



**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.02 Обработка продуктов убоя

**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. Шешницан
Протокол №5 от 16.01.2020

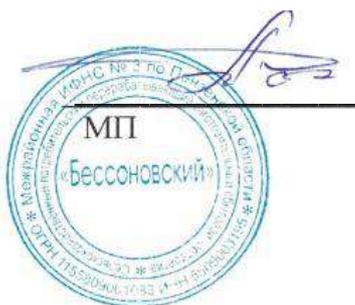
Составитель (автор):
преподаватель ФГБОУ ВО
«МГУТУ
им К.Г. Разумовского (ПКУ)»



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 (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка) и способствует закреплению знаний и умений при освоении основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Обработка продуктов убоя

и формирования соответствующих профессиональных компетенций:

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.

Программа производственной практики может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по рабочим профессиям жиловщик мяса и субпродуктов, изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы, обвальщик мяса, подготовитель пищевого сырья и материалов.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) – требования к результатам освоения производственной практики (по профилю специальности)

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики (по профилю специальности) должен:

иметь практический опыт:

обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;

уметь:

рассчитывать выход продукции в ассортименте;
вести табель учета рабочего времени работников;
рассчитывать заработную плату;
рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
организовать работу коллектива исполнителей;
оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

методику расчета выхода продукции;

порядок оформления табеля учета рабочего времени;
методику расчета заработной платы;
структуру издержек производства и пути снижения затрат;
методики расчета экономических показателей;
основные приемы организации работы исполнителей;
формы документов, порядок их заполнения

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы
производственной практики (по профилю специальности):**

Всего - 72 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ 02. – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения программы производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Обработка продуктов убоя, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
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	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Содержание производственной практики (по профилю специальности)

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 02. Обработки продуктов убоя			
Тема 1. Переработка крови	Виды работ:	12	
	Техника безопасности, охрана труда, противопожарная безопасность на мясном комбинате и в учебных лабораториях.		
	Изучение состава и свойства крови, ассортимент продукции, вырабатываемой из крови убойных животных. Переработка крови убойных животных. Участие в ведении процесса предварительной обработки крови, стабилизации крови.		
	Участие в процессе сепарирования крови, коагуляционного осаждения белков крови, обесцвечивания крови, замораживания крови.		
	Изучение процесса консервирования крови и ее компонентов. Сушка. Сушильные камеры. Сушильная установка с вращающимися распылительными форсунками крови.		
Участие в процессе технологии переработки крови на пищевые цели. Регулирование параметров процесса по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданными режимами. Обслуживание технологического оборудования. Устранение мелких неисправностей.			

Тема 2. Обработка пищевых субпродуктов	Виды работ:	8
	Участие в процессе обработки субпродуктов. Регулирование параметров процесса по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданными режимами. Обслуживание технологического оборудования. Устранение мелких неисправностей.	
	Изучение классификации и качества субпродуктов. Выполнить технологическую схему обработки говяжьих, свиных, конских голов.	
	Принять участие в обработке мясокостных хвостов, мякотных субпродуктов, обвалке мяса голов и мясной обрезки.	
Тема 3. Обработка слизистых субпродуктов	Виды работ:	4
	Участие в процессе обработки говяжьих, свиных слизистых субпродуктов и слизистых субпродуктов мелкого рогатого скота. Выполнить технологическую схему обработки говяжьих и свиных слизистых субпродуктов.	
Тема 4. Обработка шерстных субпродуктов	Виды работ:	4
	Принять участие в обработке шерстных субпродуктов. Составить технологическую схему обработки шерстных субпродуктов. Регулирование параметров процесса по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданными режимами. Обслуживание технологического оборудования. Устранение мелких неисправностей.	
	Изучение и составление схемы обработки субпродуктов птицы.	
Тема 5. Обработка кишечного сырья	Виды работ:	12
	Изучение строения и свойства кишок. Классификация и обработка кишечного сырья.	
	Участие в обработке говяжьих кишок. Технологический процесс обработки говяжьих кишок. Регулирование параметров процесса по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданными режимами. Обслуживание технологического оборудования. Устранение мелких неисправностей.	

