

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 16.07.2021 08:03:55

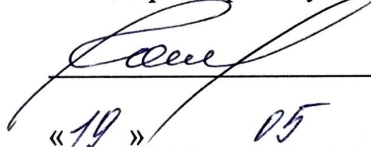
Уникальный программный ключ:

260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37748758f797dafcc5809af

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

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)


Вахмянина С.А.
«19» 05 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института
ветеринарной медицины


Кабатов С.В.
05 2021г.

**РАБОЧАЯ 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

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) 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 РФ от 22 апреля 2014 г. № 379, учебным планом и Положением «О практической подготовке обучающихся» (ЮУрГАУ-П-05-01-91/02-20), утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ протокол № 4 от 01.12.2020 г., приказ № 505 от 29.12.2020 г.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) предназначена для подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Разработчики:

Швечихина Т.Ю., преподаватель среднего профессионального образования

Титова Н.В., преподаватель среднего профессионального образования

Внешняя рецензия

ООО «Антей», главный технолог, Голова Е.А.

Программа производственной практики (по профилю специальности)

РАССМОТРЕНА:

Предметно - цикловой методической комиссией СПО по специальностям: Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов при кафедре Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Председатель

 Швечихина Т.Ю.

Протокол № 5

28 апреля 2021 г.

Предметно - цикловой методической комиссией СПО по практическому обучению

Председатель

 Титова Н.В.

Директор Научной библиотеки
МП



 И.В. Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ 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 рабочей программы

Рабочая 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 убоа;

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы
производственной практики**

В рамках освоения ПМ.02 - 108 часов (3 недели)

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

Результатом освоения рабочей 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

Профессиональные компетенции

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.

Общие компетенции

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-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Знакомство с предприятием. Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда. Инструктаж по противопожарной безопасности на рабочем месте.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Проведение контроля качества сырья и полуфабрикатов. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Ведение технологического процесса обработки крови. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Ведение технологического процесса обработки крови. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Ведение технологического процесса обработки субпродуктов. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Ведение технологического процесса обработки субпродуктов. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Ведение технологического процесса обработки кишок. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Ведение технологического процесса обработки кишок. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Ведение технологического процесса обработки шкур. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Ведение технологического процесса обработки шкур. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Ведение технологического процесса производства пищевых топленых жиров. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Ведение технологического процесса производства пищевых топленых жиров. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Ведение технологического процесса обработки сухих животных кормов и технических жиров. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Ведение технологического процесса обработки сухих животных кормов и технических жиров. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6

ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Выявление причин нарушения технологического процесса обработки продуктов уоя. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Выполнение мер безопасности при обслуживании оборудования и средств автоматизации. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Выполнение мер безопасности при обслуживании оборудования и средств автоматизации. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Работа на одном из видов технологического оборудования. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Работа на одном из видов технологического оборудования. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
Всего часов		108
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ 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 «Антей», г. Троицк;
2. ООО «Чебаркульская птица», п.Тимирязевский;
3. ООО Мясоперерабатывающая корпорация «Ромкор» г. Еманжелинск Договор о взаимном сотрудничестве от 16.10.2012 г.
4. ООО «Равис-птицефабрика Сосновская»;
5. ООО «Производственный комбинат Виноград».

Время проведения практики: на 4 курсе, в 7 семестре.

Продолжительность практики - 108 часов (3 недели).

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. Федоренко В. Ф. Инновационные технологии, процессы и оборудование для убоя животных на мясокомбинатах, мясохладобойнях и переработки побочного сырья [Электронный ресурс]: - / Федоренко В. Ф., Мишуров Н. П., Коноваленко Л. Ю. - Москва: Юрайт, 2020 - 169 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/456913>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/180AE324-4213-4436-A1D9-8EF02E3C581F>.

Дополнительные источники:

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов / Савелькина Н. А. - : Б.и., Ч.
2: Савелькина Н. А. Техническая биохимия. Ч. 2: учебное пособие / Савелькина Н. А. - 122 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/133084>.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2021. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – Москва, 2021. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.

3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2021. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.

4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2021. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.

5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2021. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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 по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.
ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.
ПК 2.3 Обеспечить работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.

