



**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 УЧЕБНОЙ 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. 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 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной 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 формировании 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 учебной 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 учебной практики (по профилю специальности) – требования к результатам освоения учебной практики (по профилю специальности)

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

вести контроль за технологическими процессами обработки продуктов убоя; проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них; проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

знать:

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 технического жира; устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясозирового корпуса; требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

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

Всего - 108 часов, в том числе:
в рамках освоения ПМ 02. – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения программы учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Содержание учебной практики (по профилю специальности)

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 02. Обработки продуктов убоя			
Тема 1. Обработка субпродуктов	Виды работ:	10	
	Проведение технологических расчетов по обработке субпродуктов и производству продуктов из них.		
	Изучение требований, предъявляемые к качеству обработки, нормативные документы по обработке субпродуктов		
Тема 2. Обработка кишечного сырья	Виды работ:	8	
	Выполнение технологических расчетов по обработке кишечного сырья и производству продуктов из них.		
	Способы консервирования кишок, Изучение требований, предъявляемых к качеству обработки кишечного сырья. Нормативные документы по обработке кишечного сырья.		
Тема 3. Сбор,	Виды работ:	6	

<p>обработка и консервирование эндокринно–ферментного и специального сырья</p>	<p>Проведение технологических расчетов по производству продуктов из крови.</p>	
<p>Тема 4. Обработка шкур, волоса, щетины и пера</p>	<p>Виды работ: Проведение технологических расчетов по обработке щетины, пуха, пера и производству продуктов из них.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 5. Производство пищевых топленых жиров</p>	<p>Виды работ: Проведение технологических расчетов по производству пищевых топленых жиров. Изучение требований, предъявляемых к качеству пищевых топленых жиров. Способы и методы извлечения жира из жирсырья и кости.</p>	<p>16</p>
<p>Тема 6. Производство сухих животных кормов и технических жиров</p>	<p>Виды работ: Проведение технологических расчетов при производстве сухих животных кормов и технического жира и мягкого коллагенсодержащего сырья</p>	<p>8</p>
<p>Тема 7. Сбор и переработка крови</p>	<p>Виды работ: Методы консервирования крови и их характеристика. Производство белковой смеси. Проведение технологических расчетов. Изучение требований, предъявляемых к качеству вырабатываемой продукции. Оформление документации.</p>	<p>8</p>
<p>Тема 8.</p>	<p>Виды работ:</p>	<p>10</p>

Производство клея и желатина	Проведение технологических расчетов и составление технологических схем производства клея. желатина из кости и мягкого коллагенсодержащего сырья. Изучение требований, предъявляемых к качеству клея и желатина. Оформление документации.		
Тема 9. Технологическое оборудование цехов обработки продуктов убоя	Виды работ: Обеспечение режима работы оборудования по сбору крови и первичной обработке консервирования эндокринно-ферментного и специального сырья. Обеспечение режима работы оборудования по производству пищевых топленых жиров. Обеспечение режима работы оборудования по обработке субпродуктов. Осуществление контроля по эффективному использованию технологического оборудования по производству продуктов из крови Осуществление контроля по эффективному использованию технологического оборудования по обработке кишечного сырья. Осуществление контроля по эффективному использованию технологического оборудования по производству сухих животных кормов и технического жира; Обеспечение режима работы оборудования по обработке шкур	36	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной программы 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.

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	-Применение стандартов для оценки соответствие качества сырья и полуфабрикатов .	Экспертная оценка по критериям, экспертное наблюдение на учебной практике (по профилю специальности)
ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	- Выполнение технологических процессов обработки продуктов убоя (по видам сырья);	Экспертная оценка по критериям, экспертное наблюдение на учебной практике (по профилю специальности)
ПК2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса	- Эксплуатация технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса	Экспертная оценка по критериям, экспертное наблюдение на учебной практике (по профилю специальности)

Формы и методы контроля и оценки результатов освоения учебной 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	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной практики;	- наблюдение и экспертная оценка на учебной практике (по профилю специальности)

	- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- 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 учебной 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 учебной 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 учебной практике (по профилю специальности)
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- 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 учебной 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 учебной практике (по профилю специальности)
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	- наблюдение и экспертная оценка на учебной практике (по профилю специальности)
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;	- наблюдение и экспертная оценка на учебной практике (по профилю специальности)

6. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

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