

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Учебная практика. Учебная практика по обработке продуктов убоя**

**Профессиональный модуль: ПМ.02 Обработка продуктов убоя**

**Специальность среднего профессионального образования**

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**базовой подготовки**

**Форма обучения - очная**

Программа учебной практики составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, приказ Министерства образования и науки РФ № 379 от 22.04.2014 г., зарегистрировано в Минюсте России 31.07.2014 г. № 33389.


Автор программы  
канд.с.-х. наук, доцент кафедры товароведения  
и экспертизы товаров

ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ»



Глинкина И.М.

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол № 9 от 23.06.2020 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_  
 Байлова Н.В.

Заведующий отделением СПО \_\_\_\_\_  
 Каширина Н.А.

Рецензент: советник отдела развития животноводства, департамента аграрной политики Воронежской области к.с.-х.н. Ларин О. В.

## Содержание

1. Паспорт программы учебной практики .....	4
1.1. Область применения программы учебной практики .....	4
1.2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам .....	4
1.3. Место учебной практики в структуре ОПОП .....	5
1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики .....	5
1.5. Место прохождения учебной практики .....	5
2. Результаты освоения программы учебной практики .....	5
3. Структура и содержание практики .....	6
4. Условия реализации программы учебной практики .....	7
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению .....	7
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики .....	10
5. Контроль и оценка результатов учебной практики .....	11
6. Аттестация по итогам учебной практики .....	15

## 1. Паспорт программы учебной практики

### 1.1 Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики УП.02.01 Учебная практика. Учебная практика по обработке продуктов убоя является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

### 1.2 Цели и задачи учебной 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 убоа;
- требования действующих стандартов к качеству продуктов убоа;
- режимы технологических процессов производства продуктов убоа;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства продуктов убоа;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования;
- требования охраны труда и правила техники безопасности производства.

### **1.3. 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 убоа:

МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоа.

### **1.4 Трудоемкость и сроки проведения учебной практики**

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

Сроки проведения учебной практики УП.02.01 Учебная практика. Учебная практика по обработке продуктов убоа 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.

### **1.5 Место прохождения учебной практики**

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, учебных лабораториях ВГАУ, учебных хозяйствах. Учебная практика проводится в организациях (перерабатывающих предприятиях по производству мясной продукции) на основе договоров, заключаемых между этими организациями и ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ. Практика проходит преимущественно на рабочих местах в приемной, химической, микробиологической лабораториях или на производственных участках обработки продуктов убоа.

## **2. Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом прохождения учебной практики УП.02.01 Учебная практика. Учебная практика по обработке продуктов убоа в рамках освоения профессионального модуля

ПМ.02 Обработка продуктов убоя является овладение обучающимися видов профессиональной деятельности «Обработка продуктов убоя»:

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. Структура и содержание практики

№	Разделы практики	Кол-во часов	Виды работ
1	Виды инструктажа. Порядок проведения инструктажа по безопасности и охране труда.	4	Прохождение всех видов инструктажа
2	Изучение качества продуктов убоя, теххимический контроль.	40	- контроль качества продуктов убоя; - оформление документов при приемке сырья и выпуске готовой продукции; - составлении отчетов при приемке сырья, отчетов по движению сырья и готовой продукции; - контроль технологических процессов обработки продуктов убоя; - определение показателей качества и безопасности продуктов убоя.
3	Ведение технологических процессов обработки	58	Выполнение работы в соответствии с индивидуальным заданием:

	продуктов убоя.		-организация теххимического и микробиологического контроля на предприятии; - изучение морфологического строения субпродуктов; - оборудование, используемое для обработки продуктов убоя в соответствии с ассортиментом, технические характеристики оборудования; - особенности технологических процессов и контроль обработки продуктов убоя; - организация санитарной обработки оборудования.
4	Оформление отчета	6	Защита отчета по практике
<b>Итого</b>		<b>108</b>	
<b>в т.ч. практическая подготовка</b>		<b>54</b>	

#### 4. Условия реализации программы производственной практики

##### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
1	Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
2	Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а

