

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по производственному  
обучению  
Вахмянина С.А.



«15» мая 2020 г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП.03.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2020

Программа учебной практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки от «22» апреля 2014 г. № 379, учебным планом и Положением «О порядке проведения практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ протокол № 8 от 23.04.2020 г.

Программа учебной практики предназначена для подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Разработчики:

Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;

**Внешняя экспертиза:**

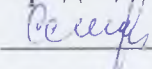
Медведева С.Д., главный технолог ООО «Чибаркульская птица»

Программа учебной практики

**РАССМОТРЕНА:**

Предметно – цикловой методической комиссией по специальностям: Зоотехния, Технология молока и молочных продуктов, Технологии мяса и мясных продуктов при кафедре кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Председатель

 Смирнова С.И.

Протокол № 5  
от «14» мая 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	3
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	6
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	7
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	8
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	10

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий,  
копченых изделий и полуфабрикатов  
наименование практики: УП.03.02 Учебная практика

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» в части освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

## 1.2 Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии. Обучение трудовым приемом, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

## 1.3 Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля 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.

**1.4 Количество часов на освоение программы по учебной практики:**

В рамках освоения ПМ.03 -72 часа (2 недели)

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей ФГОС СПО основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

<b>Код ПК</b>	<b>Результаты освоения программы</b>
ПК. 3.1	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых 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.

<b>Код ОК</b>	<b>Результаты освоения программы</b>
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.

### 3.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП. 03.02 Учебная практика

Код ПК	Виды работ (в соответствии с ПК)	Объем часов
ПК 3.1	Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.	6
	Проведение контроля качества готовой продукции копченых изделий и полуфабрикатов.	6
ПК 3.3	Распределение поступившего мясного сырья в зависимости от его качества для производства соответствующих групп изделий.	6
	Составление технологических схем производства различных видов копченых изделий.	6
		6
		6
	Составление технологических схем производства различных видов полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, рубленых).	6
		6
	Составление технологических схем производства выработки замороженных полуфабрикатов.	6
Проведение технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов.	6	
Выявление брака продукции, допущенного при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.	6	
ПК 3.4	Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов.	6
<b>Всего часов</b>		<b>72</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>зачет</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1 Требования к условиям проведения учебной практики.**

Учебная практика проводится в лаборатории мясного и животного сырья и продукции (аудитория № 26).

**Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения учебной практики:**

1. Ноутбук ASUS+51.
2. Проектор Epson EMP-S.
3. Экран на штативе.
4. Доска.
5. Лабораторная посуда (колбы, пипетки, бюретки, пробирки, мерные стаканы, цилиндр).
6. Водяная баня.
7. Ступка с пестиком.
8. Спиртовка.
9. Демонстрационный стол (1 шт.).
10. Муляжи (все виды с/х животных).
11. Стенд – технология производства пельменей.
12. Плакат - технология убоя и первичной переработки КРС.
13. Плакат - технология убоя и первичной переработки свиней.
14. Плакат - технология убоя и первичной переработки птицы.
15. Плакат - химический состав мяса КРС, свиней, птицы.
16. Плакат - мясная продуктивность с/х животных.
17. Плакат - классификация мясных продуктов.

### **4.2 Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля.

Время проведения практики: на 3 курсе, в 6 семестре.

Продолжительность практики – 72 часа (2 недели).

Условием допуска обучающихся к учебной практике является:

- освоенная МДК 03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов;

- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка перед началом практики в техникуме).

Практика для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 № 06-281 «Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»).



### **4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Учебная практика проводится преподавателями, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого 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 года.

#### 4.4 Информационное обеспечение обучения

##### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Грибанова, И. В. Товароведение/ И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина. – Издательство Республиканский институт профессионального образования, 2019. – 359с. <https://e.lanbook.com/book/131914>
2. Гуринович, Г.В. Технология колбасных изделий копченых изделий и полуфабрикатов: учеб. Пособие / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова, И.С. – Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2016. – 224с. <https://e.lanbook.com/reader/book/99581/#2>
3. Мезенцева, Г.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие/ Г.В. Мезенцева. - Издательство Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. – 183 с. <https://e.lanbook.com/book/130211>
4. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 586 с. <https://urait.ru/bcode/456863>
5. Слесарчук, В. А. Упаковка продукции пищевых производств: учебное пособие/ В.А. Слесарчук, Е.К. Хамитова. – Издательство Республиканский институт профессионального образования 219. – 235с. <https://e.lanbook.com/book/132005>

Дополнительные источники:

1. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова ; под редакцией Л. П. Бессоновой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 636 с. <https://urait.ru/bcode/458656>
2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 264 с. <https://urait.ru/bcode/452995>.
3. Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности мясорубки/ Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. – Санкт-Петербург: Лань, 2020.-80с. <https://e.lanbook.com/reader/book/130573/#2>
4. Канашевич А. В., ПМ.03 «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» МДК.03.01 «Технология производства колбасных изделий»: конспект лекций / А.В. Канашевич. – Издательство: Кемеровский государственный университет, 2018. – 129 с. <https://e.lanbook.com/book/134317>
5. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. – СПб.: Издательство «Лань», 2018. – 188с. <https://e.lanbook.com/reader/book/103192/#2>

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. <https://urait.ru/bcode/452945>

7. Савелькина, Н.А. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов В 2 ч Ч 2 Техническая биохимия : учебное пособие– Брянск: Изд.-во Брянский ГАУ, 2018. – 122 с. <https://e.lanbook.com/reader/book/133084/#1>

#### Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2020. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2020. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.
3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2020. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.
4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2020. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.
5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва, 2020. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в форме зачета.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК. 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	Наблюдение и оценка выполнения заданий. Проверка и оценка дневника, отчета. Отчет по практике. Зачет.
ПК. 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов	Наблюдение и оценка выполнения заданий. Проверка и оценка дневника, отчета. Отчет по практике. Зачет.
ПК. 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	Наблюдение и оценка выполнения заданий. Проверка и оценка дневника, отчета. Отчет по практике. Зачет.

<b>Результаты обучения (формируемые общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы специальности.

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.</p>

## Оценочные средства итогов прохождения учебной практики

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании результатов тестирования, демонстрации умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике и оценивания выполненных работ по заданиям программы практики.

<b>Шкала</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Оценка «зачтено»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике. Выполнение работ по всем заданиям программы практики. Отчет по практике соответствует требованиям программы практики.
Оценка «не зачтено»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике. Выполнение работ по всем заданиям программы практики. Отчет по практике не соответствует требованиям программы практики.