

**Департамент образования и науки Тюменской области**  
**ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**по ПМ.01 Прием, убой и первичная переработка скота, птицы и**  
**кролика**  
**Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**


**2021г.**

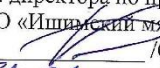
Рабочая программа учебной практики по ПМ.01 Прием, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г., № 379; на основании положения об учебной практике и учебной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы ПКРС/ППССЗ, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013г.

Разработчик:

Голиков Андрей Анатольевич – преподаватель дисциплин профессионального цикла высшей категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК  
Протокол № 1 от «28» августа 2021г.  
Председатель ЦК  
 /С.С. Астаева/

Зам. директора по УПР  
ГАПОУ ТО «Ишимский  
многопрофильный техникум»  
 /Н.В. Осипенко/  
«28» августа 2021г.

Согласовано:  
Зам. директора по производству  
ООО «Ишимский мясокомбинат»  
 /С.А. Русаков/  
«28» августа 2021г.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	9

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПКРС/ППСС 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения квалификации: Техник – технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кролика.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по направлению 35.00.00 Сельское и рыбное хозяйство.

### 1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии/специальности.

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии/специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

### 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Приемка, убой и первичная переработка животных (по видам).	Проводить приемку и убой всех видов скота, птицы и кроликов. Вести процесс первичной переработки животных (по видам).

### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.01

Всего - 108 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ. 01 - 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО ППКРС/ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): Приемка, убой и первичная переработка животных (по видам).

Код	Наименование результата освоения практики
ПК.1.1	Проводит приемку всех видов скота, птицы и кроликов
ПК.1.2	Производит убой скота, птицы и кроликов
ПК.1.3	Ведет процесс первичной переработки скота, птицы и кролика
ПК.1.4	Обеспечивает работу технологического оборудования первичного цеха

Освоение содержания учебной практики УП.01 Прием, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов реализации программы воспитания:

Код	Результат реализации программы воспитания
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 18	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 19	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 20	Гибко реагирующий на появление новых технологий в трудовой деятельности, готовый к их освоению

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименование профессиональных модулей</i>	<i>Количество часов по ПМ</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Наименования тем учебной практики</i>	<i>Количество часов по темам</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
ПК.1.1-1.4	ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кролика.	108	Организует рабочее место. Изучает производственное задание. Выполняет прием свиней/КРС и проводит первичную обработку сырья и продуктов переработки. Контролирует работу технологического оборудования. Ведет учет мясного сырья.	Тема 1. Приемка всех видов скота.	6
				Тема 2. Конвейерная линия убоя свиней.	6
				Тема 3. Обработка свиных туш в шкуре.	6
				Тема 4. Обработка туш со съёмкой крупона.	6
				Тема 5. Расчленение туш свиней.	6
				Тема 6. Обвалка и жиловка туш свиней.	6
				Тема 7. Конвейерная линия убоя КРС.	6
				Тема 8. Первичная переработка туш КРС.	6
				Тема 9. Снятие шкур с туш КРС.	6
				Тема 10. Расчленение туш КРС.	6
				Тема 11. Обработка внутренних органов.	6
				Тема 12. Технология обвалки и жиловки.	6
				Тема 13. Обработка пищевых субпродуктов.	6
				Тема 14. Обработка субпродуктов 1 кат.	6
				Тема 15. Обработка субпродуктов 2 кат.	
				Тема 16. Учет сырья и продуктов переработки.	6
				Тема 17. Оценка качества сырья.	6
				Дифференцированный зачет по УП.	6
	Всего часов	108			108

#### 3.2. Содержание учебной практики

<i>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</i>	<i>Содержание учебных занятий</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
---	-----------------------------------	--------------------	-------------------------

1	2	3	4
ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кролика.		108	2,3
Виды работ: Организация рабочего места. Изучение производственного задания. Прием свиней и первичная обработка сырья и продуктов переработки. Контроль работы технологического оборудования. Учет мясного сырья.			
Тема 1. Приемка всех видов скота.	Содержание: Определение упитанности	6	2,3
Тема 2. Конвейерная линия убоя свиней.	Содержание: Способы убоя свиней	6	2,3
Тема 3. Обработка свиных туш в шкуре.	Содержание: Шпарка/опалка туш	6	2,3
Тема 4. Обработка туш со съёмкой крупона.	Содержание: Вырезание крупона	6	2,3
Тема 5. Расчленение туш свиней.	Содержание: Деление на полутуши	6	2,3
Тема 6. Обвалка и жиловка туш свиней.	Содержание: Отделение мяса от кости	6	2,3
Тема 7. Конвейерная линия убоя КРС.	Содержание: Способы убоя КРС	6	2,3
Тема 8. Первичная переработка туш КРС.	Содержание: Обескровливание туш КРС	6	2,3
Тема 9. Снятие шкур с туш КРС.	Содержание: Снятие шкуры с туши КРС	6	2,3
Тема 10. Расчленение туш КРС	Содержание: Полутуши/четвертины	6	2,3
Тема 11. Обработка внутренних органов.	Содержание: Нутровка туш КРС	6	2,3
Тема 12. Технология обвалки и жиловки.	Содержание: Деление мяса на категории	6	2,3
Тема 13. Обработка пищевых субпродуктов.	Содержание: Обработка голов	6	2,3
Тема 14. Обработка субпродуктов 1 кат.	Содержание: Печень, почки, мозги	6	2,3
Тема 15. Обработка субпродуктов 2 кат.	Содержание: Слизистые и шерстные	6	2,3
Тема 16. Учет сырья и мясопродуктов	Содержание: Маркировка и учет	6	2,3
Тема 17. Оценка качества сырья.	Содержание: Органолептические	6	2,3
Промежуточная аттестация в форме зачета	Содержание: Зачет по разделам и темам	6	2,3

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного класса и/или учебного полигона на мясоперерабатывающем предприятии.

