

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.01.01 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.

Разработчик:

Швечихина Т.Ю., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

**Внешняя экспертиза:**

Медведева С.Д., главный технолог ООО «Чебаркульская 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	11

# **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 освоения 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 специальности.

### **Требования к результатам освоения учебной практики**

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

**иметь практический опыт:**

- 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 цехе 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, убое 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 профессиональных модулей ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): **Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.**

<b>Код ПК</b>	<b>Результаты освоения программы</b>
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 птищецеха.

<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. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.01.01 Учебная практика

Код ПК	Виды работ (в соответствии с ПК)	Объем часов
ПК 1.1	Проведение транспортирования убойных животных к месту убоя.	6
	Проведение сдачи-приемки скота, птицы и кроликов.	6
ПК 1.2	Проведение и анализ процессов первичной переработки крупного рогатого скота.	12
	Проведение и анализ процессов первичной переработки свиней.	12
	Проведение и анализ процессов первичной переработки мелкого рогатого скота.	6
ПК 1.3	Проведение технологических расчетов при переработке крупного рогатого скота, свиней и овец.	6
	Выполнение и анализ процессов первичной переработки птицы и кроликов.	6
	Проведение технологических расчетов при переработке птицы и кроликов.	6
ПК 1.4	Обеспечение режима работы оборудования для первичной переработки скота.	6
	Проведение подбора технологического оборудования, компоновки технологических линий для убоя КРС, птицы и кроликов.	6
<b>Всего часов</b>		<b>72</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>		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(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 проведения учебной практики**

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

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

Продолжительность практики –72 часов (2 недели).

Условием допуска обучающихся к учебной практике является:

- освоенная МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроли;

- 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 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 года.

#### **4.4. Информационное обеспечение обучения**

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

###### **Основные источники:**

1. Жевнин, Д.И. Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья: учебное пособие для СПО/ Д.И. Жевнин. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2019. – 137 с. <https://e.lanbook.com/reader/book/137464/#1>.

2. Сидоренко, И.В. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко. – Брянск: Изд.-во Брянский ГАУ, 2018. – 184 с. <https://e.lanbook.com/reader/book/133087/#2>.

###### **Дополнительные источники:**

###### **Интернет-ресурсы:**

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2020. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2020. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
3. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва, 2020. – 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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
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 птищецеха.	Наблюдение и оценка выполнения индивидуальных заданий сдача дневника и отчета 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	Анализ результатов наблюдений за

использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы 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 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»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике. Выполнение работ по всем заданиям программы. Защита отчета.
Оценка «не зачтено»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике затруднена. Выполнение работ по всем заданиям программы неполное. Отчет не защищен.