

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**по ПМ.02 Технология обработки продуктов убоя**  
**Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**2021г.**

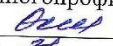
Рабочая программа учебной практики по ПМ.02 Обработка продуктов убоя составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г., № 379; на основании положения об учебной 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:

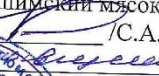
Голиков Андрей Анатольевич – преподаватель дисциплин профессионального цикла высшей категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК  
Протокол № 1 от «24» августа 2021г.  
Председатель ЦК

 /С.С. Астаева/

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

Согласовано:

Зам. директора по производству  
ООО «Ишимский мясокомбинат»  
 /С.А. Русаков/  
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): Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам). 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
Технология обработки продуктов убоя	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.02

Всего - 108 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ. 02 - 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): 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 учебной практики УП.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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 2.1.- 2.4.	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
				Тема 2. Обработка кишечного сырья.	6
				Тема 3. Обработка щетины.	6
				Тема 4. Обработка пера и пуха.	6
				Тема 5. Производство продуктов из крови.	6
				Тема 6. Обработка топленых жиров.	6
				Тема 7. Обработка сухих животных кормов.	6
				Тема 8. Обработка технического жира.	6
				Тема 9. Технологические расчеты.	6
				Тема 10. Контроль тех. оборудования.	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

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной 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 УП	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>– ведут контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;</li> <li>– проводят технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;</li> <li>– проводят технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</li> <li>– контролируют правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</li> <li>– обеспечивают режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</li> <li>– контролируют эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.</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> </ul>
<b>Знания:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;</li> <li>– режимы обработки продуктов убоя;</li> <li>– режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</li> <li>– методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</li> <li>– устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясозирового корпуса;</li> <li>– требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.</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	Наблюдение за ролью обучающихся в группе. Моделирование социальных и профессиональных ситуаций. Мониторинг развития личности

сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	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