

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.05 «ОБВАЛЬЩИК МЯСА»**

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 дисциплины производственной практики ПМ. 05 «Обвальщик мяса» 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.05. «Обвальщик мяса»

### 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):

<b>ПК 1.1</b>	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
<b>ПК 1.2</b>	Производить убой скота, птицы и кроликов.
<b>ПК 1.3</b>	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
<b>ПК 1.4</b>	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

**1.2. Цели и задачи учебной 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:**

- правки и заточки ножей;
- пользования защитными приспособлениями; разделки полутуш говядины и свинины;
- обвалки частей туш скота всех видов;
- обвалки голов крупного рогатого скота;
- обрезания пласта шпика со свиных полутуш;

#### **Уметь:**

- производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую;
- производить разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудино-реберную, заднюю;
- обваливать головы крупного рогатого скота;
- срезать шпик со свиных полутуш;

- соблюдать границы отделения частей туши при разделке;
- последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов;

**Знать:**

- анатомическое строение туш всех видов скота;
- типы сочленений костей скелета;
- расположение мышечной, жировой и соединительной тканей у всех видов скота;
- правила и схему разделки;
- наименование частей туш;
- границы отделения частей туши при разделке;
- отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши;
- требования действующих стандартов на готовую продукцию;
- виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения;
- приемы и методы вертикального, дифференцированного, полутушного способов обвалки мяса скота всех видов;
- способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства.

**1.3. Количество часов на освоение программы производственное практики:**

Всего - 72 часа (2 недели)

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной 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 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 птицецефа.
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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. . ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 05 «Обвальщик мяса» по специальности СПО

19.02.08 «Технология мяса и мясной продукции»

Наименование разделов и тем	Содержание работы	Объем часов	Уровень освоения
МДК.05.01 «Технология обвалки мяса всех видов» Ведение	Ознакомление с правилами работы предприятия. Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и охране труда.	6	
Тема 1.	<b>Содержание работ</b> Ознакомление с производственным участком.  Характеристика, последовательное выполнение технологических операций по: разделке, обвалке и жиловке мяса говядины.  Характеристика, последовательное выполнение технологических операций по: разделке, обвалке и жиловке мяса свинины.  Характеристика, последовательное выполнение технологических операций по: разделке, обвалке и жиловке мяса баранины.  Характеристика, последовательное выполнение технологических операций по разделки мяса птицы.	66	
<b>Итого:</b>		<b>72</b>	

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

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска студентов к производственной практике является освоение учебной практики.

Продолжительность практики – 2 недели (72 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 практики 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.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ПК. 1.1</b> Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.	Соответствие качества сырья и полуфабрикатов ГОСТам.	Наблюдение и оценка выполнения работ на практике. Защита отчета по практик
<b>ПК. 1.2</b> Производить убой скота, птицы и кроликов.	Выполнение технологических процессов обработки продуктов убоя (по видам).	Наблюдение и оценка выполнения работ на практике. Защита отчета по практик
<b>ПК. 1.3</b> Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	Эксплуатация технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса	Наблюдение и оценка выполнения работ на практике. Защита отчета по практик
<b>ПК.1.4</b> Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицевцефа.	выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов	Наблюдение и оценка выполнения работ на практике. Защита отчета по практик

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к своей будущей профессии;	Наблюдение; мониторинг, оценка содержания портфолио студента Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике
<b>ОК 2.</b> Организовывать	- выбор и применение методов и способов	Защита отчета по

<p>собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>решения профессиональных задач в области разработки профилактических, ветеринарно-санитарных мероприятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка эффективности и качества выполнения;</li> </ul>	<p>производственной практике</p>
<p><b>ОК 3.</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов в животноводстве;</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений, за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы</p>
<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации</li> </ul>	<p>Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональное использование технологий поиска, отбора, группировки, первичного и итогового анализа информации;</li> <li>- применение ПК, оргтехники и программных продуктов;</li> <li>- соблюдение культуры пользования информационными системами;</li> <li>- применение правил безопасной работы в интернете, и защита от интернет угроз.</li> </ul>	<p>Наблюдение</p>
<p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение навыками коммуникабельности и способности работать в команде, выполнения норм человеческих взаимоотношений устойчивости и адекватности к самооценке.</li> <li>- моделирование производственных ситуаций;</li> <li>- умение распределять роли в команде;</li> <li>- нахождение компромиссов;</li> <li>- урегулирование конфликтов;</li> <li>- принятие решений и их согласование с потребителями, коллегами и руководством;</li> <li>- адекватное восприятие критики;</li> <li>- соблюдение регламента в отношениях;</li> <li>- создание благоприятного психологического микроклимата на рабочем месте</li> </ul>	<p>Защита отчета по производственной практике</p>
<p><b>ОК 7.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение корректировать и анализировать работу подчиненных.</li> <li>- умение организовывать деятельность коллектива на решение задач по достижению цели (выполнение управленческих функций)</li> </ul>	<p>Деловая игра</p>

результат выполнения заданий.		
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение организовывать самостоятельные занятия.</li> <li>- составление плана профессионального и личностного развития;</li> <li>- систематическое повышение квалификации и профессионального мастерства (самоподготовка);</li> <li>- осуществление самоанализа деятельности;</li> <li>- коррекция собственной деятельности</li> </ul>	Наблюдение
<b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в разработках технологических процессов в ветеринарии.</li> <li>- применение современных производственных технологий, форм и методов работы (по отраслям);</li> <li>- способность к профессиональной мобильности в условиях изменяющейся профессиональной среды</li> </ul>	Наблюдение