



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ
ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

**Профессиональных модулей
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**


уровень подготовки
базовый

квалификация
Техник-технолог

форма обучения
очная

Москва 2020

ОДОБРЕНО
предметной (цикловой) комиссией
профессиональных дисциплин

Председатель ПЦК
 - И.Н. Шешнищан
Протокол №5 от 16.01.2020



Составитель (автор):
преподаватель ФГБОУ ВО
«МГУТУ
им К.Г. Разумовского (ПКУ)»



В.И. Шумаев

Рабочая программа практики рекомендована к утверждению экспертами:

Председатель СППЗСК
«Бессоновский»

М.Н. Сайчев

Председатель СПК «Белые
росы»




О.Н. Дорчина

Рабочая программа практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 379, и учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	11
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
6.	ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

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;

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

Программа производственной практики может быть использована при повышении квалификации работников предприятий мясной отрасли.

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения практики:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

приемки скота, птицы и кроликов; первичной переработки скота, птицы и кроликов; размещения мяса в камерах холодильника; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

уметь:

определять упитанность скота, категорию птицы и кроликов; контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки; вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов; вести учет сырья и продуктов переработки; проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории; контролировать выход мяса и расход энергоресурсов; выбирать необходимые способы холодильной обработки; контролировать режимы холодильной обработки; обеспечивать рациональное использование камер холодильника; определять глубину автолиза мяса при обработке холодом; определять естественную убыль мяса при холодильной обработке; выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и

кроликов;

знать: требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов; порядок приема скота, птицы, кроликов; порядок расчета со сдатчиками; режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов; методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов; назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 72 часа, в том числе
в рамках ПМ.01 – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является совершенствование умений и закрепление знаний обучающимися при освоении вида профессиональной деятельности Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов, и формировании профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

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 птищецеха.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость 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 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), 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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.01. Прием, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов			
Тема 1. Приемка всех видов скота, птицы, кроликов	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принимать скот, оценивать его и производить расчеты по массе и качеству мяса 2. Проверка наличия, комплектности и правильности оформления сопроводительной документации, соответствия предъявленного к сдаче скота данным товарнотранспортной накладной по числу голов, возрасту, наличию бирок (тавра) 3. Проведение контрольного взвешивания скота. 4. Документальное оформление процесса приемки скота. 	16	
Тема 1.2. Убой скота, птицы, кроликов	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение упитанности скота, категории птицы и кроликов 2. Проведение предубойной выдержки с последующей передачей скота, птицы и кроликов в цеха переработки. 3. Душирование/мойка животных. 4. Применение механического оглушения для КРС и газовой анестезии для свиней. 5. Контроль параметров оглушения. 	24	

	6. Закалывание и обескровливание. 7. Проведение полного обескровливания.		
Тема 1.3 Проведение процесса первичной переработки скота, птицы, кроликов	Виды работ:	24	
	1. Забеловка и съемка шкур 2. Шпарка, удаление щетины, опаливание, промывка. 3. Соблюдение параметров технологической обработки, применение вертикальных способов шпарки. 4. Контроль за качеством обработки. 5. Нутровка 6. Распиловка. 7. Соблюдение рекомендаций по распиловке 8. Зачистка и мокрый туалет туш. 9. Контроль за качеством обработки 10. Ветеринарно-санитарный контроль, оценка категории упитанности, взвешивание 11. Размещение мяса в камерах холодильника. 12. Соблюдение параметров процесса холодильной обработки. 13. Оценка правильности проведения холодильной обработки		
Тема 1.4 Обеспечение работы технологического оборудования первичного цеха и птице цеха.	1. Работа с оборудованием первичной обработки, инструментом и принадлежностями в соответствии с инструкциями по безопасной эксплуатации	8	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие лаборатории мясного и животного сырья и продукции. Обучающиеся должны иметь доступ к нормативной и справочной литературе, к базам данных и библиотечным фондам, а также к сети Интернет.