(указать подразделения предприятия, где проводится производственная практика: мастерских, лабораториях, на учебных полигонах, в учебных хозяйствах и др. либо предприятия/ организации на основе прямых договоров с ОУ).

Оснащение: Разделочные столы, пост санитарно-ветеринарной экспертизы, транспортные крюки.

Оборудование: Технологическое оборудование.

Инструменты и приспособления: Специальный инструмент и приспособления.

Средства обучения: Макеты, стенды.

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

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями дисциплин профессионального цикла концентрированно.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 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.

### ***Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительная литература***

Основные источники:

1. Антипова Л.В., Толпыгина И.Н., Калачев А.А. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов / под общ. Ред. Проф. Л.В. Антиповой. -СПб.: Гиорд, 2013. – 600с.
2. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов / Л.Г.Винникова. -Киев «Фирма «ИНКОС», 2017. - 498 с.
3. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено –копченых изделий. – 2-е изд., перераб. И доп. – СПб. : Профессия, 2017. – 216 с., ил. ISBN 978-5-990983-77-9
4. Коснырева Л.М., Криштафович В.И., Позняковский В.М.-Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров.- М.: Академия 2013.-32502 с.
5. Лаврова Л.П., Крылова В.В. Технология колбасных изделий: Учебное пособие для СПО / Л.П. Лаврова, В. В. Крылова. – СПб.: ООО «Квадро», 2020. – 288 с. – (Учебники и учебные пособия для средних профессиональных учебных заведений). ISBN 978-5-906371-44-7
6. Микробиология мяса и мясопродуктов. Учебник для СПО/ Сидоров М.А., Корнелаева Р.П. – СПб.: ООО «Квадро», 2020. – 240 с.: - (Учебники и учебные пособия для студентов средних специальных учебных заведений). ISBN 978-5-906371-26-3
7. Соловьев О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения / О.В.Соловьев. - М.: «Дели принт», 2016. – 305с.



Дополнительные источники:

8. Гореньков Э.С. Технология консервирования / Э.С. Гореньков, А.Н. Горенькова, Г.Г. Усачева. – М.: Агропромиздат, 2013. – 347 с.
9. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. – М.: Колос, 2013. – 367с.
10. Соловьев О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения/ О.В. Соловьев. - М.: «Дели принт»,2017. -290с.
11. Рогов И.А. Технология мяса и мясопродуктов/ И.А. Рогов. -: Космос, 2017. -280с.
12. Лобзов К.И., Митрофанов Н.С., Хлебников В.И.Переработка мяса птицы и яиц. /М.: Агропромиздат, 2017- 305с.

Электронные ресурсы:

13. <http://padaread.com/?book=50359> (переход по ссылке 10.06.20г.)
14. <http://www.sgau.ru/files/pages/23631/14695517217.pdf> (переход по ссылке 10.06.20г.)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических квалификационных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета/дифференцированный зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– определяет упитанность скота, категории свиней;</li> <li>– ведет процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней;</li> <li>– ведет учет сырья и продуктов переработки;</li> <li>– проводит технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки свинины;</li> <li>– оценивает качество вырабатываемого мяса, его категории;</li> <li>– контролирует выход мяса и расход энергоресурсов;</li> <li>– выбирает необходимые способы холодильной обработки;</li> <li>– обеспечивает рациональное использование камер холодильника;</li> <li>– выбирает и обеспечивает оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке свинины.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– текущий контроль в форме защиты практических занятий;</li> <li>– зачеты по темам и разделам профессионального модуля;</li> <li>– решение производственно-ситуационных задач;</li> <li>– самостоятельные работы по разделам УП;</li> <li>– собеседование с обучающимися для определения соответствия их знаний требованиям квалификационной характеристики;</li> <li>– решение тестовых заданий;</li> <li>– интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики;</li> <li>– устный опрос;</li> <li>– решение производственных задач.</li> </ul>
<b>Знания:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;</li> <li>– порядок приема животных;</li> <li>– порядок расчетов по сдатчикам;</li> <li>– режимы и последовательность первичной переработки свиней;</li> <li>– методику технологических расчетов по процессам разделки туш свиней;</li> <li>– режимы холодильной обработки мяса;</li> <li>– назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования по первичной переработке животных;</li> <li>– требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убойе и первичной переработке свиней.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– текущий контроль выполнения практических заданий;</li> <li>– зачеты по темам и разделам УП;</li> <li>– решение производственно-ситуационных задач;</li> <li>– текущий контроль выполнения практической квалификационной работы, соответствующей требованиям квалификационной характеристики для данного уровня квалификации по осваиваемой профессии (разряда, категории и т.д.).</li> <li>– собеседование с обучающимися на заседании комиссии для определения соответствия его знаний требованиям квалификационной характеристики.</li> </ul>

Результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 13 Демонстрирует готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	Наблюдение за ролью обучающихся в группе. Моделирование социальных и профессиональных ситуаций. Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося

ЛР 15 Проявляет гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	Семинары, учебно-практические конференции; конкурсы профессионального мастерства. Мониторинг развития личностно профессиональных качеств обучающегося.
ЛР 18 Сохраняет психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Наблюдение за ролью обучающихся в группе. Решение нестандартных ситуаций в стремительно меняющихся условиях
ЛР 19 Самостоятелен и ответственен в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику). Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося
ЛР 20 Гибко реагирует на появление новых технологий в трудовой деятельности, готов к их освоению	Практические работы на моделирование и решение нестандартных ситуаций