



**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

УП.03 ПРОИЗВОДСТВО КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПОЛУФАБРИКАТОВ

**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 учебной практики рекомендована к утверждению
экспертами:

Председатель СПЗССК
«Бессоновский»




М.Н. Сайчев

Председатель СПК «Белые
росы»




О.Н. Дорчина

Рабочая программа учебной 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 ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	5
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	11
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	13
6.	ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной 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 (ВПД):

Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий и копченых изделий;

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий;

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов;

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

Рабочая программа учебной практики (по профилю специальности) может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке при повышении работников мясной отрасли.

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

Целью учебной практики является закрепление и углубление знаний, полученных в процессе изучения ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, совершенствование умений по виду профессиональной деятельности, приобретение профессионального опыта.

Задачи практики - способствовать освоению основного вида профессиональной деятельности - производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов и формированию соответствующих профессиональных компетенций.

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;

уметь:

-осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

-распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;

-вести технологические операции процесса производства колбасных изделий:

подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;

-вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;

-производить контроль качества готовой продукции;

-готовить колбасные и копченые изделия к реализации;

-выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;

-выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;

-определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;

-устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

знать:

-требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;

-требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

-режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

-изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;

-причины возникновения брака;

-методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

-назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

-требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы практики по профилю специальности:

всего – 108 часов, в том числе:

в рамках освоения УП.03 – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения рабочей программы учебной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися первоначальными практическими профессиональными умениями и навыками в рамках профессионального модуля и приобретение профессионального опыта по основному виду профессиональной деятельности Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий и копченых изделий
ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства колбасных изделий
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов
ПК 3.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
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 эффективного 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. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Содержание учебной практики (по профилю специальности)

Код и наименование профессиональных модулей и тем практики	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов		72	
Тема 1. Основное сырьё и вспомогательные материалы.	Виды работ	12	
	Подготовка основного сырья для производства колбасных изделий и его характеристика. Виды основного сырья для производства колбасных изделий и его характеристика. Понятие мяса. Характеристика мяса по категориям упитанности животных.		
	Подготовка сырья для производства колбас. Размораживание мясного сырья. Способы и методы размораживания мяса. Схема разделки мяса для колбасного производства: разделка говяжьих и свиных и бараньих полутуш.		
	Оборудование для разделки мясных полутуш и для разделки тушек птицы		
Тема 2. Выполнение процесса производства колбасных изделий. Выполнение процесса приготовления сосисок, сарделек. Выявление дефектов колбасных изделий.	Виды работ	24	
	Ведение технологического процесса производства варёных колбас, режимы и параметры. Выявление дефектов колбас, причин их возникновения, определение способов предупреждения.		
	Ведение технологического процесса производства сосисок, сарделек, режимы и параметры. Определение дефектов сосисок и сарделек, причин их возникновения и способов предупреждения.		
	Подготовка основного и вспомогательного сырья для производства полукопчёных и варёно-копчёных колбас. Определение режимов подготовки и параметров сырья. Требования, предъявляемые к качеству.		
	Подготовка основного и вспомогательного сырья для производства сырокопчёных и сыровяленых колбас. Определение режимов подготовки и параметров сырья. Требования, предъявляемые к качеству.		
Тема 3. Выполнение процесса	Виды работ	12	
	Ведение технологического процесса производства ливерных колбас: ассортимент ливерных		

<p>производства колбасных изделий из варёного мяса. Выполнение процесса приготовления мясных хлебов и ливерных колбас. Выявление дефектов колбасных изделий.</p>	<p>колбас, мясных хлебов. Подготовка основного и вспомогательного сырья для производства, режимы и параметры подготовки. Особенности технического оснащение цеха производства колбасных изделий из варёного мяса.</p> <p>Ведение технологического процесса производства кровяных колбас, требования к качеству. Выявление дефектов колбас, причины возникновения, способы предупреждения. Особенности технического оснащения цеха производства кровяных колбас.</p>	
<p>Тема 4. Выполнение процесса производства мясных паштетов. Выполнение процесса приготовления мясных студней, холодцов. Выявление дефектов паштетов.</p>	<p>Виды работ</p> <p>Ведение технологического процесса мясных паштетов, требования к качеству. Выявление дефектов колбас, причины возникновения, способы предупреждения. Особенности технического оснащения цеха производства мясных паштетов.</p> <p>Ведение технологического процесса производства мясных студней, холодцов, режимы и параметры.</p> <p>Ведение технологического процесса производства мясных студней и холодцов, режимы и параметры. Требования, предъявляемые к качеству зельцев, мясных студней и холодцов. Особенности технического оснащения цеха производства мясных студней, холодцов.</p>	<p>12</p>
<p>Тема 5. Выполнение процесса производства продуктов из мяса птицы и кроликов.</p>	<p>Виды работ</p> <p>Ознакомление с ассортиментом колбасных изделий с использованием мяса птицы и кроликов, рецептура, особенности технологических процессов производства.</p> <p>Анализ технологической схемы и оборудования производства колбасных изделий с использованием мяса птицы и кроликов.</p>	<p>12</p>
<p>03 Производство копченых изделий и полуфабрикатов.</p>		<p>36</p>
<p>Тема 6. Выполнение процесса производства ветчинных, запечённых, варёных изделий.</p>	<p>Виды работ</p> <p>Ознакомление с общей технологией ветчинных, запечённых, варёных изделий.</p> <p>Участие в процессе разделки сырья для производства продуктов из свинины.</p> <p>Ознакомление с технологией производства мясопродуктов из свинины.</p> <p>Ознакомление с оборудованием для массирования и тумблирования. Оборудование для солёных изделий.</p>	<p>8</p>
<p>Тема 7. Выполнение процесса производства продуктов</p>	<p>Виды работ</p> <p>Ознакомление с технологией производства продуктов из говядины. Подготовка к тепловой обработке, требование к качеству.</p>	<p>16</p>

