

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
УЧЕБНОЙ 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 учебной практике ПМ. 02 «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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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):

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.

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 учебной 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, заднее-тазовую;
- производить разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудно-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 учебной практики:

Всего - 36 часов (1 неделя)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ 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 и скота всех видов»	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности.	6	
Тема 1. Разделка мяса.	Разделка мясных туш	8	
Тема 2. Обвалка мяса.	Обвалка туш	8	
Тема 3 Жиловка мяса	Жиловка и зачистка туш	8	
Тема 4 Контроль качества на этапов разделки	Определение качества мяса и % отходов	6	
Итого:		36	

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения учебной практики

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает проведение учебной 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., 2019.

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 – 1 неделя (36 часов).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Мастера учебной практики (преподаватели), осуществляющие непосредственное руководство учебной 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 учебной 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. 1.1 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
ПК. 1.2 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
ПК. 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	Эксплуатация технологического оборудования в цехах мясозирового корпуса	Наблюдение и оценка выполнения работ на практике. Защита отчета по практик
ПК.1.4 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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. 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
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки профилактических, ветеринарно-санитарных мероприятий; - оценка эффективности и качества выполнения;	Защита отчета по производственной практике
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов в животноводстве;	Интерпретация результатов наблюдений, за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации.	Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- 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.	Наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- 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	Защита отчета по производственной практике

	микроклимата на рабочем месте	
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	<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) 	Деловая игра
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<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. 	Наблюдение
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<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 	Наблюдение