

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  
« 19 » УЧЕБНАЯ 2018 г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
(по профилю специальности)

**ПП. 01.01 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  
2018

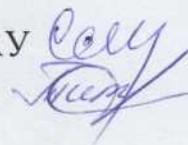
Программа производственной практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясопродуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 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 Южно-Уральский ГАУ

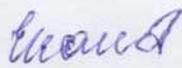
Титова Н.В., преподаватель ТАТ Южно-Уральский ГАУ



### Внешняя рецензия

ИП Голова Е.А.

главный технолог Казанцева Т.В.



Программа производственной практики (по профилю специальности)

### РАССМОТРЕНА:

Предметно – цикловой методической комиссией по специальностям Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов при кафедре кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Председатель

 Титова Н.В.

Протокол № 5

Июль 20 18 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**профессионального модуля ПМ.01 ПРИЕМКА, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ  
ПЕРЕРАБОТКА СКОТА, ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ**

наименование практики: **ПП. 01.01 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 основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

## **1.2 Цели и задачи производственной практики:**

Производственная 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 ПМ 01. обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- приемки скота, птицы и кроликов; 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, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов;

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

В рамках освоения ПМ.01.Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов-72 часа (2 недели).

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

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональными общими компетенциями в рамках профессионального модуля ПМ 01. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов по основному виду 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 птицецеха.

<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.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Код ПК	Виды работ (в соответствии с ПК)	Объем часов
ПК 1.1	анализ сырьевой базы предприятия; участие в организации приема и предубойного содержания сельскохозяйственных животных;	2
		2
		2
ПК 1.2	ознакомление с технологией первичной переработки скота, свиней и птицы; ознакомление с ведением технологического процесса в соответствии с нормативно – технической;	6
		6
		6
		6
ПК 1.3	ознакомление с ведением технологического контроля и учета в цехе убоя;	12
		12
ПК 1.4	ознакомление с безопасным обслуживанием оборудования и средств автоматизации; работа на одном из видов технологического оборудования;	6
		6
		6
<b>Всего часов</b>		<b>72</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		

### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Производственная практика проводится на предприятиях или предприятием\организацией на основе договоров, заключаемых между техникумом и предприятием\организацией, куда направляются обучающиеся.

Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения производственной практики на предприятии: 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, яйцопродукты, сухие животные корма, пищевые топлёные 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 ППСЗ по специальности.

Базы проведения производственной практики: предприятия, организации, учреждения, с которыми есть заключенные договоры или предварительная договоренность

1. «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: практика проводится на 2 курсе, в 4 семестре.

Продолжительность практики - 72 часа (2 недели).

Условием допуска обучающихся к производственной практике является:

- освоенная МДК Технология первичной переработки скота, птицы и кролика, учебная практика (при наличии в разделах модуля);
- 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 проведения производственной практики**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели, имеющие высшее образование по специальности: Технология мяса и мясных продуктов и 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 учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основные источники:**

1. Антипова, Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Антипова, И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев. — Санкт-Петербург. : ГИОРД, 2012. — 596 с. — Режим доступа: [https://e.lanbook.com/book/4880#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/4880#book_name).

###### **Дополнительные источники:**

1. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства. [Электронный ресурс] : учеб.пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 176 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/5852>.
2. Хабибулина, Р.А. Методические рекомендации по прохождению производственной практики по ПМ.03Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов/ Р.А. Хабибулина. – Троицк, 2017. – 18 с.

###### **Интернет-ресурсы:**

1. Мясные технологии [Электронный ресурс] : сайт. – 2007 – 2015. – режим доступа: <http://www.meatbranch.com/publ/view/58.html>.
2. <http://www.miasko.ru>

## **5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 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.

<b>Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов освоения</b>
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике
ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.	Наблюдение и оценка выполнения заданий Проверка и оценка дневника-отчёта Защита отчета о практике

<b>Результаты обучения (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 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, 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
.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.

<b>Шкала</b>	<b>Критерии оценивания</b>
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. Как определить упитанность крупного рогатого скота?
2. Как определить категории птицы и кроликов?
3. Как проводят приемку скота, птицы и кроликов?
4. Как проводят подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цехе переработки?
5. Как проводят технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов?
6. Порядок приема скота.
7. Порядок приема птицы, кроликов.
8. Порядок расчета со сдатчиками.
9. Как выбирают и обеспечивают оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов?
10. Методика технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов.
11. Требования охраны труда и правила безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.
12. Как определить глубину автолиза мяса при обработке холодом?