****

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.01 Приемка, убой и первичная переработка**

**скота, птицы и кроликов**

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) «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов».

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках моделей ППССЗ СПО 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.

Требования к результатам освоения учебной практики

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности19.02.08Технология мяса и мясных продуктов обучающийся в ходе освоения учебной практики должен иметь практический опыт:

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов

Иметь практический опыт:

 приемки скота, птицы и кроликов;

Уметь:

определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;

контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;

Знать:

требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;

порядок приема скота, птицы и кроликов;

порядок расчета со сдатчиками;

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

Иметь практический опыт:

первичной переработки скота, птицы и кроликов;

 размещения мяса в камерах холодильника;

Уметь:

вести процессы первичной переработки крупного рогатого 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 холодильной обработке;

определять естественную убыль мяса при обработке холодом

Знать:

режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;

методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработке птицы и кроликов;

режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.

Иметь практический опыт:

эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

Уметь:

выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

Знать:

назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме и первичной переработке скота, птицы и кроликов

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 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликовс целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, обучающийся в ходе освоения учебной практики 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;

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| 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. |
| ПК1.4. | Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха |

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики | Содержание учебных занятий | Объемчасов | Уровеньосвоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ 01. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов | 72 |  |
| Виды работ:ВР 1 Подход к животным, взвешивание, проведение оценки упитанности скотаВР 2 Подход к птице, взвешивание, проведение оценки упитанностиВР 3 Осмотр и сортировка убойных животныхВР 4 Убой и первичная переработка КРСВР 5 Оценка качества говядиныВР 6 Убой и первичная переработка свинейВР 7 Оценка качества свинейВР 8 Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов ВР 9 Оценка качества мяса птицы и кроликов ВР 10Составление и анализ схем холодильной обработки мясаВР 11 Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов |  |  |
| Тема 1.Приемка и предубойное содержание скота, птицы и кроликов | *Содержание:*Сопроводительная документация, подход к животным, ветосмотр, прием КРС, МРС, свиней, птицы и кроликов, взвешивание.Осмотр и сортировка убойных животных | 6 | 3 |
| Тема 2 Определение упитанности животных | *Содержание:*Определение упитанности скота, птицы и кроликов. | 12 | 3 |
| Тема 3 Ветеринарный осмотр крупно рогатого скота Тема 4 Переработка крупного рогатого скотаТема 5 Ветеринарный осмотр мелкого рогатого скота Тема 6 Переработка мелкого рогатого скота | *Содержание:*Этапы убоя, способы оглушения Обескровливание. Забеловка. Механическая съемка шкур. Поддувка сжатым воздухом. Извлечение внутренних органов из туш. Контроль внутренних органов. Токи контроля ветеринарно- санитарной экспертизы первичной переработки КРС. Клеймение Убой МРС. Способы оглушения, обескровливанияОбработка туш. Съёмка шкур. Извлечение внутренних органов. Определение категории упитанности. Клеймение. | 6 | 3 |
| Тема 7 Ветеринарный осмотр туш КРС | *Содержание:*Оценка качества говядины | 12 | 3 |
| Тема 8 Переработка свиней Тема 9 Ветеринарный осмотр туш свиней | Содержание:Убой свиней. Способы оглушения, обескровливания Обработка туш свиней в шкуреСъёмка шкур с туш свиней. Извлечение внутренних органов. Определение категории упитанности свиных туш. Клеймение.Выбор необходимых способов холодильной обработки; Контроль режимов холодильной обработки;Обеспечение рационального использования камер холодильника Определение глубины автолиза мяса;Определение естественной убыли мяса при холодильной обработке | 12 | 3 |
| Тема 10Переработка птицы и кроликовТема 11Оценка качества мяса птицы и кроликов | *Содержание:*Правила приемки с/х птицы. Порядок предубойного осмотра. Убой с/х птицы Ветеринарно-санитарный контроль при убое птиц Выбор необходимых способов холодильной обработки; Контроль режимов холодильной обработки;Обеспечение рационального использования камер холодильника Определение глубины автолиза мяса;Определение естественной убыли мяса птицы при холодильной обработке. | 18 | 3 |
| Тема 12Общие сведения о технологическом оборудовании | *Содержание:*Характеристика технологического оборудования по характеру воздействия Выбор необходимых способов холодильной обработки; Контроль режимов холодильной обработки;Обеспечение рационального использования камер холодильника Определение глубины автолиза мяса;Определение естественной убыли мяса при холодильной обработке | 5 | 3 |
| Тема 13 Подъемно - транспортное оборудование Тема 14 Оборудование для убоя скота и разделки туш | Содержание:Характеристика подъёмно-транспортного технологического оборудования по принципу выполняемого назначенияЭксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов | 3 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 1 | 3 |
| Всего часов | 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.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий.

