

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

по ПМ.02 Технология обработки продуктов убоя

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

2021г.

Рабочая программа производственной практики по ПМ.02 Обработка продуктов убоя 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 «27» января 2021г.
Председатель ЦК [подпись] /С.С. Астаева/

Зам. директора по УПР
ГАПОУ ТО «Ишимский
многопрофильный техникум»
[подпись] /Н.В. Осипенко/
«27» января 2021г.

Согласовано:
Зам. директора по производству
ООО «Ишимский мясокомбинат»
[подпись] /С.А. Русаков/
«27» января 2021г.



СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.02 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ УБОЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС ППКРС/ППСС 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения квалификации: Техник – технолог

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). Рабочая программа производственной 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 производственной практики

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

Задачами производственной 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 производственной практики

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

ВПД	Требования к умениям
Технология обработки продуктов убоя	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики по ПМ.02 Технология обработки продуктов убоя

Всего - 108 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ. 02 - 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.02 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ УБОЯ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО ППКРС/ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

Код	Наименование результата освоения практики
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

Освоение содержания производственной практики ПП.02 Технология обработки продуктов убоя, 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.02 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ УБОЯ

3.1 Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам	Код ЛР реализации программ воспитания
1	2	3	4	5	6	7
ПК 2.1.-2.3.	ПМ.02 Технология обработки продуктов убоя	108	Организует рабочее место. Изучает производственное задание. Контролирует качество сырья и полуфабрикатов. Ведет технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). Обеспечивает работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	Тема 1. Обработка субпродуктов	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
				Тема 2. Обработка кишечного сырья	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
				Тема 3. Обработка щетины	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
				Тема 4. Обработка пера и пуха птицы	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
				Тема 5. Производство продуктов из крови	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
				Тема 6. Обработка топленых жиров	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19,

						ЛР 20
				Тема 7. Обработка сухих животных кормов	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
				Тема 8. Обработка технического жира	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
				Тема 9. Технологические расчеты	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
				Тема 10. Контроль тех. оборудования	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
				Тема 11. Обработка внутренних органов	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
				Тема 12. Технология обвалки и жиловки	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
				Тема 13. Обработка пищевых субпродуктов	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
				Тема 14. Обработка субпродуктов 1 кат	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
				Тема 15. Обработка субпродуктов 2 кат		ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
				Тема 16. Учет сырья и продуктов переработки	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
				Тема 17. Оценка качества сырья	6	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
				Дифференцированный зачет по ПП	6	ЛР 13, ЛР 15,

						ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	Всего часов	108			108	

3.2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.02 Технология обработки продуктов убоя.		108	2,3
Виды работ: Организует рабочее место. Изучает производственное задание. Контролирует качество сырья и полуфабрикатов. Ведет технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). Обеспечивает работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.			
Тема 1. Обработка субпродуктов	Содержание: Ведение тех. процесса	6	2,3
Тема 2. Обработка кишечного сырья	Содержание: Ведение тех. процесса	6	2,3
Тема 3. Обработка щетины	Содержание: Ведение тех. процесса	6	2,3
Тема 4. Обработка пера и пуха	Содержание: Ведение тех. процесса	6	2,3
Тема 5. Производство продуктов из крови	Содержание: Ведение тех. процесса	6	2,3
Тема 6. Обработка топленых жиров	Содержание: Ведение тех. процесса	6	2,3
Тема 7. Обработка сухих животных кормов	Содержание: Ведение тех. процесса	6	2,3
Тема 8. Обработка технического жира	Содержание: Ведение тех. процесса	6	2,3
Тема 9. Технологические расчеты	Содержание: Ведение тех. расчетов	6	2,3
Тема 10. Контроль тех. оборудования	Содержание: Ведение тех. процесса	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 кат.	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	Содержание: Маркировка и учет	6	2,3
Тема 17. Оценка качества сырья	Содержание: Органолептические	6	2,3
Дифференцированный зачет по ПП	Содержание: Зачет по разделам и темам	6	2,3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.02 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ УБОЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной 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>
14. <http://www.sgau.ru/files/pages/23631/14695517217.pdf>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.02 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ УБОЯ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических квалификационных работ. В результате освоения производственной 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
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> – ведут контроль технологических процессов обработки продуктов убоя; – проводят технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них; – проводят технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; – контролируют правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; – обеспечивают режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; – контролируют эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира. 	<ul style="list-style-type: none"> – текущий контроль в форме защиты практических занятий; – зачеты по темам и разделам профессионального модуля; – решение производственно-ситуационных задач; – самостоятельные работы по разделам ПП; – собеседование с обучающимися для определения соответствия их знаний требованиям квалификационной характеристики; – решение тестовых заданий; – интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы производственной практики ; – устный опрос.
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – текущий контроль выполнения практических заданий; – зачеты по темам и разделам УП; – решение производственно-ситуационных задач; – текущий контроль выполнения практической квалификационной работы, соответствующей требованиям квалификационной характеристики для

<ul style="list-style-type: none"> – технического жира; – устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясозирового корпуса; – требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя. 	<p>данного уровня квалификации по осваиваемой профессии (разряда, категории и т.д.).</p> <ul style="list-style-type: none"> – собеседование с обучающимися на заседании комиссии для определения соответствия его знаний требованиям квалификационной характеристики.
--	--

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