При использовании электронных изданий Университет обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, в том числе:

### Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

## 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### Основная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз./чел.
1	Асминкина Т. Н. Основные технологии первичной переработки животных [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020 - 174 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]	1.00
2	Гуринович Г. В. Технология обработки продуктов убоя [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Гуринович Г. В., Мышалова О. М., Патракова И. С. - Кемерово: КемГУ, 2021 - 185 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	1.00

### Дополнительная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз./чел.
1	Асминкина Т.Н. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.А. Богатырев; И.Ю. Суржанская; Т.Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2020 - 166 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]	1.00
2	Шарафутдинов Г. С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Шарафутдинов Г. С., Сибгатуллин Ф. С., Балакирев Н. А., Шайдуллин Р. Р., Шувариков А. С., Аскарлов Р. Ш., Шарафутдинова Э. А. - Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 624 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	1.00

### Методические издания

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз./чел.
1	Методические указания для самостоятельной работы по профессиональному модулю "Обработка продуктов убоя" для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс] / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. Е. М. Шаталова] - Воронеж:	1.00



	Воронежский государственный аграрный университет, 2018 [ПТ]	
--	---	--

### Периодические издания

№ п/п	Перечень периодических изданий
1	Вестник ВГАУ
2	СФЕРА: Мясная промышленность / ООО Издательский дом СФЕРА – Санкт-Петербург, 2012 -
3	Мясная индустрия/ ООО Редакция журнала «Мясная индустрия» - Москва, 1993 -
4	Мясные технологии/ ООО «Отраслевые ведомости» - Москва, 2003 -

### Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

<http://www.vniimp.ru/index.php/journal/all-about-meat>

<http://meat-club.ru/forum/viewtopic.php?f=74&t=3584>

<http://www.myaso-portal.ru/>

<http://www.vse-o-miase.com/>

<http://meatinfo.ru/>

### Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (<http://library.vsau.ru/>)

Учебный год	№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия
2017/2018	1.	Контракт № 633/ДУ от 04.07.2017 (ЭБС «ЛАНЬ»)	08.08.2017 – 08.08.2018
	2.	Контракт № 1305/ДУ от 29.12.2016 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2017 – 31.12.2017
	3.	Контракт № 240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	4.	Контракт № 587/ДУ от 20.06.2017 («Национальный цифровой ресурс «Руконт»)	20.06.2017 – 20.06.2018
	5.	Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library)	12.12.2017 – 11.12.2018
	6.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	7.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2018/2019	1.	Контракт № 784/ДУ от 24.09.2018 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2018 – 24.09.2019
	2.	Контракт № 240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	3.	Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Контракт 626/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС ЮРАЙТ)	25.07.2018 – 30.07.2019
	5.	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 4-ИУ от 04.07.2018	04.07.2018 – 31.07.2019
	6.	Лицензионный контракт № 4319/18 627/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.07.2018 – 25.01.2019
	7.	Лицензионный контракт № 1172/ДУ от 24.12.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.01.2019 – 31.07.2019
	8.	Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library РУНЭБ)	12.12.2017 – 11.12.2018
	9.	Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library РУНЭБ)	22.10.2018 – 21.10.2019

	10.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017, Национальная электронная библиотека (НЭБ)	28.03.2017 -28.03.2022
	11.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от19.01.2016	Бессрочно
2019/2020	1.	Контракт № 488/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2019 – 24.09.2020
	2.	Контракт № 4204 ЭБС/959/ДУ от 24.12.2019 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020-31.12.2020
	3.	Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Контракт 358/ДУ от 24.05.2019 (ЭБС ЮРАЙТ) - СПО	01.08.2019 – 30.07.2020
	5.	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 7-ИУ от 11.06.2019	01.08.2019 – 30.07.2020
	6.	Контракт № 487/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС IPRbooks)	01.08.2019 - 31.07.2020
	7.	Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library РУНЭБ)	22.10.2018 – 21.10.2019
	8.	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library РУНЭБ)	28.11.2019 - 27.11.2020
	9.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019(Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от19.01.2016	Бессрочно
2020/2021	1.	Контракт № 503-ДУ от 14.09.2020. (ЭБС «ЛАНЬ»)	14.09.2020 – 13.09.2021
	2.	Контракт № 4204эбс-959-ДУ от 24.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020 – 31.12.2020
	3.	Контракт № 775-ДУ от 29.12.2020. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2021 – 31.12.2021
	4.	Контракт № 391 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	5.	Контракт № 392 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	6.	Контракт № 426-ДУ от 27.07.2020. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.08.2020 – 31.07.2021
	7.	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2020 – 31.12.2020
	8.	Контракт № 710/ДУ от 17.11.2020 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2021 – 31.12.2021
	9.	Договор № 101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана- Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019(Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022

	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Контракт № 643/ДУ от 21.10.2020. (Терминал удаленного доступа ЦНСХБ)	21.10.2020 - 21.10.2021
	14.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2021/2022	1.	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
	2.	Контракт № 775/ДУ от 29.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2021 – 31.12.2021
	3.	Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 – 31.12.2022
	4.	Контракт № 341/ДУ от 05.08.2021. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	01.08.2021 – 31.07.2022
	5.	Контракт № 340/ДУ от 05.08.2021. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2021 – 31.07.2022
	6.	Контракт № 359-ДУ от 30.08.2021. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.09.2021 – 30.09.2022
	7.	Контракт № 710/ДУ от 17.11.2020 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2021 - 31.12.2021
	8.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022
	9.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019 (Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Контракт № 643/ДУ от 21.10.2020. (Терминал удаленного доступа ЦНСХБ)	21.10.2020 – 21.10.2021
	14.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2022/2023	1.	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
	2.	Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 – 31.12.2022
	3.	Контракт № 320/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	05.08.2022 – 04.08.2023
	4.	Контракт № 321/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	05.08.2022 – 04.08.2023
	5.	Контракт № 334-ДУ от 30.08.2022. (ЭБС IPRbooks)	01.09.2022 – 31.08.2023
	6.	Контракт № 411-ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «ЛАНЬ»)	12.10.2022 – 11.10.2023
	7.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022
	8.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022 (продолжение до 28.03.2027)

9.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
----	---	-----------

## 5. Контроль и оценка результатов учебной практики

В период прохождения учебной практики УП.02.01 Учебная практика. Учебная практика по обработке продуктов убоя обучающиеся обязаны вести отчет.

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения учебной практики УП.02.01 Учебная практика. Учебная практика по обработке продуктов убоя осуществляется руководителем практики от образовательной организации в процессе выполнения обучающимися индивидуальных заданий, выполнения практических проверочных работ.

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Общие компетенции</b>		
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- осознавать значимость получаемых знаний, умений и навыков для будущей жизнедеятельности, желание подготовиться к будущей профессиональной деятельности. - аргументировано обосновывать выбор своей профессии.	- контроль за работой обучающихся; - контроль выполнения индивидуальных заданий; - отчет практики; - защита отчета; - дифференцированный зачет
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации обработки продуктов убоя. - корректировать профессиональное поведение на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
<b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по обработке продуктов убоя.	
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	

<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для обработки продуктов убоя.
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
<b>ОК 7.</b> Брать на себя	- самоанализ и коррекция

ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	результатов собственной работы; - своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
<b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов обработки продуктов убоя.	
<b>Вид профессиональной деятельности – Обработка продуктов убоя</b>		
<b>Профессиональные компетенции</b>		
<b>ПК 2.1</b> Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	Владение методами и способами: - оценки, контроля качества и безопасности сырья, обработки субпродуктов органолептическими и физикохимическими способами; - оценки и контроля качества обработки кишок органолептическими и физикохимическими способами; - организации контроля качества и безопасности эндокринно-ферментного сырья и полуфабрикатов органолептическими и физикохимическими способами; - оценки и контроля качества обработки всех видов шкур, щетины и волоса; - оценки и контроля качества жирсырья и пищевых топленых жиров; - оценки и контроля качества сырья для производства кормовой муки и кормового жира; - оценки и контроля качества сырья для производства кровепродуктов	- контроль за работой обучающихся; - контроль выполнения индивидуальных заданий; - отчет практики; - защита отчета; - дифференцированный зачет
<b>ПК 2.2</b> Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	- составление и выполнение технологических схем обработки мякотных субпродуктов; - составление и выполнение технологических схем обработки	

	<p>мясокостных субпродуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составление и выполнение технологических схем обработки слизистых субпродуктов;</li> <li>- составление и выполнение технологических схем обработки шерстных субпродуктов;</li> <li>- составление и выполнение технологических схем обработки соленых тонких кишок;</li> <li>- составление и выполнение технологических схем обработки соленых толстых кишок;</li> <li>- составление и выполнение технологических схем обработки сухих пузырей;</li> <li>- планирование и выполнение технологического процесса сбора, обработки и консервирования эндокринного сырья;</li> <li>- планирование и выполнение технологического процесса сбора, обработки и консервирования ферментного сырья;</li> <li>- составление и выполнение технологических схем производства пищевого топленого жира из мягкого жира-сырца;</li> <li>- составление и выполнение технологических схем производства пищевого топленого жира из твердого жирсырья;</li> <li>- составление и выполнение технологических схем обработки шкур КРС;</li> <li>- составление и выполнение технологических схем обработки свиных шкур;</li> <li>- составление и выполнение технологических схем обработки шкур МРС;</li> <li>- составление и выполнение технологических схем обработки щетины и волоса;</li> <li>- составление и выполнение технологических схем производства кормовой муки;</li> <li>- составление и выполнение</li> </ul>	
--	--	--

	<p>технологических схем производства кормового жира с учетом особенности организации работы цеха технических фабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- условия сбора крови на пищевые, медицинские и технические цели;</li> <li>- использование нормативно-технической документации соответствующих производств и методик расчета сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции для всех цехов</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.3</b> Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для обработки всех групп субпродуктов, в том числе в условиях реального производства;</li> <li>- подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для обработки кишечных комплектов крупного и мелкого рогатого скота и свиней, в том числе в условиях реального производства;</li> <li>- подбор производственного инвентаря, инструментов для обработки эндокринно-ферментного сырья;</li> <li>- подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для обработки шкур КРС, МРС и свиней, в том числе в условиях реального производства;</li> <li>- подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для производства пищевых топленых жиров, в том числе в условиях реального производства;</li> <li>- подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для производства</li> </ul>	



	<p>кормовой муки и кормового жира, в том числе в условиях реального производства;</p> <p>- подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для сбора и обработки крови от всех видов скота, в том числе в условиях реального производства;</p> <p>- выполнение расчетов оборудования;</p> <p>- знание устройства, принципа действия и правил безопасного обслуживания оборудования соответствующих производств</p>	
--	---	--

## **6. Аттестация по итогам учебной практики**

Аттестация по итогам учебной практики УП.02.01 Учебная практика. Учебная практика по обработке продуктов убоя служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Формой промежуточной аттестации по итогам учебной практики является дифференцированный зачет. Аттестация проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы учебной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.





В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки по практике учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;

- качество и полнота оформления отчетных документов по практике.

**Лист периодических проверок рабочей программы  
и информация о внесенных изменениях**

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №8 от 28.05.2021 г.</p>	<p>п. 3 п. 4</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2021-2022 учебного года</p>	<p>Скорректированы виды работ, ПО, браузеры, ЭБС, литературные источники</p>
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №5 от 14.06.2022 г.</p>	<p>п. 4</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года</p>	<p>Скорректированы литературные источники, электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ</p>
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №5 от 13.06.2023 г.</p>	<p>На 2023-2024 уч. год потребности в корректировке нет</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2023-2024 учебного года</p>	<p>нет</p>
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №7 от 17.06.2024 г.</p>	<p>На 2024-2025 уч. год потребности в корректировке нет</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2024-2025 учебного года</p>	<p>нет</p>