****

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное

учреждение Московской области «Щелковский колледж»

**(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**  Представитель работодателя:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  наименование предприятия  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись ФИО  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | **УТВЕРЖДАЮ**  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.В.Бубич)  подпись  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по профессиональному модулю

**ПМ.02 Обработка продуктов убоя**

по специальности

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовый уровень)**

Рабочая программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) для специальностей среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Организация – разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Щелковский колледж».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ИПССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входит в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «Обработка продуктов убоя»

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках моделей ППССЗСПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности, обучение приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики – 72.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Обучающийся должен

иметь практический опыт:

- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;

- ведение технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира

- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования.

освоить профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК 2.1. | Контролировать качество 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 |
| 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1.Тематический план учебной практики

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики | Содержание учебных занятий, практических работ | Объем  часов | Уровень  освоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ. 02. Обработка продуктов убоя | |  |  |
| Виды работ:  - контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира  - обработка субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;  - ведение технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;  - ведение контроля технологических процессов обработки продуктов убоя;  - проведение технологических расчетов по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;  - проведение технологических расчетов по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технологического жира  - эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования;  - обеспечение режима работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;  - контроль эффективного использования технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира | |  |  |
| Тема 1. Охрана труда при выполнении технологических процессов Обработка продуктов убоя | *Содержание:*  Инструкция по охране труда при выполнении технологических процессов по обработке субпродуктов  Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования;  Контроль эффективного использования технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира | 12 |  |
| Тема 2. Технологические процессы по обработке субпродуктов | *Содержание:*  Ведение технологических операций по обработке субпродуктов  Ведение контроля технологических процессов при обработке субпродуктов  Проведение технологических расчетов по обработке субпродуктов  Обеспечение режима работы оборудования при обработке субпродуктов  Контроль эффективного использования технологического оборудования при обработке субпродуктов | 12 |  |
| Тема 3. Технологические процессы по обработке кишечного сырья, щетины, пуха и пера | *Содержание:*  Ведение технологических операций по обработке кишечного сырья, щетины, пуха и пера  Ведение контроля технологических процессов обработки продуктов убоя: кишечного сырья, щетины, пуха и пера  Проведение технологических расчетов по обработке кишечного сырья, щетины, пуха и пера  Обеспечение режима работы оборудования при обработке кишечного сырья, щетины, пуха и пера  Контроль эффективного использования технологического оборудования при обработке кишечного сырья, щетины, пуха и пера | 12 | 3 |
| Тема 4. Технологические процессы по производству продуктов из крови | *Содержание:*  Ведение технологических операций по производству продуктов из крови  Ведение контроля технологических процессов по производству продуктов из крови  Проведение технологических расчетов по производству продуктов из крови  Обеспечение режима работы оборудования при производстве продуктов из крови  Контроль эффективного использования технологического оборудования при производстве продуктов из крови | 12 | 3 |
| Тема 5. Технологические процессы по производству пищевых топленых жиров | *Содержание:*  Ведение технологических операций по производству пищевых топленых жиров  Ведение контроля технологических процессов по производству пищевых топленых жиров  Проведение технологических расчетов по производству пищевых топленых жиров  Обеспечение режима работы оборудования при производстве пищевых топленых жиров  Контроль эффективного использования технологического оборудования при производстве пищевых топленых жиров | 12 | 3 |
| Тема 5. Технологические процессы по производству сухих животных кормов | *Содержание:*  Ведение технологических операций по производству сухих животных кормов  Ведение контроля технологических процессов по производству сухих животных кормов  Проведение технологических расчетов по производству сухих животных кормов  Обеспечение режима работы оборудования при производстве сухих животных кормов  Контроль эффективного использования технологического оборудования при производстве сухих животных кормов | 12 | 3 |
| Тема 6. Технологические процессы по производству технического жира | *Содержание:*  Ведение технологических операций по производству технического жира  Ведение контроля технологических процессов по производству технического жира  Проведение технологических расчетов по производству технического жира  Обеспечение режима работы оборудования при производстве технического жира  Контроль эффективного использования технологического оборудования при производстве технического жира | 6 | 3 |
| Дифференцированный зачет |  | 6 | 3 |
| ВСЕГО | | 72 | |

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в цехе переработки продуктов убоя в производствах мясоперерабатывающего комплекса ООО «Белгранкорм»

1.Оборудование цеха убоя

- Линии по убою компании «ВАК88»Австрия;

- Троллей (крюк) для трубчатого пути скользящий;

- Вертикальный ошпарочный туннель компании «BANSS» Австрия;

2. Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

3. Коллекция цифровых образовательных ресурсов:

- электронные учебники;

- электронные видеоматериалы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Немкова Н.П. Правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов: метод. указания / Н.П. Немкова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск, 2015.

- 36 с.

Дополнительные источники:

1. Антипова Л.В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства: / Л.В.Антипова Учебник.-СПб:Гиорд, 2015

2. Антипова Л. В., А. Глотова И. А., Рогов И. А. Методы исследования мяса и мясных продуктов./ Л. В Антипова., . И. А. Глотова , И. А.Рогов. - М.: Колос С, 2001. - 570 с.