В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование ПМ/вида профессиональной деятельности - первоначальный практический опыт | Виды работ на учебной практике | Требования к выполнению работ | Формы и методы контроля оценки |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПО.1 прием, скота, птицы и кроликовУ.1 Определять упитанность скота, категории птицы У.2 Контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цех переработки | ВР 1 подход к животным, взвешивание, проведение оценки упитанности скотаВР 2- подход к птице, взвешивание, проведение оценки упитанностиВР 3-Осмотр и сортировка убойных животных | Проведение оценки упитанности в соответствии с установленной методикой. Адекватность оценки требованиям действующих стандартов.Проведение оценки упитанности в соответствии с установленной методикой. Адекватность оценки требованиям действующих стандартов.Соответствие проведения сортировки убойных животных требованиям действующих процедур | Дифференцированныйзачет;аттестационный лист; Формализованноенаблюдение |
| ОК 2Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполненияпрофессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 6Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |  | Выбор и применение рациональных методов и способов решения профессиональных задач, эффективность качества выполнения заданий |
| Корректность в поведении, умение работать в группе |
| ПО.2 первичной переработки скота, птицы и кроликовУ.3 Вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицыУ.4Вести учет сырья и продуктов переработки; У.5Проводитьтехнологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;У.б Оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;У.7 Контролировать выход мяса и расход энергоресурсов; | ВР 4 Убой и первичная переработка КРС | Проведение оценки качества говядины в соответствии с установленными методиками. Адекватность оценки требованиям действующих стандартов | Дифференцированныйзачет;аттестационн ый лист |
| ВР5 Оценка качества говядины | Выполнение анализа в соответствии с требованиями действующих производственных процедур | Формализованноенаблюдение |
| ВР 6 Убой и первичная переработка свиней | Проведение оценки качества свинины в соответствии с установленными методиками. |  |
| ВР 7Оценка качества свиней | Адекватность оценки требованиям действующих стандартов |  |
| ВР 8 Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов | Выполнение анализа первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов в соответствии с требованиями действующих производственных процедур |  |
| ВР 9 Оценка качества мяса птицы и кроликов | Проведение оценки качества говядины в соответствии с установленными методиками. Адекватность оценки требованиям действующих стандартов |  |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач личного развития ОК 5Использовать информационно­коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |  | Результативность поиска информацииЭффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности |  |
| ПО размещения мяса в камерах холодильникаУ.8 Выбирать необходимые способы холодильной обработкиУ.12 Определять естественную убыль мяса при холодильной обработкиУ.9 Контролировать режимы холодильной обработки У.11 Определить глубину автолиза мяса при холодильной обработке | ВР 10 составление и анализ схем холодильной обработки мяса | Обоснованность составления схем холодильной обработки мясаВыполнение испытания в соответствии со стандартной методикой. Обоснованность полученного результата | Дифференцированныйзачет;аттестационн ый лист Формализова нноенаблюдение |
| ПОЭксплуатации,технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликовУ.13 Выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликовОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | ВР 11 Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов | Выполнение анализа эффективности в соответствии с требованиями действующих производственных процедур. Обоснованность полученного результата Выполнение анализа эффективности в соответствии с требованиями действующих производственных процедур. Обоснованность полученного результата | Дифференцированныйзачет;аттестационн ый листФормализованноенаблюдение |