


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

« 27 » марта 2019г.



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 01.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

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

Троицк
2019

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

Разработчики:

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

Внешняя рецензия


Казанцева Т.В., главный технолог, ИП Голова Е.А.

Программа учебной практики

РАССМОТРЕНА:

Предметно – цикловой методической комиссией по специальностям: Технология молока и молочных продуктов, Технологии мяса и мясных продуктов

Председатель


Титова Н.В.

Протокол № 5 от 25 марта 2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля ПМ.01 Приемка, убой и первичная
переработка скота, птицы и кроликов
наименование практики: УП 01.01 Учебная практика

1.1. Область применения программы

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 в части освоение вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт работы:

- приемки скота, птицы и кролика;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещения мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;

- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

знать:

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;

- порядок приема скота, птицы, кроликов;

- порядок расчета со сдатчиками;

- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;

- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;

- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;

- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убойе и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ.01 -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 профессионального модуля ФГОС СПО по виду профессиональной деятельности:

Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

Код ПК	Результаты освоения программы
ПК 1.1.	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
ПК 1.2.	Производить убой скота, птицы и кроликов.
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ПК 1.4	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Виды работ (в соответствии с ПК)	Объем часов
ПК 1.1.	Определение категорий упитанности: взрослого крупного рогатого скота, молодняка, коров-первотелок, телят.	6
	Проведение приемки скота и расчеты за него по массе и качеству мяса и оформление документации.	6
	Проведение приема скота, расчеты за него по массе и оформление документации.	6
	Проведение контроля по приему птицы и кроликов, крупного рогатого скота для переработки на мясоперерабатывающие предприятия.	6
ПК 1.2.	Организация и проведение содержания скота до убоя.	6
	Подготовка скота, птицы и кроликов к убою.	6
ПК 1.3.	Выполнение работ по разделки туш, обвалки и жиловки.	6
	Проведение контроля технологических процессов переработки скота, птицы и кроликов на предприятии. Выявление дефектов, ухудшающих товарный вид мясного сырья.	6
	Проведение и анализ технологических расчетов.	6
	Проведение и анализ технологических процессов обработки птицы и кроликов, скота;	6
ПК 1.4	Проведение анализ подбора технологического оборудования и компоновки технологических линий для убоя КРС, птицы, кроликов.	6
	Выполнение работ по транспортировке охлажденного, подмороженного и замороженного мяса, механизация погрузо-разгрузочных работ.	6
Всего часов		72
Промежуточная аттестация зачет		

4.Условия реализации программы учебной практики

4.1. Требования к условиям проведения учебной практики

Учебная практика проводится в учебной лаборатории: Мясного и животного сырья и продукции.

Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения учебной практики:

- комбинированный электрод для измерения рН (мяса) ЭК-03;
- лабораторная посуда;
- водяная баня;
- муляжи крупного рогатого скота, птицы;
- набор зоотехнических приборов;

4.2. Общие требования к организации проведения учебной практики

Учебная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля.

Время проведения практики: практика проводится на 2 курсе, в 4 семестре .

Продолжительность практики – 72 часа (2 недели).

Условием допуска обучающихся к учебной практике является:

- освоенная МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кролика;
- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;
- инструктаж обучающихся по прохождению учебной практики.

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 проведения учебной практики

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 практики

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

11. Асминкина Т. Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, 2017 - 321 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС IPRBooks: <http://www.bibliocomplectator.ru/getpublication/?id=66950>.
2. Бабина М. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.П. Бабина, А.Г. Кошнеров - Минск: РИПО, 2015 - 392 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463273>.
3. Технологии производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова [и др.] - Саратов: Профобразование, 2017 - 88 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС IPRBooks: <http://www.bibliocomplectator.ru/getpublication/?id=73767>.

Дополнительные источники:

4. Амбражей И. М. Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.М. Амбражей - Минск: РИПО, 2014 - 128 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463522>.
5. Богушева В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева - Ростов на Дону: Феникс, 2018 - 376 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2019. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2019. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
3. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.	Наблюдение и оценка выполнения индивидуальных заданий сдача дневника и отчета Зачет
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.	Наблюдение и оценка выполнения индивидуальных заданий сдача дневника и отчета Зачет
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	Наблюдение и оценка выполнения индивидуальных заданий сдача дневника и отчета Зачет
ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.	Наблюдение и оценка выполнения индивидуальных заданий сдача дневника и отчета Зачет

Результаты обучения (формируемые общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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,	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы специальности

профессионального и личностного развития.	
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 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.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	<p>Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике.</p> <p>Выполнение работ по всем заданиям программы.</p> <p>Защита отчета.</p>
Оценка «не зачтено»	<p>Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике затруднена.</p> <p>Выполнение работ по всем заданиям программы неполное.</p> <p>Отчет не защищен .</p>