

«Утверждаю»

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

А.В. Даниленков



01 июня 2022 года

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Обработка продуктов убоя**

**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): **обработка продуктов убоя.**

## 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 – 150 часов; самостоятельной работы – 75 часов) в 4 семестре и базируется на комплексе знаний, полученных во время изучения междисциплинарного курса МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя.

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 02.01.

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 2.1. Контролировать качество 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.

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

**знать:**

- 1) методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя; режимы обработки продуктов убоя;
- 2) режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- 3) методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- 4) устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- 5) требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

**уметь:**

- 1) вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
- 2) проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
- 3) проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- 4) контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- 5) обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- 6) контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.

**иметь практический опыт:**

- 1) обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- 2) ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- 3) эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования.

## 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 6.1. Объем и виды учебной практики по ПМ 02 «Обработка продуктов убоя» по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Таблица 1

| Вид практики           | Количество часов | Форма проведения | Вид аттестации           |
|------------------------|------------------|------------------|--------------------------|
| УП 02 Учебная практика | 72               | Рассредоточено   | Дифференцированный зачет |

### 6.2. Содержание практики

Таблица 2

| Темы                                                                                                                                              | Виды работ по темам                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Количество часов |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1. Организация процесса оценки качества субпродуктов                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация подготовительных работ для проведения органолептической оценки субпродуктов</li> <li>– Определение органолептической оценки субпродуктов и их качества</li> <li>– Классифицировать признаки принадлежности субпродуктов</li> <li>– Организация рабочего места при проведении процесса расчленения комплекта кишок на соответствующие анатомические части</li> </ul> | 6                |
| 2. Проведение обработки субпродуктового фабриката<br>3. Работа с технологической документацией                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнение процесса расчленения комплекта кишечного сырья</li> <li>– Расчет основных характеристик кишечного сырья</li> <li>– Выполнение расчета критериев полноты обескровливания</li> <li>– Соблюдение требований ТБ и ОТ</li> </ul>                                                                                                                                          | 6                |
| 3. Проведение подготовительных работ по организации рабочих мест.                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация рабочих мест операторов линии обработки продуктов убоя скота, птицы, кроликов</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                            | 6                |
| 5. Технологический процесс обработки мясокостных субпродуктов и мякотных субпродуктов                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Проведение инструктажа по ТБ и ОТ требований ТБ и ОТ</li> <li>– Организация рабочих мест</li> <li>– Освоение процесса обработки мясокостных субпродуктов и мякотных субпродуктов</li> </ul>                                                                                                                                                                                     | 6                |
| 6. Отработка навыков обработки слизистых субпродуктов и шерстных субпродуктов<br>7. Выполнение технологических расчетов по обработке субпродуктов | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация рабочих мест</li> <li>– Отработка навыков обработки слизистых субпродуктов и шерстных субпродуктов</li> <li>– Выполнение технологических расчетов</li> <li>– Соблюдение требований ТБ и ОТ</li> </ul>                                                                                                                                                               | 6                |

|                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 8.Технологические расчеты норм выхода и отходов<br>9.Работа с технологической документацией        | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнение технологических расчетов по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира</li> <li>– Заполнение производственных журналов</li> </ul>                                                                                                                                                                                                   | 6 |
| 10. Органолептическая оценка качества продуктов убоя<br>11. Работа с технологической документацией | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Проведение оценки качества продуктов убоя на соответствие нормативно-технической документации</li> <li>– Заполнение производственных журналов</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                               | 6 |
| 12.Контроль производства<br>13.Схемы пищеварительного аппарата                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Установка и соблюдение параметров процессов обработки субпродуктов</li> <li>– Освоение схем расположения пищеварительного аппарата и мочевыделительной системы крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота</li> </ul>                                                                                                                                                                      |   |
| 14.Технологический процесс обработки кишечного сырья<br>15.Меры по предупреждению брака            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Проведение инструктажа по ТБ и ОТ требований ТБ и ОТ</li> <li>– Организация рабочих мест</li> <li>– Отработка навыков по обработке кишечного сырья</li> <li>– Отработка навыков по классификации дефектов кишечного сырья и фабриката</li> <li>– Соблюдение требований ТБ и ОТ</li> </ul>                                                                                                              |   |
| 16. Технология консервирования керотинсодержащего сырья                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Проведение инструктажа по ТБ и ОТ требований ТБ и ОТ</li> <li>– Организация рабочих мест</li> <li>– Отработка навыков по выявлению особенностей гистологического строения шкур различных животных</li> <li>– Отработка навыков по консервированию и тузлукованию шкур</li> <li>– Проведение четырех способов укладки шкур для длительного хранения</li> <li>– Соблюдение требований ТБ и ОТ</li> </ul> |   |
| 17. Технология производства пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира      | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Проведение инструктажа по ТБ и ОТ требований ТБ и ОТ</li> <li>– Организация рабочих мест</li> <li>– Отработка навыков по эксплуатации котлов по вытопке пищевых жиров</li> <li>– Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира</li> <li>– Соблюдение требований ТБ и ОТ</li> </ul>            |   |
| 18. Требования техники безопасности и охраны труда                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация режима работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |

|              |                                                           |           |
|--------------|-----------------------------------------------------------|-----------|
|              | топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира |           |
| <b>ИТОГО</b> |                                                           | <b>72</b> |