	Участие в обработке свиных кишок. Технологический процесс обработки свиных кишок.	
	Участие в обработке бараньих и козьих кишок. Технологический процесс обработки бараньих и козьих кишок.	
	Изучение консервирования кишок всех видов. Хранение кишок. Дефекты кишечного сырья и фабриката. Прижизненные пороки.	
Тема 6. Обработка шкур и кератинсодержа щего сырья	Виды работ:	6
	Изучение классификации шкур. Дать характеристику кожевенного и мехового сырья, кожного покрова свиней, коз, овец, кроликов. Особенности гистологического строения шкур животных.	
	Принять участие в технологическом процессе обработки и консервировании шкур.	
	Строение кожного покрова (подкожные мышцы, подкожная клетчатка, жировой слой кожи, кожные железы, кровеносные и лимфатические сосуды, волосяной покров, стержни волос, остевые волосы).	
Тема 7. Производство животного клея и желатина	Виды работ:	6
	Изучение ассортимента клея и желатина. Свойства коллагена. Составление схемы технологического процесса производства клея и желатина.	
	Обезжиривание кости. Технологический процесс экстракции жира из кости бензином. Полировка и промывка шрота. Дробление шрота. Обводнение шрота. Дробление желатина и клея. Упаковка клея и желатина.	
	Принять участие в сушке клеевого и желатинового студня. Технологический процесс производства клея и желатина различных видов. Регулирование параметров процесса по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданными режимами. Обслуживание технологического оборудования. Устранение мелких неисправностей.	

Тема 8. Производства костной муки и преципитата	Виды работ:	4
	Составить схему технологического процесса производства костной муки и преципитата. Принять участие в ведении технологического процесса производства костной муки и преципитата.	
Тема 9. Производство пищевых животных жиров	Виды работ:	10
	Ознакомление со свойствами и пищевой ценностью жиров. Классификация сырья для производства жиров. Проведение органолептической оценки пищевых жиров, определение кислотного числа и массовой доли жира в мясе.	
	Составить схему технологического процесса подготовки сырья к вытопке жира. Технологический процесс производства вытопки жира из мягкого и твердого жира-сырца. Принять участие в технологическом процессе производства пищевых животных жиров. Регулирование параметров процесса по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданными режимами. Обслуживание технологического оборудования. Устранение мелких неисправностей.	
Тема 10. Производство технических жиров и кормовой муки	Виды работ:	6
	Ознакомление с классификацией сырья для производства технических жиров и кормовой муки. Изучить схему технологического процесса производства технических жиров и кормовой муки. Регулирование параметров процесса по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданными режимами. Обслуживание технологического оборудования. Устранение мелких неисправностей.	
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:

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.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Дополнительные источники:

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://znanium.com/bookread2.php?book=775231>

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 (столовая колледжа и столовая Городской администрации).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Реализация ППССЗ 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.2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места с учетом санитарных норм, норм техники безопасности, пожарной безопасности; - выбор оборудования и инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - проведение контроля качества сырья в соответствии с нормативными документами 	Экспертная оценка по критериям, экспертное наблюдение на производственной практике (по профилю специальности)
ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места с учетом санитарных норм, норм техники безопасности, пожарной безопасности; - выбор оборудования и инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - проведение технологического процесса обработки крови в соответствии с технологической схемой в зависимости от вида сырья; 	Экспертная оценка по критериям, экспертное наблюдение на производственной практике (по профилю специальности)
ПК2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса	<ul style="list-style-type: none"> Подготовка оборудования к работе с соблюдением санитарных норм, норм техники безопасности, пожарной безопасности и с учетом особенностей технологического процесса в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - использование оборудования в соответствии с инструкцией по эксплуатации, - устранение мелких неполадок в оборудовании в соответствии с инструкцией 	Экспертная оценка по критериям, экспертное наблюдение на производственной практике (по профилю специальности)

Формы и методы контроля и оценки результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) 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	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. 	- наблюдение и экспертная оценка на производственной практике (по профилю специальности)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач; - выбранные методы и способы выполнения профессиональных задач являются эффективными и приводят к хорошим результатам; 	- наблюдение и экспертная оценка на производственной практике (по профилю специальности)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;	- наблюдение и экспертная оценка на производственной практике (по профилю специальности)
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	Результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;	- наблюдение и экспертная оценка на производственной практике (по профилю специальности)
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач; - адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях; 	- наблюдение и экспертная оценка на производственной практике (по профилю специальности)
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	- наблюдение и экспертная оценка на производственной практике (по профилю специальности)

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>- отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p>	<p>- наблюдение и экспертная оценка на производственной практике (по профилю специальности)</p>
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>- результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;</p>	<p>- наблюдение и экспертная оценка на производственной практике (по профилю специальности)</p>

6. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

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