3. А.Г.Забашта, И.А. Подвойская, В.М. Молочников/ Справочник по разделке мяса М.: ООО «Франтера» - 2012, 320 с.

4. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов. / Л.Г. Винникова Учебник.- Киев: Фирма «ИНКОС».2006 .-600 с.

5. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности: Учебник./ В.И Ивашов. - СПб: Гиорд, 2015.

6. Лисицын А. Б., Липатов Н. Н., Кудряшов Л. С. и др. Производство мясной продукции на основе биотехнологии. / А. Б. Лисицын, Н. Н. Липатов, Л. С. Кудряшов. и др.

- М.: ВНИИМП, 2015. — 369с.

7. Лисицын А. Б., Липатов Н. Н., Кудряшов Л. С. и др. Теория и практика переработки мяса./ А. Б. Лисицын, Н. Н. Липатов, Л. С. Кудряшов. и др. — М.: ВНИИМП, 2004. —378 с.

8. Практикум по холодильному технологическому оборудованию:Учебное пособие / Бараненко А.В., Калюнов В.С., Малеванный Б.Н., Эглит А.Я. - СПб.: СПбГУНиПТ, 2002. - 170 с.

9. Тимошенко Н.В., Патиева А.М. Технология хранения, переработки и стандартизации мяса и мясных продуктов Учебное пособие - Краснодар, КубГАУ., 2018., - 615 с

10. Бредихин С.А.. Технологическое оборудование мясокомбинатов 2-е изд., испр.

- / С.А. Бредихин и др М.: Колос, 2010. — 392 с: ил.

11. Волкова А. Г., Подлегаев М. А., Русаков В. Н. и др. Производственно­технический контроль и методы оценки качества мяса, мясо- и птицепродуктов. — М.:

Пищевая промышленность, 1974. — 248 с.

12. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Сан-ПиН 2.3.2.1078-01. - М., 2016. - 216 с.

13. Головкин H.A. Холодильная технология пищевых продуктов. — М.: Пищевая промышленность, 1984. — 239 с.

14. Гоноцкий В. А., Давлеев А. Д., Дубровская В. И. и др. Глубокая переработка мяса птицы в США. — М., 2016.-200 с.

15. Данилова Н. С. Физико-химические основы производства мяса и мясопродуктов. — М.: КолосС, 2017. - 367 с.

16. Джафаров А. Ф. Производство желатина. — М.: Агропромиздат, 2010. — 287 с.

17. Заяс Ю. Ф. Качество мяса и мясопродуктов. — М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981.-480 с.

18. Илюхина Р. В., Костенко Ю. Г., Крехов Н. М. и др. Переработка и использование побочных сырьевых ресурсов мясной промышленности и охрана окружающей среды. — М : ВНИИМП, 2010.-404 с.

19. Кунаков А. А., Серегин И. Г., Таланов Г. А. и др. Судебная ветеринарно­санитарная экспертиза. - М.: КолосС, 2007. — 400 с.

20. Адуцкевич В. А., Большаков А. С., Горбатов А. В. и др. Физико-химические и биохимические основы технологии мяса и мясопродуктов. — М.: Пищевая промышленность, 1973.-495 с.

21. Афанасов Э. Э., Николаев Н. С., Рогов И. А. и др. Аналитические методы описания технологических процессов мясной промышленности. — М.: Мир, 2013. — 184 с.

22. Воинова П. А., Гаевой Е. В., Горбатов В. М. и др. Убой и первичная обработка скота и птицы. — М.: Пищевая промышленность, 1973. — 312 с.

23. НАССР/ХАССП. Государственные стандарты США и России. — М., 2012. —

594 с.

24. Никитин Б. И., Бельченко Н. Б. Переработка птицы и кроликов и производство птицепродуктов. — М.: Колос, 1994. — 320 с.

25. Роберте Г. Р., Март Э.Х., Сталтс В.Дж. и др. Безвредность пищевых продуктов. — М.. Агропромиздат, 20017. — 288 с.

26. Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П. Общая технология мяса и мясопродуктов. — М.: Колос, 1994. — 367 с.

Интернет-ресурсы:

1. ФГБНУ «ВНИИМП» (Электронный ресурс). URL: [Шр://’^^^упптр.гц/[](http://www.vniimp.ru/)дата обращения 26.08.2019 г].

2. Мясной клуб (Электронный ресурс). URL:<http://www.meat-club.ru/>[дата обращения 26.08.2019 г.].

3. Мясная инженерия (Электронный ресурс). URL: [http://meaten.ru/mc-](http://meaten.ru/mc-meatproc.php)

[meatproc.php](http://meaten.ru/mc-meatproc.php) [дата обращения 26.08.2019 г.].

4. Учебно-методическая литература для учащихся и студентов. (Электронный ресурс). URL:<http://www.studmed.ru/>[дата обращения 26.08.2019 г.].

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится преподавателем профессионального цикла. Характер проведения учебной практики: концентрированно. Учебная практика (УП.01.)

Профессионального модуля 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов проводится в 4 семестре второго курса.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватель профессионального цикла, осуществляющий руководство учебной практикой обучающихся, должен иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1 - го раза в 3 года.