

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

«15» _____ 2019 г.



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 03.02 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

Председатель

Титова Н.В.

Протокол № 5 от 25 марта 2019г.

Программа учебной практики

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. |
|---|------|
| 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 10 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий,
копченых изделий и полуфабрикатов
наименование практики: **УП.03.02 Учебная практика**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

1.2 Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии. Обучение трудовым приемом, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

1.3 Требования к результатам освоения учебной практики

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

иметь практический опыт работы:

- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;

уметь:

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых

- изделий и полуфабрикатов изделий;
- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
 - устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

знать:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.

1.4 Количество часов на освоение программы по учебной практики:

В рамках освоения ПМ.03 -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 основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

| Код ПК | Результаты освоения программы |
|--------|--|
| ПК3.1 | Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. |
| ПК 3.3 | Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. |
| ПК 3.4 | Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. |

| 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 УП. 03.02 Учебная практика

| Код ПК | Виды работ (в соответствии с ПК) | Объем часов |
|--|--|-------------|
| ПК3.1 | Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов. | 6 |
| | Проведение контроля готовой продукции копченых изделий и полуфабрикатов. | 6 |
| ПК 3.3 | Распределять в зависимости от качества поступающее мясное сырье на производство соответствующих групп изделий. | 6 |
| | Изучение технологических процессов выработки различных видов копченых изделий. | 6 |
| | | 6 |
| | | 6 |
| | Изучение технологических процессов выработки различных полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, рубленых). | 6 |
| | | 6 |
| | Изучение технологических процессов выработки замороженных полуфабрикатов. | 6 |
| | Проведение технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов. | 6 |
| Выявление брака продукции, допущенного при производстве копченых изделий и полуфабрикатов. | 6 | |
| ПК 3.4 | Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов. | 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:

1. Ноутбук ASUS+51.
2. Проектор EpsonEMP-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 производствапельменей.
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 образовательного процесса

Учебная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля.

Время проведения практики: на 3 курсе, в 6 семестре.

Продолжительность практики –72 часа (2 недели).

Условием допуска обучающихся к учебной практике является:

- освоенная МДК 03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов;

- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка перед началом практики в техникуме).

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.

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 обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

11 Основные источники:

1. 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>.

2. 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>.

3. 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>.

4. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Электронный ресурс]: учебное пособие / ; авт.-сост. О. В. Пичугина; авт.-сост. Д. Р. Алхасова - Ростов на Дону: Феникс, 2018 - 275 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045>.

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. Грибанова И. В. Товароведение [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина - Минск: РИПО, 2016 - 360 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463610>.

3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ; авт.-сост. А. А. Богачева; авт.-сост. О. В. Пичугина; авт.-сост. Д. Р. Алхасова - Ростов на Дону: Феникс, 2018 - 181 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054>.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2019. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.
3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2019. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.
4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.
5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 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 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. | Тестирование Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачет |
| ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий. | Тестирование Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачет |
| ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов | Тестирование Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачет |
| ПК3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. | Тестирование Наблюдение и оценка выполнения заданий 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 | Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |

| | |
|---|---|
| выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | 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» | Положительные результаты тестирования. Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике. Выполнение работ по заданиям программы. |
| Оценка «незачтено» | Неудовлетворительные результаты тестирования. Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике. Выполнение работ по заданиям программы неполное. |