

Правительство Республики Хакасия
Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия «Аграрный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УПР

_____ Арасланов И.А.

«___» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.02 «ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ УБОЯ»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.08 «Технологи мяса и мясной продукции»

Рассмотрено
на заседании ЦК
технических дисциплин
протокол № _____
от «___» _____ 20__ г.
_____ Е.Г. Волощенко

Шира, 2022 г.

Рабочая программа профессиональной учебной дисциплины производственной практике ПМ. 02 «Обработка продуктов убоя» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) (приказ Миннобрнауки России от 07 мая 2014 г. №456) по 19.02.08 «Технологи мяса и мясной продукции» специальности среднего профессионального образования (далее - ФГОС ССО) и программы подготовки специалистов среднего звена СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования».

Организация разработчик: ГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Разработчик: преподаватель Терехова Светлана Владимировна.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02. «Обработка продуктов убоя».

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясной продукции», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

| | |
|---------------|--|
| 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 |

1.2. Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения производственной практики Технология обработки продуктов убоя

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

- 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 принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя;

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего - 144 часа (4 недели)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной (по профилю специальности) практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД) по специальности СПО **19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»** необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

| Код | Наименование результата обучения |
|---------------|--|
| 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 |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальное значение 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), за 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 02 «Обработка продуктов убоя» по специальности СПО

19.02.08 «Технология мяса и мясной продукции»

| Наименование разделов и тем | Содержание работы | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| МДК.02.01 «Технология обработки продуктов убоя» | Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности. | 6 | |
| | Ведение процесса первичной обработки слизистых субпродуктов: выделение субпродуктов, разделение на группы, зачистка, контроль качества | 16 | |
| | Обработка мясокостных субпродуктов: отделение головы, хвостов, подготовка голов к ветеринарному осмотру, экспертиза | 16 | |
| | Обработка шерстных субпродуктов: выделение, промывка, шпарка, обезволивание, опалка, очистка от нагара и промывка, контроль качества | 16 | |
| | Обработка мякотных субпродуктов: извлечение из туши в естественном соединении, разделение на составные части, зачистка, промывка, контроль качества, клеймение. | 14 | |
| | Обработка субпродуктов птицы, очистка от содержимого, замачивание, очистка от оболочек, сортировка, контроль качества, консервирование | 14 | |
| | Обработка кератин содержащего сырья: промывка, освобождение эпидермиса и сушка | 16 | |
| | Ведение процесса обработки крови: обескровливание, сбор крови на пищевые цели, сбор крови на технические цели, сепарирование, консервирование крови | 16 | |
| | Ведение процесса обработки жиров: удаление с туш и внутренних органов жира-сырца, очистка, промывка, контроль качества, охлаждение | 16 | |
| | Технология обработки кишечного сырья. | 14 | |
| Итого: | | 144 | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, электронных пособий, дополнительной литературы

Основные источники для квалификации:

1. Жиловец И. А. и др. Технологическое оборудование мясокомбинатов. – М., 2020.
2. Грицай Н. П., Грицай Е. В. Убой и разделка туш. – М., 2017.
3. Забашта А.Г., Подвойская И.А., Молочников М.В. Справочник по разделке мяса. - М., 2006
4. Рогов И. А. и др. Технология мяса и мясопродуктов. – М., 2019.
5. Черятников В. И. Справочник обвальщика мяса и жиловщика. – М., 2020.

Дополнительные источники:

