

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Южно-Уральский государственный аграрный университет»
Институт ветеринарной медицины
Троицкий аграрный техникум

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по производственному
обучению

С.А. Вахмянина

2018 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(по профилю специальности)

ПП. 02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(по профилю специальности)

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

Троицк
2018

Программа производственной практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясопродуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г №379, учебным планом и «Положением о порядке поведения практики студентов ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ по программам подготовки специалистов среднего звена», утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (протокол № 9 от 24 апреля 2018 г.).

Программа производственной практики предназначена для подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясопродуктов.

Разработчики:

Смирнова С.И., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

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

Внешняя рецензия

ИП Голова Е.А. ,

главный технолог Казанцева Т.В.

Программа производственной практики (по профилю специальности)

РАССМОТРЕНА:

Предметно - цикловой методической комиссией по специальностям Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов при кафедре кормления, гигиена животных, технология производства и переработка сельскохозяйственной продукции

Председатель

Титова Н.В.

Протокол № 5

20 18 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

профессионального модуля ПМ.02 **Обработка продуктов убоя**
наименование практики: ПП.02.01 **Производственная практика (по профилю специальности)**

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** в части освоение вида профессиональной деятельности (ВПД):
Обработка продуктов убоя.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов, адаптацию обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм собственности.

1.3 Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт работы:

-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 технологических процессов 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 мясожирового корпуса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя;

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

В рамках освоения ПМ.02 - 36 часов (1 неделя)

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

ПП.02.01Производственная практика (по профилю специальности)

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональными общими компетенциями в рамках профессионального модуля ПМ 02. Обработка продуктов убоя по основному виду видам профессиональной деятельности (ВПД):

Обработка продуктов убоя

Код ПК	Результаты освоения программы
ПК 2.1	Контролировать качества 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.

Код ОК	Результаты освоения программы
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. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

(по профилю специальности)

ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Код ПК	Виды работ (в соответствии с ПК)	Объем часов
ПК 2.1	Контролировать качества сырья и полуфабрикатов	
	Проведение контроля качества сырья и полуфабрикатов.	6
ПК 2.2	Ведение технологического процесса обработки продуктов убоя: крови, субпродуктов, шкур и жиров.	
	Ведение технологического процесса обработки продуктов убоя: крови, субпродуктов, шкур и жиров.	6
	Ведение технологического процесса обработки продуктов убоя в соответствии с нормативно-технической документацией.	6
	Ведение технологического процесса производства пищевых топленых жиров.	6
	Выявление причин нарушения технологического процесса обработки продуктов убоя.	6
ПК 2.3	Выполнение мер безопасности при обслуживании оборудования и средств автоматизации. Работа на одном из видов технологического оборудования.	6
Всего часов		36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Производственная практика проводится на предприятиях на основе договоров, заключаемых между техникумом и предприятием, куда направляются обучающиеся.

Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения производственной практики на предприятии или в организации:

скот всех видов, птица и кролики;

продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;
сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
готовая мясная продукция;
пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые топленые жиры и технический жир;
технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
процессы организации и управления производства мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
первичные трудовые коллективы.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса.

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППССЗ по специальности.

Базы проведения производственной практики: предприятия, организации, учреждения, с которыми есть заключенные договоры или предварительная договоренность

1.ООО «Агрофирма Ариант» п. Красногорский Договор о взаимном сотрудничестве № 240 от 20.02.2013 г, Общество с ограниченной ответственностью;

2.ООО Мясоперерабатывающая корпорация «Ромкор» г. Еманжелинск Договор о взаимном сотрудничестве от 16.10.2012 г.

3.ООО «Мясокомбинат «Башкирские колбасы» г. Сибай Договор о взаимном сотрудничестве от 20.12.2012 г.,

Время проведения практики: на 3 курсе, в 5 семестре.

Продолжительность практики -36 часов (1 неделя).

Условием допуска обучающихся к производственной практике является:

- освоенная МДК 02.01.Технология обработки продуктов убоя, учебная практика;

- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;

- инструктаж обучающихся по прохождению производственной практики;

Организации:

- предоставляют рабочие места обучающимся;

-обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

-проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

-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.

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели, имеющие высшее образование по специальности: Технология мяса и мясопродуктов опыт в профильных организациях, и закрепленные за обучающимися локальным актом. Организации назначают руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников в организации наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками.

4.4. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Антипова, Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Антипова, И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев. — Санкт-Петербург. : ГИОРД, 2012. — 596 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4880#book_name.

Дополнительные источники:

1. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 176 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/5852>.

Интернет-ресурсы:

1. Мясные технологии [Электронный ресурс] : сайт. – 2007 – 2015. – режим доступа: <http://www.meatbranch.com/publ/view/58.html>.
2. <http://www.miasko.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачета. Формы отчетности студентов о прохождении практики: аттестационного листа по практике руководителей практики от организации; характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; дневник практики и отчет о практике в соответствии с заданием на практику. Документы должны быть заверены подписью руководителя организации и печатью. Приложения: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Формой аттестации итогов практики является составление и защита отчета по практике в результате индивидуального собеседования студента с руководителем практики и выставление по результатам собеседования оценки. Возможны другие формы. Например, проведение конференций. Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в разработанной документации.

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ПК 2.1 Контролировать качества сырья и полуфабрикатов	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике

Результаты освоения (формируемые общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
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
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в

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

Оценочные средства итогов прохождения производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Шкала	Критерии оценивания
-------	---------------------

<p>Оценка «отлично»</p>	<p>Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. письменной благодарности организации, графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</p>
<p>Оценка «хорошо»</p>	<p>Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</p>
<p>Оценка «удовлетворительно»</p>	<p>Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике отсутствуют.</p>
<p>Оценка «неудовлетворительно»</p>	<p>Отсутствие хотя бы одного из документов: положительного аттестационного листа по</p>

	практике; положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; несвоевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.
--	--

Приложение 1

Вопросы для собеседования при защите отчета

1. Перечислите классификация субпродуктов по морфологическому строению и пищевой ценности
2. Технологическая схема обработки мясокостных субпродуктов. Сущность и назначение отдельных операций, режимные параметры, дефекты возникающие в процессе обработки (по стадиям).
3. Технологическая схема обработки слизистых субпродуктов.
4. Сущность технологической схемы обработки слизистых субпродуктов и назначение отдельных операций, режимные параметры.
5. Дефекты возникающие в процессе обработки (по стадиям) слизистых субпродуктов.
6. Технологическая схема обработки мякотных субпродуктов.
7. Обработка шкурсырья (основные операции).
8. Рациональное использование шкурсырья и побочных продуктов, получаемых при его обработке, на пищевые и технические цели.
9. Технологическая схема обработки говяжьих черев на поточно-механизированной линии.
10. Способы посола шкур крупного рогатого скота, их преимущества и недостатки.
11. Характеристика мягкого жирсырья.
12. Способы получения пищевых топленых жиров из мягкого жирсырья. Преимущества и недостатки способов.
13. Назвать факторы, от которых зависит выбор технологической схемы производства топленых жиров.
14. Способы очистки жира. Преимущества и недостатки каждого способа.
15. Как проводят контроль технологических процессов обработки продуктов убоя.
16. Перечислите основные технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них.
17. Перечислите основные технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.
18. Как проводят контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.
19. Режимы работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.
20. Как проводят контроль использования технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

21. Расскажите устройство, назначение и принцип действия технологического оборудования мясожирового корпуса.

22. Требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.