## 7. Контроль и оценка результатов освоения практики

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)                      | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Формы отчетности            | Формы и методы контроля и оценки                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса;</li> <li>- строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приемке сырья и фабриката;</li> <li>- обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования</li> <li>- грамотность проведения отбора проб с последующим их документальным оформлением</li> <li>- полнота и грамотность при проведении методов качественной оценки</li> <li>- четкое и правильное обоснование соответствия или несоответствия сырья и фабриката соответствующим нормативно-техническим документам (ГОСТ, ОСТ, и т.д)</li> </ul> | Дневник по учебной практике | Практическое задание. Решение ситуационных задач. Оформление сопроводительной документации |
| ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам) | <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса;</li> <li>- строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены;</li> <li>- обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования</li> <li>- грамотное обоснование</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Дневник по учебной практике | Практическое задание. Решение ситуационных задач.                                          |

|                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                             |                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                      | <p>способа обработки в зависимости от вида животного;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- строгое соблюдение контролируемых параметров технологического процесса</li> <li>- своевременное корректирование режимов технологического процесса</li> <li>- грамотное ведение технологических расчетов по обработке продуктов убоя</li> <li>- строгое соблюдение требований техники безопасности при проведении технологического процесса</li> </ul> |                             |                                                                                                                                               |
| <p>ПК 2.3</p> <p>Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотная и рациональная эксплуатация технологического оборудования по обработке продуктов убоя;</li> <li>- грамотное обоснование и обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- четкое и правильное выполнение требований охраны труда и правил техники безопасности</li> </ul>                                                                   | Дневник по учебной практике | <p>Практическое задание. Решение ситуационных задач.</p> <p>Решение задач по учету сырья и продуктов переработки, процессам разделки туш.</p> |

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.                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>- ситуативно-адекватная актуализация знаний.</li> </ul>                                                       | Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ.                                                    |
| ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность | <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность и готовность к самостоятельному выбору, и применению методов и способов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> </ul> | Решение профессиональных задач; анализ и представление результата в учебной и производственной практик. |

|                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| и качество.                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение содержанием и методикой организации профессиональной деятельности, оценкой её результатов;</li> <li>- способность самостоятельно решать учебно-профессиональные задачи в конкретной практической ситуации на производстве, на основе полученных знаний с соблюдением соответствующих норм;</li> <li>- владение умениями и способами исследовательской деятельности в целях поиска знаний для решения профессиональных проблем.</li> </ul> |                                                                                                 |
| ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватное оценивание ситуации с точки зрения риска для окружающих и себя;</li> <li>- принятие оптимального решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области технологии производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- поиск и оценивание альтернативных способов решения проблемы.</li> </ul>                                                                                                             | Решение проблемных ситуаций при выполнении работ                                                |
| ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение современными технологиями поиска, анализа и оценки информации;</li> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- использование различных источников информации, включая электронные;</li> <li>- способность к оценке учебно-профессиональной информации;</li> <li>- способность самостоятельно обрабатывать информацию, структурировать её</li> <li>- готовность и способность к преобразованию информации.</li> </ul>      | Поиск информации, её обработка и представление в виде опорного конспекта, логических схем и др. |
| ОК.5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение современными информационно-коммуникационными технологиями для эффективного выполнения профессиональных задач;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Оформление и защита обработанной информации в различной интерпретации.                          |

|                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                            | - использование СМИ в информирование населения и работников животноводства                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                          |
| ОК.6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.                                                     | - умение вступать в коммуникацию, быть понятым;<br>- знание способов взаимодействия с окружающими;<br>- умение осуществлять взаимодействие с коллективом предприятия на основе сотрудничества;<br>- умение подчинять личные интересы целям группы;<br>- 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 (подчиненных), за результат выполнения заданий.                                               | -составлять цели и мотивировать деятельность подчиненных.<br>-проявлять ответственность за выполненную работу.<br>-брать на себя ответственность за принятие решений.<br>-адекватность самоанализа и коррекции результатов в собственной работе.                                                                                         | Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся 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;<br>- способность к самообразованию;<br>- 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 модулям 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