

Аннотация рабочей программы учебной практики УП.02.01 Учебная практика по обработке продуктов убоя специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

1. Место учебной практики в структуре ОПОП

Учебная практика проводится в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов в рамках профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя:

МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя.

2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам

Цели практики: освоить и закрепить теоретический материал профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя. Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта обработки продуктов убоя с последующим освоением ими общих и профессиональных компетенций.

Задачи практики:

- изучение морфологического строения субпродуктов, кишечного сырья;
- изучение технологических процессов и оборудования при обработке продуктов убоя;
- изучение технологических операций по подготовке продуктов убоя к переработке;
- изучение требований к качеству субпродуктов, методик определения показателей качества;
- изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество;
- изучение технологических процессов и оборудования при производстве субпродуктов;
- изучение технологических процессов и оборудования обработки крови;
- изучение технологических процессов и оборудования при производстве пищевых топленых жиров;
- изучение технологических процессов и оборудования при производстве кишечного сырья;
- изучение особенностей производства эндокринно-ферментного сырья;
- изучение обработки шкур, волоса, щетины, пера;
- изучение обработки технического сырья;
- изучение производства желатина и клея;
- изучение санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
- обработки продуктов убоя;
- эксплуатации технологического оборудования;

уметь:

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов;
- организовывать и контролировать все стадии технологического производства продуктов убоя;
- выполнять технологические расчеты по производству продуктов убоя;

- выявлять брак продукции; определять и устранять причины брака; разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;
- обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить продукцию к реализации

знать:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов убоя;
- требования действующих стандартов к качеству продуктов убоя;
- режимы технологических процессов производства продуктов убоя;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства продуктов убоя;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования;
- требования охраны труда и правила техники безопасности производства.

Код	Наименование результата обучения (компетенции)
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
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.

3. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Трудоемкость учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя, составляет 108 часов (3 недели).

Сроки проведения учебной практики УП.02.01 Учебная практика. Учебная практика по обработке продуктов убоя определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и графиком учебного процесса. Практика проводится в 3 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 5 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

4. Содержание практики

Раздел 1. Виды инструктажа. Порядок проведения инструктажа по безопасности и

охране труда на предприятии.

Раздел 2. Изучение качества продуктов убоя, теххимический контроль.

Раздел 3. Ведение технологических процессов обработки продуктов убоя.

4. Оформление отчета

5. Форма промежуточной аттестации – защита отчета, дифференцированный зачет

6. Разработчик программы: доцент Глинкина И.М.