из говядины, баранины, конины, мяса птицы.	Ознакомление с технологией производства продуктов из баранины. Подготовка к тепловой обработке, требование к качеству.		
	Ознакомление с технологией производства продуктов из конины. Подготовка к тепловой обработке, требование к качеству.		
	Ознакомление с технологией производства продуктов из мяса птицы. Подготовка к тепловой обработке, требование к качеству.		
Тема 8. Выполнение процесса производства натуральных, крупнокусковых, мелкокусковых, фаршированных полуфабрикатов, фасованного мяса.	Виды работ	12	
	Ознакомление с технологическими процессами производства фасованного мяса.		
	Ознакомление с характеристикой натуральных полуфабрикатов. Сырьё и материалы, используемые для производства натуральных полуфабрикатов.		
	Ознакомление с технологическим процессом изготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов.		
	Ознакомление с характеристикой рубленых и фаршированных полуфабрикатов. Технологический процесс изготовления полуфабрикатов.		
Промежуточная 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:

1. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : производствен. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. — 304 с. : ил. - (ПРОФИЛЬ).:
<http://znanium.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 учебной практики (по профилю специальности)

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла рассредоточено либо концентрированно, в зависимости от графика учебного процесса.

Программа учебной практики должна обеспечиваться учебно-методической документацией и доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающимся должен быть обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Для проведения учебной практики в ПКИТ разработана следующая документация:

- рабочая программа учебной практики;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы учебной практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики.

Студенты при прохождении учебной практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой учебной практики;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, не нарушать установленный режим работы, соблюдать трудовую дисциплину, бережно относиться к имуществу организации;
- подчиняться действующим правилам внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности, санитарные нормы и правила.

По окончании учебной практики студенты сдают дневник и отчет в соответствии с содержанием практики, по форме, установленной образовательным учреждением, с необходимыми приложениями, табель посещения базы практики, аттестационный лист.

Аттестация учебной практики проводится на основании документов, представленных по итогам прохождения учебной практики.

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики (по профилю специальности)

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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий и копченых изделий	- 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	Сравнение с эталоном, экспертная оценка по критериям, наблюдение при выполнении работ на учебной практике (по профилю специальности)
ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий	- организация рабочего места с учетом санитарных норм, норм техники безопасности, пожарной безопасности; - выбор оборудования и инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - проведение технологического процесса производства колбасных изделий в соответствии с технологической схемой в зависимости от вида сырья;	Сравнение с эталоном, экспертная оценка по критериям, наблюдение при выполнении работ на учебной практике (по профилю специальности)
ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых	организация рабочего места с учетом санитарных норм, норм техники безопасности, пожарной	Сравнение с эталоном, экспертная оценка

изделий и полуфабрикатов	безопасности; - выбор оборудования и инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - проведение технологического процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов в соответствии с технологической схемой в зависимости от вида сырья;	по критериям, наблюдение при выполнении работ на учебной практике (по профилю специальности)и
ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	- 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	Сравнение с эталоном, экспертная оценка по критериям, наблюдение при выполнении работ на учебной практике (по профилю специальности)

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	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной практики; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	- обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач; - выбранные методы и способы	экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике

оценивать их эффективность и качество	выполнения профессиональных задач являются эффективными и приводят к хорошим результатам;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;	экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;	экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	- обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач; - адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;	экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
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;	экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;	экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону;	экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике

6. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

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