий практико-ориентированную подготовку студентов.

Учебная практика проводится рассредоточено в процессе освоения междисциплинарного курса обучения (обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов; самостоятельной работы – 100 часов) в 3 семестре и базируется на комплексе знаний, полученных во время изучения междисциплинарного курса МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов.

Программа учебной практики разрабатывается учебным заведением.

Формой аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет, при условии полноты и своевременности представления дневника учебно-производственных работ.

3. Условия организации практики

3.1. Требования к условиям проведения учебной практики

Учебная практика реализуется на базе Ресурсного центра по мясопереработке колледжа.

Материально-техническое обеспечение учебной практики является достаточным для достижения целей практики и соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении работ. Студентам обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения заданий по практике и оформлению дневника.

3.2 Общие требования к организации и проведения учебной практики

Учебная практика проводится рассредоточено после освоения программы междисциплинарного курса. Условием допуска обучающихся к учебной

практике является отсутствие академической задолженности по междисциплинарному курсу МДК 01.01.

Практика организовывается руководителем практики, который:

- согласовывает программу практики по специальностям образовательного учреждения;

- контролирует процесс проведения практики;

- осуществляет планирование всех видов и этапов практики.

3.3 Информационное обеспечение организации и проведения практики

Общие нормативно-правовые документы: Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №379.

4. Комплект планирующих документов руководителя практики от образовательного учреждения входят:

4.1. Распоряжение по учебной части по направлению на производственную практику

4.2. Программа практики.

4.3. Дневник учебно-производственных работ.

5. Требования к результатам освоения учебной практики

Процесс прохождения учебной практики направлен на закрепление элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению подготовки:

а) общих компетенций:

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.

б) профессиональных компетенций:

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 птицепеха.

Для успешного прохождения учебной практики студент специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов должен:

знать:

- 1) требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- 2) порядок приема скота, птицы, кроликов;
- 3) порядок расчета со сдатчиками;
- 4) режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- 5) методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- 6) режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- 7) 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

уметь:

- 1) определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- 2) контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- 3) вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- 4) вести учет сырья и продуктов переработки;
- 5) проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- 6) оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- 7) контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- 8) выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- 9) контролировать режимы холодильной обработки;
- 10) обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- 11) определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- 12) определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- 13) выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

иметь практический опыт:

- 1) приемки скота, птицы и кроликов;

- 2)первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- 3) размещения мяса в камерах холодильника;
- 4)эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

6.1. Объем и виды учебной практики по ПМ 01 «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Таблица 1

Вид практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
УП 01 Учебная практика	36	Рассредоточено	Дифференцированный зачет

6.2. Содержание практики

Таблица 2

Содержание практики

Темы	Виды работ по темам	Количество часов
1. Проведение приемки всех видов скота, птицы и кроликов.	– Организация подготовительных работ для проведения процесса приемки скота, птицы и кроликов – Выполнение процесса приемки скота, птицы и кроликов – Определение категории упитанности птицы и кроликов – Освоение порядка расчета со сдатчиками – Контроль за предубойным содержанием скота, птицы и кроликов	6
2. Проведение убоя скота, птицы и кроликов.	– Организация рабочего места при проведении процесса оглушения в зависимости от способа оглушения – Выполнение предварительных расчетов параметров процесса оглушения – Организация рабочего места оператора сбора крови – Выполнение расчета критериев полноты обескровливания – Соблюдение требований ТБ и ОТ в процессе убоя скота, птицы и кроликов	6
3. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов.	– Организация рабочих мест операторов линии убоя скота, птицы, кроликов – Освоение процесса забеловки и съемки шкур	6

4.Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов. 5.Работа с технологической документацией	– Оработка навыков распиловки и зачистки туш – Ведение учета сырья и продуктов переработки	6
6. Контроль качества сырья и полуфабрикатов.	– Выполнение технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов – Проведение оценки качества туш на соответствие нормативно-технической документации	6
7. Обеспечение работы технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.	– Установка и соблюдение параметров процесса холодильной обработки – Соблюдение требований ТБ и ОТ при эксплуатации оборудования первичного цеха и птицепеха	6
ИТОГО		36

