

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 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  
2019

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**

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

Программа производственной практики (по профилю специальности)

**РАССМОТРЕНА:**

Предметно - цикловой методической комиссией по специальностям Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов

Председатель



Титова Н.В.

Протокол № 5 от 25 марта 2019г.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# **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.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)**

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

#### **Обработка продуктов убоя**

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

<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 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
<b>Всего часов</b>		<b>36</b>
<b>Промежуточная аттестация</b> 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 овладеть профессиональными навыками.

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

##### **Основные источники:**

1.

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>.

Б

2.

Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья [Электронный ресурс] / Ю. Ф. Мишанин - Москва: Лань, 2017 - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/96860>.

М

##### **Дополнительные источники:**

1. 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>.

2. Технологии производства продукции животноводства

[Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова [и др.] - Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018 - 168 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС IPRBooks: <http://www.bibliocomplectator.ru/getpublication/?id=77002>.

**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 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.

<b>Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов освоения</b>
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

<b>Результаты освоения (формируемые общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов освоения</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	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	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
Оценка	Наличие положительного аттестационного листа

«отлично»	<p>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.</p> <p>письменной благодарности организации, графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</p>
Оценка «хорошо»	<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.</p> <p>графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</p>
Оценка «удовлетворительно»	<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.</p> <p>Графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике отсутствуют.</p>
Оценка «неудовлетворительно»	<p>Отсутствие хотя бы одного из документов: положительного аттестационного листа по практике; положительной характеристики</p>

	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.
--	---

**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 убоа.