Результаты обучения (освоенные профессиональные 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 рабочей программы по производственной практике (по профилю 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 рабочей программы по производственной практике (по профилю 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 рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю 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 рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю 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 «отлично»	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
Оценка «хорошо»	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
Оценка «удовлетворительно»	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.
Оценка «неудовлетворительно»	Отсутствие хотя бы одного из документов: положительного аттестационного листа по 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.

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

Оформление отчета по производственной практике (по профилю специальности)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждения высшего образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»

ОТЧЕТ

производственной практики (по профилю специальности)
ПП XX.XX

обучающегося отделения _____
группы _____
специальности _____

(фамилия, имя, отчество)

место практики – _____

сроки практики с _____ по _____ г.

Зам. директора по учебной работе (СПО) _____ Ф.И.О.
МП

Руководитель практики от Университета _____ Ф.И.О.
подпись

оценка _____ дата _____
МП

Троицк
20__

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждения высшего образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»

ДНЕВНИК

производственной практики (по профилю специальности)
ПП XX.XX

обучающегося отделения _____
группы специальности _____

(фамилия, имя, отчество)

место практики – _____

сроки практики с _____ по _____

Руководитель практики от предприятия _____

подпись

расшифровка подписи

МП

оценка _____ дата _____

Троицк
20____

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Ф.И.О., обучающегося полностью

обучающийся(аяся) на _____ курсе по специальности СПО _____
успешно прошел(ла) производственную практику (по профилю специальности) ПП XX.XX
в объеме _____ часа с _____ по _____
на предприятии _____

Отметка руководителя практикой от предприятия

Код компетенции	Наименование компетенции	Освоена/ не освоена
ПК X.X.	Согласно виду деятельности	
ПК X.X.		
ОК 1.		
...		
ОК 9.		

№ п/п	Дата проведения инструктажа по ТБ	Вид инструктажа	Подпись инструктируемого	Подпись инструктирующего	Ф.И.О., должность инструктирующего
	<i>первый день практики</i>	первичный инструктаж на рабочем месте			

Руководитель практики от предприятия _____
подпись _____ расшифровка подписи _____

М.П.

Руководитель производственной практики (по профилю специальности) от Университета

М.П.

Характеристика

на обучающегося ____ курса по программе среднего профессионального образования по специальности

_____, который проходил производственную практику (по профилю специальности) на предприятии

в период с _____ по _____

Виды работ, выполненных обучающимся, уровень освоения вида профессиональной деятельности, сформированность компетенций, приобретенный практический опыт, отношение к работе, дисциплина за период практики:

Выполнение общественных поручений, общение с коллективом _____

Заключение о выполнении рабочей программы практики, производственных, деловых и организаторских способностях _____

Рекомендуемая оценка _____

Руководитель предприятия _____

подпись

расшифровка подписи

М.П.

дата: «__» _____ 20__ г.

Руководитель производственной практики от Университета

подпись

расшифровка подписи

М.П.

Личная оценка обучающегося

Дайте оценку своей практики, укажите какие умения, навыки, **практический опыт** Вы приобрели?

Как будете использовать приобретенный опыт?

подпись обучающегося

расшифровка подписи

«___» _____ 20__ г.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждения высшего образования
 «Южно-Уральский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО
 Руководитель практики от предприятия

УТВЕРЖДАЮ
 Зам. директора по учебной работе (СПО)

 МП
 «__» _____ 20__ г.

 МП
 «__» _____ 20__ г. Ф.И.О.

Кафедра

 Специальность:

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на производственную практику (по профилю специальности) ПП ХХ.ХХ
 для

 (ФИО обучающегося полностью)
 обучающегося(ейся) ____ курса учебная группа _____
 Место прохождения практики _____
 Адрес предприятия: _____
 Срок прохождения практики с _____ по _____

Цель прохождения практики:

-

Задачи практики:

-

Вопросы, подлежащие изучению: согласно виду деятельности

Планируемые результаты практики:

Рассмотрено на заседании ПЦМК СПО по специальности

 при кафедре _____
 Председатель ПЦМК _____
 (протокол № ____ от «__» _____ 201_г)

Задание принято к исполнению:

 подпись
 «__» _____ 201_ г.

 расшифровка подписи