1. Личко Н.М. Технология переработки растениеводческой продукции / Н.М.Личко, В.Н. Курдина, Е.М. Мельников, Л.Г. Елисеева, А.Г. Мякинков, И.П. Лаврик, Т.И. Поморцева, В.Ф. Пономарев, Е.Е. Хурцилава . –М.: КолосС, 2012.- 583 с.
2. Справочник технолога плодоовощного производства. Составитель М.Г. Куница. –СПб.: Профи КС, 2012 –478 с.
3. Фан-Юнг А.Ф. Технология консервирования плодов, овощей, мяса рыбы / А.Ф. ФанЮнг, Б.Л. Флауменбаум , А.К.Изотов М.: Пищевая промышленность, 2012 –336 с..
4. Гореньков Э.С. Технология консервирования / Э.С. Гореньков, А.Н. Горенькова, Г.Г. Усачева. М.: Агропромиздат, 2013 -347 с.
5. Загибалов А.Ф. Технология консервирования и контроль качества продукции / А.Ф.Загибалов, А.С.Зверькова, А.А.Титова, Б.Л. Флауменбаум–М.:Агропромиздат. 2012 –352 с.20
6. Ястребов С.М. Технологические расчеты по консервированию пищевых продуктов / С.М. Ястребов.–М.: Пищевая промышленность. 2012 –151 с.
7. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. –М.: Колос, 2013.–367с.

8. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено – копченых изделий СПб.: Профессия ,2013, 224 с

Интернет-ресурсы

- 1 <http://www.belayareka.ru/ru/gost>,
- 2 <http://www.belayareka.ru/ru/statia-o-moloke>,
- 3 <http://www.belayareka.ru/ru/our-production>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска студентов к производственной практике является освоенная учебная практика.

Продолжительность практики – 4 недели (144 часа).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения (преподаватели), осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения (преподавателем) в форме зачета.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|--|
| ПК. 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов | Соответствие качества сырья и полуфабрикатов ГОСТам. | Наблюдение и оценка выполнения работ на практике. Защита отчета по практик |
| ПК. 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). | Выполнение технологических процессов обработки продуктов убоя (по видам). | Наблюдение и оценка выполнения работ на практике. Защита отчета по практик |
| ПК. 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса. | Эксплуатация технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса | Наблюдение и оценка выполнения работ на практике. Защита отчета по практик |
| | | Заполнение дневника по практике. Защита отчета по практике |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверить у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их знания.

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели результатов подготовки | Формы и методы контроля |
|--|---|--|
| <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> | <p>- демонстрация интереса к своей будущей профессии;</p> | <p>Наблюдение; мониторинг, оценка содержания портфолио студента Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике</p> |
| <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> | <p>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки профилактических, ветеринарно-санитарных мероприятий; - оценка эффективности и качества выполнения;</p> | <p>Защита отчета по производственной практике</p> |
| <p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p> | <p>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов в животноводстве;</p> | <p>Интерпретация результатов наблюдений, за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы</p> |
| <p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> | <p>- эффективный поиск необходимой информации</p> | <p>Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</p> |
| <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p> | <p>- рациональное использование технологий поиска, отбора, группировки, первичного и итогового анализа информации; - применение ПК, оргтехники и программных продуктов; - соблюдение культуры пользования информационными системами; - применение правил безопасной работы в интернете, и защита от интернет угроз.</p> | <p>Наблюдение</p> |

| | | |
|--|--|---|
| <p>ОК 6.Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - владение навыками коммуникабельности и способности работать в команде, выполнения норм человеческих взаимоотношений устойчивости и адекватности к самооценке. - моделирование производственных ситуаций; - умение распределять роли в команде; - нахождение компромиссов; - урегулирование конфликтов; - принятие решений и их согласование с потребителями, коллегами и руководством; - адекватное восприятие критики; - соблюдение регламента в отношениях; - создание благоприятного психологического микроклимата на рабочем месте | <p>Защита отчета по производственной практике</p> |
| <p>ОК 7.Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - умение корректировать и анализировать работу подчиненных. - умение организовывать деятельность коллектива на решение задач по достижению цели (выполнение управленческих функций) | <p>Деловая игра</p> |
| <p>ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - умение организовывать самостоятельные занятия. - составление плана профессионального и личностного развития; - систематическое повышение квалификации и профессионального мастерства (самоподготовка); - осуществление самоанализа деятельности; - коррекция собственной деятельности | <p>Наблюдение</p> |
| <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - участие в разработках технологических процессов в ветеринарии. - применение современных производственных технологий, форм и методов работы (по отраслям); - способность к профессиональной мобильности в условиях изменяющейся профессиональной среды | <p>Наблюдение</p> |