Оборудование лаборатории мясного и животного сырья и продукции:

Рабочие места обучающихся;
Рабочее место преподавателя;
Пробирки;
Бюретки;
Мерные стаканы;
Цилиндры;
Колбы;
Термометры;
Водяная баня;
Центрифуга,
Электролизер;
Сушильный шкаф;
Муфельная печь;
ФЭК;
РН-метр;
Штативы;
Воронки Бюхнера;
Реактивы;
Весы технические;
Микроскопы с осветителями;
Химическая посуда;
Учебно-наглядные пособия.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных. Практикум : учеб. пособие / В.И. Боев, В.Н. Писменская. — 2-е изд., дораб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 330 с.:
<https://new.znaniium.com/catalog/document?id=333378>

2. Казакевич, Е. Н. Частная зоотехния : учеб. пособие / Е. Н. Казакевич. - Минск : РИПО, 2018. - 351 с., [16] л. ил. : ил. ISBN 978-985-503-780-5.: <https://new.znaniium.com/catalog/document?id=339211>

Дополнительные источники:

1. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. — 304 с. : ил. — (ПРОФИЛЬ).: <http://znaniium.com/bookread2.php?book=775231>
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства: Учебное пособие / Бабина М.П., Кошнеров .Г. - Минск :РИПО, 2015. - 391 с.: ISBN 978-985-503-439-2: <https://new.znaniium.com/catalog/document?id=303634>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Изучение профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в лаборатории, а также в специально оборудованных помещениях на предприятиях общественного питания.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Реализация ППСЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 лет.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

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	Проведение оценки упитанности в соответствии с установленной методикой, ГОСТами и требованиям стандартных процедур производства отделения первичной переработки скота. Оценка в соответствии с требованиями действующих государственных стандартов упитанности убойных животных	Собеседование в устной форме, оценка дневника, отчета, аттестационного листа, выполнение индивидуальных заданий.
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов	Убой КРС, свиней. механический, электроогушение. Изучение этапов обескровливания	Собеседование. Оценка выполнения практического задания, оценка дневника, отчета, аттестационного листа, выполнение индивидуальных заданий
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов	Ведение учета сырья и продуктов переработки; Проведение технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; Оценка качества вырабатываемого мяса, его категории. Выбор способов холодильной обработки и контроль режимы холодильной обработки.	Оценка выполнения заданий, наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе прохождения практики.
ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.	<ul style="list-style-type: none"> - обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов в соответствии с выбранной технологией и инструкцией по эксплуатации; - осуществление выбора способа холодильной обработки в зависимости от выбранной технологии; - обеспечение контроля за режимами холодильной обработки в соответствии с выбранной технологией. 	Экспертное наблюдение, экспертная оценка действий обучающегося при выполнении работ на производственной практике

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии. Проявление инициативы в аудиторной и самостоятельной работе, во время прохождения практики	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе выполнения работ по производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснование выбора и применение типовых методов решения профессиональных задач. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. Адекватная реакция на внешнюю оценку выполненной работы	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе выполнения работ по производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация способности: - решать возникающие проблемы, стандартные и нестандартные профессиональные задачи; - нести ответственность за принятые решения.	Экспертная оценка на основе наблюдения
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Демонстрация навыков быстрого и эффективного поиска информации, необходимой для решения профессиональных задач, с использованием широкого спектра источников (включая электронные).	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения модуля, на практических занятиях, экзамене квалификационном. Оценка самостоятельной работы студента.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков: - проведения расчетов с помощью персонального компьютера; - использования информационно-коммуникативных средств при решении профессиональных задач.	Экспертная оценка на основе наблюдения
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с преподавателями, руководителями практики, другими обучающимися в ходе обучения. Демонстрация навыков эффективного общения. Передача информации, идей и опыта членам команды.	Экспертная оценка на основе наблюдения

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Проявление ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Экспертная оценка на основе наблюдения
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование обучающимся повышения своего личностного и профессионального уровня.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения модуля, на практических занятиях, экзамене квалификационном. Оценка самостоятельной работы студента.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области выполнения работ по модулю	Экспертная оценка на основе наблюдения

6. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения