

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан технологического факультета



О.В.Черкасов

« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 09 » марта 2022г..

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 «ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 19.01.04 Оператор процессов колбасного производства

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	1	Семестр	1, 2
Зачет	-	семестр	Диф.зачет 1 семестр
Экзамен	2	семестр	Другая форма контроля - семестр

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	38
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	40

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства.

Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников по данной профессии.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессии должен:

иметь практический опыт:

- обработки мясного и сопутствующего сырья от разделки туш скота, птицы и кроликов;
- размещения мяса в камерах холодильника;
- производства мясных изделий;

уметь:

- различать мясо различных видов животных;
- определять сорт жилованного мяса;
- определять название мясных отрубов по внешнему виду;
- готовить мясо и мясопродукты к обработке холодом;

знать:

- строение и пищевую ценность мяса;
- виды мяса по термическому состоянию;
- схемы разделки мясных туш и полутуш на части;
- виды обвалки мяса;
- характеристику жилованного мяса по сортам;
- режимы обработки мяса и мясопродуктов холодом;
- классификацию субпродуктов по видам;
- пищевую ценность субпродуктов;
- использование субпродуктов при производстве мясопродуктов;
- торговую номенклатуру кишечного сырья;
- виды колбасных оболочек из кишок

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
- ПК 1.1. Дозировать компоненты фарша по рецептуре.
- ПК 1.2. Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках-измельчителях или других машинах периодического действия.
- ПК 1.3. Контролировать соблюдение режимов обработки фарша.
- ПК 2.1. Формовать колбасные изделия методом шприцевания.
- ПК 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.
- ПК 2.3. Перевязывать колбасные изделия вручную.
- ПК 2.4. Укладывать продукцию в формы.
- ПК 2.5. Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.
- ПК 3.1. Контролировать качество обрабатываемого сырья.
- ПК 3.2. Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.
- ПК 3.3. Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов.
- ПК 3.4. Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.
- ПК 3.5. Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 190 часов,
в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 132 часа
самостоятельной работы обучающегося -58 часов.

5. Формы контроля

Другая форма контроля - 1 семестр, экзамен - 2 семестр

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	190
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	132
в том числе:	
теоретическое занятие	82
в т.ч. в активной и интерактивной формах	2*
лабораторные занятия	-
практические занятия	50
в т.ч. в активной и интерактивной формах	4*
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
в том числе в активной и интерактивной формах	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
в том числе:	
подготовка рефератов по темам	58
в том числе в активной и интерактивной формах	16*
Итоговая аттестация в форме: Другая форма контроля - 1 семестр экзамен - 2 семестр	

*- активная и интерактивная форма

Содержание обучения по общепрофессиональному модулю (ОП)

Наименование умений, знаний, компетенций (ОК, ПК)	Наименование разделов общепрофессионального модуля (ОП), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	5	
ОП.01 ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ					
Тема 1. Сырье для животноводческой продукции			16		
ОК 1-7 ПК 1.1-1.3	Тема 1.1 Сырье	Содержание	12	1	
		1. Виды скота -1. КРС, буйволы, овцы	2*		
		2. Виды скота– 2. Свины, птица, кролики	2		
		3. Транспортировка скота, птицы, кроликов	4		
		4. Прием и предубойное содержание скота, птицы, кроликов	4		
		Практические занятия	4	2,3	
		1	Характеристика КРС, буйволов, овец различного направления продуктивности	2*	
		2	Характеристика свиней, птицы, кроликов различного направления продуктивности. Закупка и транспортировка убойных животных	2*	
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.		8	
Тема 2. Технология убоя сельскохозяйственных животных			12		
ОК 1-7 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.5	Тема 2.1 Убой скота и птицы, разделка туш	Содержание	8	1	
		1. Переработка КРС	4		
		2. Обработка свиных туш в шкуре	4		
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Практические занятия		4	2,3
		1	Технологическая схема убоя взрослого КРС и молодняка в боксе	2	
		2	Технологическая схема убоя свиней в шкуре, без шкуры, со снятием крупона	2	
Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.		8			
Убой кроликов			8		
Тема 3 Технология обработки пищевых субпродуктов			12		

ОК 1-7 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.5	Тема 3.1 Обработка субпродуктов	Содержание		4	1
		1	Обработка пищевых субпродуктов	4	
		Практические занятия		8	2,3
		1	Расчет продуктов убоя КРС	4	
		2	Расчет продуктов убоя свиней	4	
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций		8	
		Технология обработки мякотных субпродуктов		8	
Тема 4. Переработка сельскохозяйственной птицы				16	
ОК 1-7 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.5	Тема 4.1 Технология убоя и обработки птицы	Содержание		8	1
		1	Технология убоя и переработки птицы	2	
		2	Потрошение и полупотрошение птицы. Сортировка и маркировка тушек птицы	2	
		3	Технологический процесс переработки пищевого яйца. Заготовка, упаковка и транспортировка яиц. Хранение яиц.	2	
		4	Производство яичных продуктов	2	
		Практические занятия		8	2,3
		1	Расчет продуктов убоя цыплят-бройлеров . Расчет продуктов убоя уток и гусей*	6	
		2	Форма, структура и химический состав яйца. Брак яйца	2	
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций		8	
				Технология убоя и переработки кур	
Тема 5. Технология убоя кроликов				6	

ОК 1-7 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.5	Тема 5.1 Переработка кроликов	Содержание		2	1
		1	Убой и переработка кроликов	2	
		Практические занятия		4	2,3
		1	Расчет продуктов убоя кроликов	4	
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентации		8	
		Особенности технологии убоя кроликов		8	
Тема 6. Характеристика мяса сельскохозяйственных животных				20	
ОК 1-7 ПК 1.1-1.3	Тема 6.1 Мясо как сырье для промышленности	Содержание		16	1
		1	Мясо убойных животных	4	
		2	Характеристика мяса птицы	4	
		3	Автолитические изменения в мясе	4	
		4	Гнилостная порча мяса	4	
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Практические занятия		4	2,3
		1	Определение свежести мяса	2	
		2	Изменения, происходящие в мясе при хранении	2	
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций		6	
		Автолитические изменения в мясе при холодильном хранении		8	
Тема 7. Технология холодильной обработки и режимы хранения мяса				16	
ОК 1-7 ПК 1.1-1.3	Тема 7.1 Холодильная обработка мяса	Содержание		12	1
		1	Холодильная обработка мяса. Режимы хранения охлажденного мяса	4	
		2	Замораживание мяса. Размораживание мяса	4	
		3	Сублимационная сушка	4	

		Лабораторные работы не предусмотрены		
		Практические занятия	4	2,3
		1 Термическое состояние мяса. Технологические схемы хранения мяса	2	
		2 Способы замораживания и размораживания, их параметры	2	
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка реферата	6	
		Режимы замораживание мяса	6	
Тема 8. Технология обработки крови для пищевых целей			12	
ОК 1-7 ПК 1.1-1.3	Тема 8.1 Сбор и переработка крови	Содержание	8	1
		1 Сбор и переработка крови. Свертывание, стабилизация, консервирование крови	4	
		2 Дефибринирование, сепарирование и сушка крови. Производство кровепродуктов	4	
		Практические занятия	4	2,3
		1 Способы переработки крови и их характеристика. Вещества для стабилизации и консервирования крови. Технологические схемы дефибринирования, сепарирования и сушки*	4	
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка конспекта	2	
		Сбор и переработка крови КРС и свиней		
Тема 9. Технология пищевого желатина			4	
ОК 1-7	Тема 9.1 Произ-	Содержание	2	1
ПК 1.1-1.3	водство желатина	1 Производство желатина	2	
		Лабораторные работы не предусмотрены		
		Практические занятия	2	1
		1 Технологическая схема производства желатина	2	
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка конспекта	2	

		Производства желатина в России			
Тема 10. Кишечное сырьё			18		
ОК 1-7 ПК 1.1-1.3	Тема 10 .1 Обработка кишечного сырья	Содержание	10	1	
		1	Гистологическое строение и химический состав кишок	4	
		2	Общая технологическая схема обработки кишок	4	
		3	Дефекты кишечного сырья и кишечного фабриката	2	
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Практические занятия		8	2,3
		1	Анатомическая и производственная номенклатура кишок. Обработка кишок крупного рогатого скота и свиней.	4	
		2	Дефекты кишечного сырья	4	
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка конспекта		2	
		Обработка кишок КРС			
	Самостоятельная работа при изучении ОП. 01 ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям, оформление результатов работ. 3. Подготовка рефератов и докладов. 4. Подготовка презентаций.		58	3	
Всего			190	2,3	

*активные и интерактивные формы проведения занятий

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Учебные аудитории для проведения учебных занятий всех видов:

Кабинет общей технологии мяса и мясопродуктов.
Аудитория №103, учебный корпус №1:
Основное учебное оборудование:
Интерактивная доска TriumphBoardComplete 78”
Компьютер с лицензионным программным обеспечением
Веб-камера
Принтер лазерный МФУ M7100DN
Ноутбук 5шт
Проектор короткофокусный с креплением 2 шт.
Мультимедийная установка 2шт
Весы лабораторные ВЛТЭ 500
Весы электронные торговые настольные
Анализатор влажности АВГ-60
Вытяжной шкаф лабораторный 2 шт.
Дистиллятор лабораторный АЭ-5, ТЭНный
Ph-метр с ножом для мясной продукции Ph-150МИ
Миниатюрный ph-метр «PH-PRO» HANNA H198103 2шт. Checker1,0...14pH, карманный 2 шт.
Фаршемешалка Arach AMK10 1PH
Куттер Airhot MC-5
Мясорубка ТМ-32М
Клипсатор одинарный
Камера термодымовая универсальная КТД-50
Шкаф холодильный ХЛ-340 POZIS
Шприц вакуумный ВШУ-1М
Аппарат котлетный АК2М40У
Пельменный аппарат Foodatles JGL-120-5В
Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ
Стол для мяса
Стулья аудиторные 25шт
Стол лабораторный островной СЛЭ-118 8 шт.
Стол лабораторный для весов С-490
Лабораторный шкаф металлический двухсекционный для посуды
Лабораторный шкаф для реактивов
Металлическая мойка с сушкой
Сушка лабораторная универсальная
Радиокласс "Сонет - РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*
Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB – 178***

Учебные аудитории для самостоятельной работы:
Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №203б, учебный корпус №1:
Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №2046, учебный корпус №1:
Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-PCM" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, AdobeAcrobatReader, AdvegoPlagiatus, Edubuntu 16, eТХТАнтиплагиат, GIMP, GoogleChrome, K-liteMegaCodecPack, LibreOffice 4.2, MozillaFirefox, MicrosoftOneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант")

2. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle
<http://ino-rgatu.ru/login/index.php>

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Жевнин Д.И. Технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс]:уч. пособие для студентов СПО /Жевнин Д.И. .- Рязань: РГАТУ, 2020- ЭК «РГАТУ» <http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2/Found.asp>

Дополнительная литература:

1. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для вузов / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 249 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05918-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — <https://urait.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-dlya-pererabotki-produkcii-zhivotnovodstva-v-2-ch-chast-1-471571>

2. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10348-9. — Текст : электронный // <https://urait.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-dlya-pererabotki-produkcii-zhivotnovodstva-v-2-ch-chast-2-475642> Образовательная платформа Юрайт

Интернет - ресурсы:

1. Справочник государственных стандартов. Большая база ГОС-Тов, СНИПов (Электронный ресурс). URL: <http://gostinform.ru/oks/001.067.120.010.shtml/>

2. Пищевая промышленность - Литература студентам, преподавателям, специалистам. (Электронный ресурс). URL: <http://inkos.com.ua/articles.php?tPath>

Периодические издания.

1. Мясная индустрия: производственный науч.-техн. профессиональный журнал /учредитель и издатель : ООО Редакция журнала «Мясная индустрия».- изд. с 1995 г. -М., 2019- 2020 - Ежемесячный.

2. Техника и технология пищевых производств (FoodProcessing:TechniquesandTechnology) Национальный, рецензируемый научный журнал/учредитель и издатель: ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет».-изд.с 2009 г.-Кемерово, 2019-2020-1 раз в квартал.

Учебно-методические издания:

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ По учебной дисциплине ОП. 01 ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ разра-

ботчик Жевнин Д.И - Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ <http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>

2.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

ОП 01. Общая технология мяса и мясопродуктов для студентов ФДП и СПО, разработчик Жевнин Д.И - Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ

<http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: - различать мясо различных видов животных;	Оценка выполнения практического занятия, тестирования, устный опрос, оценка за защиту реферата
- определение сорта жилованного мяса;	Оценка выполнения практического занятия, тестирования, устный опрос, оценка за защиту реферата
- определение названия мясных отрубов по внешнему виду	Оценка выполнения практического занятия, тестирования, устный опрос, оценка за защиту реферата
- подготовка мяса и мясопродуктов к обработке холодом;	Оценка выполнения практического занятия, тестирования, устный опрос, оценка за защиту реферата
Знания: - строение и пищевую ценность мяса;	Оценка выполнения практического занятия, тестирования, устный опрос, оценка за защиту реферата
- виды мяса по термическому состоянию;	Оценка выполнения практического занятия, тестирования, устный опрос, оценка за защиту реферата
- схемы разделки мясных туш и полутуш на части;	Оценка выполнения практического занятия, тестирования, устный опрос, оценка за защиту реферата
- виды обвалки мяса;	Оценка выполнения практического занятия, тестирования, устный опрос, оценка за защиту реферата
- характеристику жилованного мяса по сортам;	Оценка выполнения практического занятия, тестирования, устный опрос, оценка за защиту реферата
- режимы обработки мяса и мясопродуктов холодом	Оценка выполнения практического занятия, тестирования, устный опрос, оценка за защиту реферата
; - классификацию субпродуктов по видам;;	Оценка выполнения практического занятия, тестирования, устный опрос, оценка за защиту реферата
- пищевую ценность субпродуктов	Оценка выполнения практического занятия, тестирования, устный опрос, оценка за защиту реферата

- использование субпродуктов при производстве мясопродуктов;	Оценка выполнения практического занятия, тестирования, устный опрос, оценка за защиту реферата
- торговую номенклатуру кишечного сырья;	Оценка выполнения практического занятия, тестирования, устный опрос, оценка за защиту реферата
виды колбасных оболочек из кишок	Оценка выполнения практического занятия, тестирования, устный опрос, оценка за защиту реферата

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан технологического факультета



О.В.Черкасов

« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 09 » марта 2022г..

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ»**

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 19.01.04 Оператор процессов колбасного производства

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 1

Семестр 1

Зачет - семестр

Диф.зачет 1 семестр

Экзамен - семестр

Другая форма контроля - семестр

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 4
2	СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства

1.2 Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (ОП.02) и направлена на формирование соответствующих профессиональных и общих компетенций: *ОК 1 – 7, ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.5, ПК 3.1 - 3.5*

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Дозировать компоненты фарша по рецептуре.

ПК 1.2. Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках-измельчителях или других машинах периодического действия.

ПК 1.3. Контролировать соблюдение режимов обработки фарша.

ПК 2.1. Формовать колбасные изделия методом шприцевания.

ПК 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.

ПК 2.3. Перевязывать колбасные изделия вручную.

ПК 2.4. Укладывать продукцию в формы.

ПК 2.5. Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.

ПК 3.1. Контролировать качество обрабатываемого сырья.

ПК 3.2. Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.3. Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов.

ПК 3.4. Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.5. Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

иметь практический опыт:

- • обработки мясного и сопутствующего сырья от разделки туш скота, птицы и кроликов;
- • размещения мяса в камерах холодильника;
- производства мясных изделий;

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 74 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающегося – 46 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 28 часов.

Форма аттестации – другая форма контроля – 1 семестр.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	74
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
теоретическое занятие	26
в т.ч. в активной и интерактивной формах	10*
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
в т.ч. в активной и интерактивной формах	12*
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
подготовка рефератов по темам	28
в том числе в активной и интерактивной формах	9*
Итоговая аттестация (другая форма контроля) – 1 семестр	

Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Наименование умений, знаний, компетенций (ПК, ОК)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы микробиологии				
Тема 1.1. Морфология и систематика микроорганизмов			8	
ОК 3-6	Тема 1.1. Морфология и систематика микроорганизмов	Теоретическое обучение		
		История возникновения микробиологии. Связи микробиологии с другими науками.	2	1
		Систематика микроорганизмов. Строение бактериальной клетки.	2*	1
		Практическое занятие		
		Устройство лаборатории. Техника безопасности при работе с материалом. Устройство биологического микроскопа. Основные формы бактерий. Бактериологические краски. Приготовление бакпрепаратов. Простые и сложные методы окраски. Исследование бактериологических препаратов на наличие спор, капсул и жгутиков (определение подвижности микроорганизмов)	4 (в т.ч 2*)	2
Самостоятельная работа	-			
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов			14	
ОК 3-6	Тема 1.2. Физиология микроорганизмов	Теоретическое обучение		
		Химический состав микроорганизмов. Ферменты микробиологической клетки. Питание и дыхание микробов. Рост и размножение микробной клетки. Фазы развития микробной популяции.	4 (в т.ч 2*)	1
		Практическое занятие		
		Классификация и состав питательных сред, применяемых в	4 (в	2

		микробиологической практике. Изучение культуральных и биохимических свойств микроорганизмов. Приготовление питательных сред для выращивания микроорганизмов	т.ч 2*)	
		Самостоятельная работа		
		Факторы роста микробной клетки.	2	2
		Синтез микробных ферментов.	2	2
		Фосфоресцирующие и ароматобразующие бактерии	2*	2
Тема 1.3. Экология микроорганизмов			14	
ОК 1-6	Тема 1.3. Экология микроорганизмов	Теоретическое обучение		
		Микрофлора воды, почвы, воздуха.	2	1
		Влияние физических, химических и биологических факторов на микробную клетку, Антибиотики	2	1
		Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе (круговорот азота, углерода, фосфора, серы, железа)	2	1
		Практическое занятие		
		Микробиологическое исследование воды, почвы, воздуха.	2	2
		Самостоятельная работа		
		Антибактериальные вещества, используемые на предприятиях пищевой промышленности	6 (в т.ч 4*)	3
Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы и алиментарные (пищевые) заболевания, вызываемые ими			12	
ОК 1-6	Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы и алиментарные (пищевые) заболевания, вызываемые ими	Теоретическое обучение		
		Патогенные микроорганизмы. Источники и механизмы передачи возбудителей. Пищевые инфекции, пищевые отравления и их профилактика.	4 (в т.ч 2*)	1
		Практическое занятие		
		Понятие вирулентности и патогенности микроорганизмов. Правила отбора, упаковки и пересылки проб пищевых продуктов для проведения микробиологического исследования в лаборатории.	2	2
		Самостоятельная работа		
		Типы биотических взаимоотношений микроорганизмов с макроорганизмами.	2	3
		Роль макроорганизма и условий окружающей среды в возникновении и развитии инфекционного процесса.	2	3
		Пищевые токсикозы и токсикоинфекции.	2	3
Раздел 2. Основы санитарии				
Тема 2.1. Гигиена и санитария сырья и пищевых продуктов			12	

ОК 1-7 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.5	Тема 2.1. Гигиена и санитария сырья и пищевых продуктов.	Теоретическое обучение		
		Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции, ее хранению и транспортированию	4 (в т.ч 2*)	1
		Практическое занятие		
		Санитарно-гигиеническая экспертиза мяса. Контроль качества колбасных изделий	4*	2
		Самостоятельная работа		
		Микробиология вареных и копченых колбас Возбудители порчи колбасных изделий.	2*	3
		Гельминтологическое исследование мяса	2*	3
Раздел 3. Основы гигиены				
Тема 3.1 Основы гигиены			14	
ОК 1-7 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.5	Тема 3.1 Основы гигиены	Теоретическое обучение		
		Гигиена предприятий пищевой промышленности.	2*	1
		Дезинфекция, дезинсекция, дератизация	2	1
		Практическое занятие		
		Санитарно-бактериологическое исследование смывов с рук, одежды, инвентаря, оборудования	4*	2
		Самостоятельная работа		
		Санитарные требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, спецодежде и транспорту.	4	3
		Личная гигиена работников предприятия.	2 (в т.ч 1*)	3
	Всего:	74		

**активные и интерактивные формы проведения занятий*

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Учебные аудитории для проведения учебных занятий всех видов:

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены. Аудитория №3-АК, учебный корпус №4:

Основное учебное оборудование:

Шкаф медицинский

Шкаф

Доска для мела

Термостат

Микроскопы световые

Центрифуга универсальная

Муфельная печь

Радиокласс "Сонет-PCM" РМ- 1-1*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Бесконтактный инфракрасный термометр Bergsom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №105, учебный корпус №4:

Рабочее место преподавателя, Рабочие места обучающихся, Интерактивная доска TRIUMPH BOARD CompLete 78, Ноутбук Lenovo B 570e , Проектор NEC Projector NP 215 G, 1024*768, Компьютер персональный-6 ед. с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Экран на штативе ScreenMediaApollo, 203*153 , Доска магнитно-маркерная ROCADA, 120*180 , Стенд информационный, Радиокласс "Сонет-PCM" РМ- 1-1* , Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Прибор электроизмерительный «Бесконтактный инфракрасный термометр»***

Программное обеспечение:

1. «Сеть КонсультантПлюс»

Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;

2. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, AdobeAcrobatReader, AdvegoPlagiatus, Edubuntu 16, eTXTАнтиплагиат, GIMP, GoogleChrome, K-liteMegaCodecPack, LibreOffice 4.2, MozillaFirefox, MicrosoftOneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");

3. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle <http://ino-rgatu.ru/login/index.php>

Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1.А. В. Куликовский Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456278>

2.Л.В.Красникова Микробиология продуктов животного происхождения. [Электронный ресурс]: Уч.пос. / -СПб:Троицкий мост 2017-296 с. -ЭБС «IPRbooks» <https://www.iprbookshop.ru/42736.html>

.Емцев, В. Т. Микробиология [Электронный ресурс]: учеб-ник для СПО — 8-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2021. — 445 с. — (Серия : Профессиональное образо-

вание).

— ISBN 978-5-534-03105-8.- ЭБС «Юрайт» <https://urait.ru/book/mikrobiologiya-471796>

4. Госманов, Р. Г. Основы микробиологии : учебник / Р. Г. Госманов, А. К. Галиуллин, Ф. М. Нургалиев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-3936-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131026>

Дополнительная литература:

1. Клычкова М.В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО/ Клычкова М.В., Кичко Ю.С.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Профобразование, 2020.— 134 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/91859.html> .— ЭБС «IPRbooks

Интернет-ресурсы

<http://www.iprbookshop.ru>

Учебно-методические издания:

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ по учебной дисциплине ОП 02 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» разработчик Крючкова Н.Н - Рязань: РГАТУ, 2021-

ЭБ<http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ по учебной дисциплине ОП 02 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» разработчик Крючкова Н.Н - Рязань: РГАТУ, 2021-

ЭБ<http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных работ.

Результаты обучения(освоенные У, усвоенные З)		Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля
Коды У, З	Наименования умений, знаний		
УМЕНИЯ:			
У ₁	выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;	В ходе выполнения практических занятий показал умение проведения микробиологических исследований и оценку полученных результатов	практические занятия
У ₂	соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства	В ходе выполнения практических занятий показал умение проведения личной гигиены и оценка санитарных требований в условиях пищевого производства	практические занятия
У ₃	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	В ходе выполнения практических занятий показал умение проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря	практические занятия
У ₄	готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	В ходе выполнения лабораторной работы показал умение готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	практические занятия
ЗНАНИЯ:			
З ₁	основные группы микроорганизмов;	В ходе выполнения практического занятия показал знание основных групп микроорганизмов, их классификацию	практические занятия
З ₂	основные пищевые инфекции и пищевые отравления	В ходе выполнения самостоятельной работы и практического занятия показал знание основных пищевых инфекций и пищевых отравлений	внеаудиторная самостоятельная работа практические занятия
З ₃	возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	В ходе выполнения практических занятий показал знание источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве	практические занятия
З ₄	санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	В ходе выполнения самостоятельной работы и практических занятий освоил санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту	внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
З ₅	правила личной гигиены работников пищевых производств	В ходе выполнения практических занятий показал знание правил личной гигиены работников пищевых производств	практические занятия

З ₆	классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	В ходе выполнения практических занятий показал знания моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	практические занятия
З ₇	правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	практических занятий показал знания правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	практические занятия

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 09 » марта 2022г..

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 19.01.04 Оператор процессов колбасного производства

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	1		Семестр	1	
Зачет	1	семестр	Диф.зачет	-	семестр
Экзамен	-	семестр	Другая форма контроля	-	семестр

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии СПО 19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства».

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена СПО: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

-

знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

-

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Дозировать компоненты фарша по рецептуре.

ПК 1.2. Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках-измельчителях или других машинах периодического действия.

ПК 1.3. Контролировать соблюдение режимов обработки фарша. ПК 2.1.

Формовать колбасные изделия методом шприцевания.

ПК 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах. ПК 2.3.

Перевязывать колбасные изделия вручную.

ПК 2.4. Укладывать продукцию в формы.

ПК 2.5. Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы. ПК 3.1.

Контролировать качество обрабатываемого сырья.

ПК 3.2. Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.3. Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов.

ПК 3.4. Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.5. Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.

В результате освоения дисциплины обучающийся **приобретает практический опыт:**

- умения ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применения экономических и правовых знаний в конкретных производственных ситуациях;
- защиты трудовых прав в рамках действующего законодательства.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся составляет 70 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 48 часов;
самостоятельной работы обучающихся 22 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	70
1 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
теоретическое обучение	38
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
в том числе:	
<i>Самостоятельная работа:</i> <i>- подготовка к занятиям с использованием конспекта лекций и различных источников;</i> <i>- подготовка рефератов;</i> <i>- составление конспектов;</i> <i>- оформление таблиц и схем.</i>	
Итоговая аттестация - (другая форма контроля) - 1 семестр	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Наименование умений, знаний, компетенций (ПК, ОК)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения		
1		2	3	4		
Раздел 1. Основы конституционного строя Российской Федерации.						
ОК 1 – ОК 3	Тема 1.1. Основные положения Конституции Российской Федерации.	<i>Содержание учебного материала:</i>		2	1	
		1.1.1.	Понятие, история принятия и структура Конституции РФ.			
		1.1.2.	Система высших органов государственной власти РФ.			
			Лабораторные работы			-
			Практические занятия			-
			Контрольные работы			-
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебником и методическими рекомендациями по выполнению самостоятельных работ.	2	3			
ОК 1 – ОК 3, ОК 7	Тема 1.2. Основные права и обязанности граждан в Российской Федерации.	<i>Содержание учебного материала:</i>		2	1	
		1.2.1.	Понятие и виды основных прав и свобод человека и гражданина.			
		1.2.2.	Конституционные обязанности граждан.			
			Лабораторные работы			-
			Практические занятия			-
			Контрольные работы			-
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебником и методическими рекомендациями по выполнению самостоятельных работ.	2	3			
Раздел 2. Экономические основы производственной деятельности.						
ОК 4 - ОК 6 ПК 1.3., ПК 3.1., ПК 3.5.	Тема 2.1. Правовое регулирование экономических отношений на предприятиях общественного питания.	<i>Содержание учебного материала:</i>		2	1	
		2.1.1	Экономические отношения как предмет правового регулирования.			
		2.1.2	Право собственности и другие вещные права.	2		
			Лабораторные работы	-		
			Практическое занятие	-	2	
			Контрольные работы	-		

			Самостоятельная работа обучающихся: работа с конспектом занятия, учебником и методическими рекомендациями по выполнению самостоятельных работ.	2	3
ОК 4 - ОК 6 ПК 1.3., ПК 3.1., ПК 3.5.	Тема 2.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.	Содержание учебного материала:			1
		2.2.1.	Понятие и признаки предпринимательской деятельности. Формы предпринимательства. Субъекты предпринимательской деятельности.	2	
		2.2.2.	Индивидуальный предприниматель. Юридические лица.	2	
		2.2.3.	Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности.	2	
			Лабораторные работы	-	
			Практическое занятие	2	2
			Контрольные работы	-	
			Самостоятельная работа обучающихся: работа с конспектом занятия, учебником и методическими рекомендациями по выполнению самостоятельных работ.	2	3
ОК 3 - ОК 5	Тема 2.3. Экономические споры.	Содержание учебного материала:			4
		2.3.1.	Понятие экономических споров. Досудебный порядок урегулирования споров.		
		2.3.2.	Арбитражные и третейские суды РФ.		
			Лабораторные работы	-	
			Практическое занятие	-	
			Контрольные работы	-	
			Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебником и методическими рекомендациями по выполнению самостоятельных работ.	2	
Раздел 3. Правовые основы производственной деятельности.					
ОК 2- ОК 6 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.5	Тема 3.1. Трудовой договор.	Содержание учебного материала:			1
		3.1.1.	Понятие трудового права. Понятие, виды, содержание и форма трудовых договоров.	2	
		3.1.2.	Заключение трудового договора. Оформление приема на работу.	2	
			Изменение и прекращение трудового договора.	2	
			Лабораторные работы	-	

			Практическое занятие	2	2	
			Контрольные работы	-		
			Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебником и методическими рекомендациями по выполнению самостоятельных работ.	2	3	
ОК 2- ОК 6 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.5	Тема 3.2. Правовой режим рабочего времени и времени отдыха.	<i>Содержание учебного материала:</i>			2	
		3.2.1.	Понятие и виды рабочего времени.			
		3.2.2.	Понятие и виды времени отдыха. Отпуска: порядок предоставления.		2	
			Лабораторные работы		-	
			Практическое занятие		2	
			Контрольные работы		-	
			Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебником и методическими рекомендациями по выполнению самостоятельных работ.		2	
ОК 3- ОК 4, ОК 6	Тема 3.3. Правовое регулирование оплаты труда.	<i>Содержание учебного материала:</i>			2	3
		3.3.1.	Понятие и структура заработной платы. Государственные гарантии по оплате труда.			
		3.3.2.	Системы оплаты труда. Надбавки и доплаты.			
			Лабораторные работы		-	
			Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-			
			Самостоятельная работа: работа с учебником и методическими рекомендациями по выполнению самостоятельных работ.	2	3	
ОК 2, ОК 6 ПК 1.3., ПК 3.1., ПК 3.5.	Тема 3.4. Дисциплина труда.	<i>Содержание учебного материала:</i>			2	
		3.4.1.	Понятие дисциплины труда. Меры поощрения.			
		3.4.2.	Дисциплинарный проступок и дисциплинарная ответственность.			
			Лабораторные работы		-	
			Практические занятия		2	
	Самостоятельная работа: работа с учебником и методическими рекомендациями по выполнению самостоятельных работ.		2			
		<i>Содержание учебного материала:</i>				

ОК 2 - ОК 3, ОК 6, ПК 1.3., ПК 3.1., ПК 3.5.	Тема 3.5. Материальная ответственность сторон трудового договора.	3.5.1.	Понятие и виды материальной ответственности сторон трудового договора.	2	
		3.5.2.	Материальная ответственность работника.		
		3.5.3.	Материальная ответственность работодателя.	2	
			Лабораторные работы	-	
			Практические занятия	-	
			Контрольные работы	-	
			Самостоятельная работа: работа с учебником и методическими рекомендациями по выполнению самостоятельных работ.	2	
ОК 2- ОК 6	Тема 3.6. Трудовые споры.	<i>Содержание учебного материала:</i>			
		3.6.1.	Способы защиты трудовых прав работников.	2	
		3.6.2.	Понятие и виды трудовых споров.		
			Лабораторные работы	-	
			Практические занятия	-	
			Контрольные работы	-	
ОК 4 - ОК 6	Тема 3.7. Правовое регулирование договорных отношений на предприятиях общественного питания.	<i>Содержание учебного материала:</i>			
		3.7.1.	Понятие, виды и содержание договоров.	2	
		3.7.2.	Отдельные виды договоров.		
			Лабораторные работы	-	
			Практические занятия	2	
			Контрольные работы	-	
			Самостоятельная работа: работа с учебником и методическими рекомендациями по выполнению самостоятельных работ.	2	
			ИТОГО:	70	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Учебные аудитории для проведения учебных занятий всех видов:

Кабинет социально-экономических дисциплин.

Аудитория № 325, учебный корпус №1: Основное

учебное оборудование:

Интерактивная доска TRIUMPH BOARD CompLete 78 Ноутбук

Lenovo B 570e

Проектор NECProjectorNP 215 G, 1024*768 Экран

на штативе ScreenMediaApollo, 203*153 Доска

магнитно-маркерная ROCADA, 120*180 Стенд

информационный

Радиокласс "Сонет-PCM" PM- 1-1*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Бесконтактный инфракрасный термометр Bergsom, вариант исполнения JXB – 178*** Учебные

аудитории для самостоятельной работы:

Учебные аудитории для самостоятельной работы:

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №203б, учебный корпус №1:

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173,

Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные

компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к

локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-PCM" PM- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой

светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Bergsom, вариант исполнения JXB –

178***

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №204б, учебный корпус №1:

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный

блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A,

Радиокласс "Сонет-PCM" PM- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**,

Бесконтактный инфракрасный термометр Bergsom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License

1096-200527-113342-063-1315;

2. Office 365 для образования E1 (преподавательский)

70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;

3. ВКР ВУЗ

Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;

4. «Сеть КонсультантПлюс»

Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;

5. Windows 7

4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY- FDWYH-

7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;

6. Windows xp

QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;

7. Windows 7 Pro

Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-

MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXX-6HWHV-Q6XT3V84BY-

RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-

G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G- F8JVC-

X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;

8. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus,

Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla

Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система

"Гарант")

9. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle <http://ino-rgatu.ru/login/index.php>

Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной

литературы

Основная литература:

1. С. П. Кирильчук Экономика предприятия. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.] ; под общей редакцией С. П. Кирильчук. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 517 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10724-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/431349>
2. Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А. М. Волков. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 274 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10131-7. — Режим доступа : HYPERLINK <https://www.biblio-online.ru/bcode/429416> - ЭБС «Юрайт».
2. Иванова Е.В Предпринимательское право [Электронный ресурс] : учебник для СПО/ Иванова Е.В. 2-е изд., пер. и доп. – М.: Юрайт, 2021 – ЭБС «Юрайт» <https://urait.ru/book/predprinimatelskoe-pravo-469468>
3. Дорман В.Н., Кельчевская Н.Р. Основы коммерческой деятельности [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО/ В.Н. Дорман. — М. : Издательство Юрайт, 2021. — 274 с. — (Серия : Профессиональное образование) ЭБС «Юрайт». <https://urait.ru/book/osnovy-kommercheskoy-deyatelnosti-472158>

Дополнительная литература:

1. Канке А. А. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия: Учебное пособие / Канке А.А., Кошечкина И.П., - 2-е изд., испр. и доп. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 288 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0614-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1043085> - ЭБС-Znanium.com
2. Капустин, А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / А. Я. Капустин, К. М. Беликова ; под ред. А. Я. Капустина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 382 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02770-9. — Режим доступа : HYPERLINK <https://www.biblio-online.ru/bcode/433377> - ЭБС «Юрайт».
3. Конституция Российской Федерации // Консультант Плюс ресурс: справочно-правовая система .
4. Гражданский кодекс РФ. // Консультант Плюс/[Электронный ресурс] : справочно-правовая система.
5. Трудовой кодекс РФ. // Консультант Плюс/[Электронный ресурс] : справочно-правовая система.
6. Кодекс РФ об административных правонарушениях. /Консультант Плюс/[Электронный ресурс] : справочно-правовая система.

Интернет-ресурсы :

1. Правовая система «Кодекс», форма доступа <http://www.kodeks.ru> ;
2. Правовая система «Российское законодательство», форма доступа : <http://www.zakonrf.info>
3. Все о праве. <http://www.allpravo.ru>
4. Информационная система — Единое окно доступа к образовательным ресурсам || <http://window.edu.ru>

Учебно-методические издания:

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ По учебной дисциплине ОП 03 «Экономические и правовые основы производственной деятельности» для студентов 1 курса ФДП и СПО, разработчик Кабалова Е.Э, - Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ <http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>
2. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ по учебной дисциплине ОП 03 «Экономические и правовые основы производственной деятельности» разработчик Кабалова Е.Э- Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ <http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Использовать необходимые нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность.	Текущий контроль: выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы решения составления документации, оценивать их эффективность и качество	Текущий контроль: решение практических задач, составление документации
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Текущий контроль: выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Текущий контроль: выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Текущий контроль: выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Текущий контроль: внеаудиторной самостоятельной работы
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	текущий контроль: выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Текущий контроль: выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Правовое положение субъектов кинологической деятельности	Текущий контроль: выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности	Текущий контроль: выполнение внеаудиторной самостоятельной работ
Порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения	Текущий контроль: выполнение внеаудиторной самостоятельной работ
Защита прав потребителя	Текущий контроль: выполнение внеаудиторной самостоятельной работы
Итоговая аттестация – другая форма контроля	

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан технологического факультета



О.В.Черкасов

« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 09 » марта 2022г..

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 19.01.04 Оператор процессов колбасного производства

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	1	Семестр	1, 2
Зачет	- семестр	Диф.зачет	2 семестр
Экзамен	- семестр	Другая форма контроля	1 семестр

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена СПО:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (ОП. 04) направлена на формирование общих компетенций ОК 1–7 и профессиональных компетенций ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.5, ПК 3.1 - 3.5

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

ПК 1.1. Дозировать компоненты фарша по рецептуре.

ПК 1.2. Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках-измельчителях или других машинах периодического действия.

ПК 1.3. Контролировать соблюдение режимов обработки фарша.

ПК 2.1. Формовать колбасные изделия методом шприцевания.

ПК 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.

ПК 2.3. Перевязывать колбасные изделия вручную.

ПК 2.4. Укладывать продукцию в формы.

ПК 2.5. Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.

ПК 3.1. Контролировать качество обрабатываемого сырья.

ПК 3.2. Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.3. Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов.

ПК 3.4. Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.5. Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

воспитание:

- у обучающихся ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни, чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и стремления выполнить долг по защите Отечества;

- создание условий для развития творческих индивидуальных способностей личности обучающегося;
- формирование гражданина с высоким самосознанием, обладающего активной нравственностью, способной ценить себя и уважать других.

развитие:

- у обучающихся черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы, бдительности в отношении актов терроризма, ведения здорового образа жизни.

Задачи курса:

- образовательные:

- освоение обучающимися знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера, здоровье и здоровом образе жизни, государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций, об обязанностях граждан по защите государства;
- обучение обучающихся умению оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья, правильно действовать в чрезвычайных ситуациях, использовать средства индивидуальной и коллективной защиты, оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

- воспитательные:

- воспитание у обучающихся ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни, чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и стремления выполнить долг по защите Отечества;

- развивающие:

- развитие у обучающихся черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы, бдительности в отношении актов терроризма, ведения здорового образа жизни.

-

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- У1- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- У2- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- У3- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- У4- применять первичные средства пожаротушения;
- У5- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- У6- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- У7- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- У8- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- З1- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- З2- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- З3- основы военной службы и обороны государства;

- 34- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- 35- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- 36- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- 37- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- 38- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- 39- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает **практический опыт**:

- использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим;
- применения первичных средств пожаротушения;
- применения профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 час;
 самостоятельной работы обучающегося 18 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы для специальности:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	16
в т.ч. занятия в активных и интерактивных формах (*)	6*
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
выполнение конспекта	
Итоговая аттестация другая форма контроля 1 семестр; дифференцированный зачет 2 семестр.	

Наименование умений, знаний, компетенций (ПК, ОК)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
Раздел 1.		Потенциальные опасности и их последствия.	5	
ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ОК 1-7	Тема 1.1. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту.	1 Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.	2	1
		Практические работы	1*	2
		1 Профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту. Первичные средства пожаротушения*.		
		Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 1. Подготовка к защите практических работ. Проработка конспектов, выполнение заданий по учебнику. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту. Подготовка рефератов.	2	3
Раздел 2.		Мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных	8	
ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ОК 1-7	Тема 2.1 Чрезвычайные ситуации (ЧС) и их влияние на жизнедеятельность населения.	Чрезвычайные ситуации (ЧС) и их влияние на жизнедеятельность населения. Характеристика основных источников ЧС. Способы оценки и профилактики ЧС. Средства индивидуальной защиты (СИЗ) людей в ЧС и	2	
		Практические работы		1
		1 Изучение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций*.	1	
		1 Задачи БЖД в чрезвычайных ситуациях на современном этапе. Организация защиты людей в ЧС, защитные сооружения. Основы устойчивости работы производственных объектов в ЧС мирного	2	
		Практические работы		2
		1 Приборы ГО и химической разведки. Методика оценки радиационной обстановки по данным	1*	
		2 Средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.		
		Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 2. Подготовка рефератов.	2	3

	оружия массового поражения.	Подготовка к защите практических работ. Проработка конспектов, выполнение заданий по учебнику. Аварии на химически опасных объектах. Факторы, влияющие на БЖД при ядерном взрыве и при авариях на объектах атомной энергетики. Планирование мероприятий ГО на производственном объекте. Проведение формирований ГО объекта спасательных и других неотложных работ. Организация и ведение спасательных и других неотложных аварийно-восстановительных работ.			
Раздел 3.		Основы военной службы и обороны государства.	45		
ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.5,ПК 3.1-3.5, ОК 1-7	Тема 3.1. Организация и порядок призыва граждан на военную службу.	1 Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.	6	1	
		2 Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.	6	1	
		Практические работы		6	2
		1 Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта.	1		
		2 Обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО.	1		
		3 Обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования.	1		
		4 Основные качества личности военнослужащего: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества.	1		
		5 Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Перечень военно-учетных специальностей родственные полученной специальности.	1		
		6 Способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.	1		
		Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 3. Подготовка рефератов. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО.		6	3
ПК 1.1-1.3	Тема 3.2. Организация и порядок призыва граждан на во-	1 Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, войск.	5	1	
ПК 2.1-2.5,ПК	закон призыва граждан на во-	2 Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. Реформа Вооруженных Сил.	5		

3.1-3.5, ОК 1-7	енную службу.	Практическая работы		6	2
		1	Вооруженные Силы Российской Федерации, основные предпосылки проведения военной	1*	
		2	Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура*.	1*	
		3	Военно-Воздушные Силы: история создания, предназначение, структура*.	1	
		4	Военно-Морской Флот, история создания, предназначение, структура*.	1	
		5	Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура*.	1	
		6	Космические войска: история создания, предназначение, структура*.	1*	
		7	Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура*.		
		Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 3. Подготовка к защите практических работ. Проработка конспектов, выполнение заданий по учебнику. Подготовка рефератов. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: История создания вооруженных		5	3
Раздел 4.		Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.		6	
ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1-3.5, ОК 1-7	Тема 4.1. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	1	Основы медицинских знаний. Общие сведения о первой медицинской помощи.	1	1
		2	Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	1	
		Практические работы		1*	2
		1	Оказание первой медицинской помощи*.		
				Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 4. Подготовка к защите практических работ. Проработка конспектов, выполнение заданий по учебнику. Подготовка	
Всего:				64	
Промежуточная аттестация- другая форма контроля -1 семестр , дифференцированный зачет – 2 семестр					

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебные аудитории для проведения учебных занятий всех видов:

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда. Аудитория №140, учебный корпус №2:

Основное учебное оборудование:

Противогазы ГП-5

Карандаш для стекол противогаза

Запасные стекла для противогаза

Сумка санитарная укомплектованная, комплектация: приспособление для искусственного дыхания ДТ-102, пакеты перевязочные медицинские индивидуальные, фиксирующие повязки, жгуты, термометры, ножницы, пинцеты, булавки, накладки медицинские НМ для защиты от холода

Муляж гранаты ручной Ф-1 Вещевой

мешок

Костюм ОЗК Носилки

санитарные

Химическая линейка ХЛ-4

Радиационная линейка РЛ-3

Перчатки для ремонтно-слесарных работ Перчатки

механические стойкие

Барьерный комбинезон многофункциональный

Защитные очки ЗМ ВИЗИТОР (с дополнительной боковой защитой)

Защитные очки ЗМ МОДУЛЬ Р (защита от пыли, газов и паров)

Защитные очки UVEX

Фильтрующая полумаска SPIROTEK VSS 2200 C

Индивидуальный респиратор MSA AVER

Дозиметр

Средства защиты кожи и рук

Огнетушитель порошковый ОП-5(г)-2А,55В,С

Огнетушитель порошковый ОП-4(г)-АВСЕ-02

Комплект плакатов

Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB – 178***

Стрелковый тир электронный

Стол для стрельбы из пневматической винтовки для мобильного тира 4 шт.