7. Контроль и оценка результатов освоения практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы отчетности	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.	- определяет упитанность скота, категорий птицы и кроликов; -проводит приемку скота, птицы и кроликов; -проводит контроль подготовки и передачи скота, птицы и кроликов в цеха переработки	Дневник по учебной практике, отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики	Практическое задание. Решение ситуационных задач. Оформление сопроводительной документации
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.	-проводит электроогушение скота, птицы и кроликов; -проводит обескровливание туш	Дневник по учебной практике, отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики	Практическое задание. Решение ситуационных задач.
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	-проводит процесс первичной переработки скота и птицы; -проводит учет сырья и продуктов переработки; - проводит технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;	Дневник по учебной практике, отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики	Практическое задание. Решение ситуационных задач. Решение задач по учету сырья и продуктов

	-оценивает качество вырабатываемого мяса, его категорий		переработки, процессам разделки туш.
ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.	-выбирает и обеспечивает оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; -выбирает необходимые способы холодильной обработки	Дневник по учебной практике, отчет по производственной практике, отзыв руководителя практики	Практическое задание. Решение ситуационных задач. Расчет параметров работы оборудования

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии; - ситуативно-адекватная актуализация знаний.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- способность и готовность к самостоятельному выбору, и применению методов и способов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - владение содержанием и методикой организации профессиональной деятельности, оценкой её результатов; - способность самостоятельно решать учебно-профессиональные задачи в конкретной практической ситуации на производстве, на основе полученных знаний с соблюдением соответствующих норм; - владение умениями и способами исследовательской деятельности в целях поиска знаний для решения профессиональных проблем.	Решение профессиональных задач; анализ и представление результата в учебной и производственной практик.
ОК.3 Принимать решения в стандартных и	-адекватное оценивание ситуации с точки зрения риска	Решение проблемных ситуаций при выполнении

нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- для окружающих и себя; -принятие оптимального решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области технологии производства колбасных изделий. копченых изделий и полуфабрикатов; - поиск и оценивание альтернативных способов решения проблемы.	работ
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- владение современными технологиями поиска, анализа и оценки информации; - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников информации, включая электронные; - способность к оценке учебно-профессиональной информации; - способность самостоятельно обрабатывать информацию, структурировать её -готовность и способность к преобразованию информации.	Поиск информации, её обработка и представление в виде опорного конспекта, логических схем и др.
ОК.5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	- владение современными информационно-коммуникационными технологиями для эффективного выполнения профессиональных задач; - использование СМИ в информирование населения и работников животноводства	Оформление и защита обработанной информации в различной интерпретации.
ОК.6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- умение вступать в коммуникацию, быть понятым; - знание способов взаимодействия с окружающими; - умение осуществлять взаимодействие с коллективом предприятия на основе сотрудничества; - умение подчинять личные интересы целям группы; - умения улаживать разногласия и конфликты, возникающие в процессе взаимодействия.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды	-составлять цели и мотивировать деятельность подчиненных.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся

(подчиненных), за результат выполнения заданий.	-проявлять ответственность за выполненную работу. -брать на себя ответственность за принятие решений. -адекватность самоанализа и коррекции результатов в собственной работе.	в процессе освоения программы
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития; - способность к самообразованию; - умение осознанно планировать повышение квалификации.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы

7.1. Критерии оценки учебной практики:

Оценка *«отлично»* выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, оформлении отчетной документации по итогам учебной практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулями полученного практического опыта.

Оценка *«хорошо»* выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы учебной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется студенту при невыполнении программы учебной практики и предоставлении отчетной документации.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 284904154893307766464458434654888258361777585618
Владелец Шуманская Наталья Владимировна
Действителен с 02.09.2024 по 02.09.2025