Сейф оружейный ОШ-6П

Винтовка МР-512-36 4 шт.

Стрелковый стенд для пневматического мобильного тира 4 шт.

Пулеулавливатель для пневматического мобильного тира 4 шт.

Учебные аудитории для самостоятельной работы:

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №64, учебный корпус №2:

Мультимедиа-проектор: Асер (переносной по необходимости), Настенный экран: ПРОЕКТ (переносной по необходимости), Персональный компьютер PENTIUM 9 (штук) и более. Персональные компьютеры в локальной сети с выходом в Internet., Радиокласс "Сонет-PCM" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Медицинский градусник для проведения термометрии бесконтактным способом***

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, AdobeAcrobatReader, AdvengoPlagiatus, Edubuntu 16, eTXTАнтиплагиат, GIMP, GoogleChrome, K-liteMegaCodecPack, LibreOffice 4.2, MozillaFirefox, MicrosoftOneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");
2. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle <http://ino-rgatu.ru/login/index.php>

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература:

1. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2021. — 313 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Режим доступа: HYPERLINK <https://bibli-online.ru/bcode/433348>- ЭБС Юрайт

2. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования (курс с экзаменом) / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09079-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/452850>

Дополнительная литература:

1. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2020. — 354 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03180-5. — Режим доступа: HYPERLINK <https://biblio-online.ru/bcode/436500> ЭБС Юрайт

Интернет-ресурсы:

1. Первые шаги граждан в чрезвычайных ситуациях (памятка о правилах поведения граждан в чрезвычайных ситуациях) <http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1583/index.html>
2. Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях <http://kombat.com.ua/stat.html>
3. Культура безопасности жизнедеятельности. [Электронный ресурс] / Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий: сайт Режим доступа: <http://www.culture.mchs.gov.ru/>
4. Портал МЧС России [Электронный ресурс]: сайт (Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru/>)
5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]: сайт (Режим доступа: URL: <http://bzndc.ru>)
6. Информационная система — Единое окно доступа к образовательным ресурсам || <http://window.edu.ru>

Учебно-методические издания:

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ по учебной дисциплине ОП 04 «Безопасность жизнедеятельности» разработчик Тетерина О.А - Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ<http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>

2. Методические указания к практическим занятиям по учебной дисциплине ОП 04 «Безопасность жизнедеятельности», разработчик Тетерина О.А - Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ<http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Основные показатели оценки результата	Формы, методы кон- троля
Коды умений, знаний	Наименования умений, знаний		
Умения:			
У1	организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	В результате защиты практической работы-студент должен уметь-организовывать проведение мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	Защита практической работы
У2	предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	В результате защиты практической работы умеет предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	защита практической работы
У3	использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	В результате защиты практической работы-студент должен уметь использовать СИЗ и коллективной защиты от оружия массового поражения	защита практической работы
У4	применять первичные средства пожаротушения;	В результате защиты практической работы студент должен уметь применять первичные средства пожаротушения	защита практической работы
У5	ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	В результате защиты практической работы-студент должен уметь ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной <i>профессии</i>	Опрос, защита практической работы

У6	применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	В результате защиты практической работы студент должен применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	Опрос, защита практической работы
У7	владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	В результате и защиты практической работы студент должен владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	Опрос, защита практической работы
У8	оказывать первую помощь пострадавшим	В результате защиты практической работы студент должен уметь оказывать первую помощь пострадавшим	Опрос, защита практической работы
Знания:			
31	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России	В результате устного опроса студент должен знать принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;	устный опрос, дифференцированный зачет
32	основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации	В результате устного опроса студент должен показать знания в основных видах потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации	устный опрос, дифференцированный зачет
33	основы военной службы и обороны государства	В результате устного опроса студент должен знать основы военной службы и обороны государства	устный опрос, дифференцированный зачет

34	задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения	В результате устного опроса студент должен освоить знания задач и основных мероприятий гражданской обороны; способов защиты населения от оружия массового поражения	устный опрос, дифференцированный зачет, защита рефератов
35	меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	В результате устного опроса студент должен знать меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	устный опрос, дифференцированный зачет
36	организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке	В результате устного опроса студент должен знать организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке	устный опрос, дифференцированный зачет, защита рефератов
37	основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;	В результате проведения устного опроса студент должен знать основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО	устный опрос, дифференцированный зачет
38	область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы	В результате устного опроса студент должен освоить знания в области применения получаемых профессиональных знаний при исполнении	устный опрос, дифференцированный зачет
		обязанностей военной службы	
39	порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	В результате устного опроса студент должен показать знания в порядке и правилах оказания первой помощи пострадавшим	устный опрос, дифференцированный зачет, защита рефератов
Практический опыт:			

ПО 1	использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	В результате выполнения заданий на практических занятиях студент приобретает практический опыт использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	Выполнение заданий на практических занятиях
ПО 2	порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим	В результате выполнения заданий на практических занятиях студент приобретает практический опыт порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим	Выполнение заданий на практических занятиях
ПО 3	применения первичных средств пожаротушения	В результате выполнения заданий на практических занятиях студент приобретает практический опыт применения первичных средств пожаротушения	Выполнение заданий на практических занятиях
ПО 4	применения профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией	В результате выполнения заданий на практических занятиях студент приобретает практический опыт применения профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией	Выполнение заданий на практических занятиях
ПО 5	использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.	В результате выполнения заданий на практических занятиях студент приобретает практический опыт использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.	Выполнение заданий на практических занятиях

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 09 » марта 2022г..

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФК.00 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 19.01.04 Оператор процессов колбасного производства

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс	1		Семестр	1, 2	
Зачет	2	семестр	Диф.зачет	-	семестр
Экзамен	-	семестр	Другая форма контроля	1	семестр

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ:

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии СПО 19.01.14 – Оператор процессов колбасного производства

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Дисциплина «Физическая культура» направлена на формирование соответствующих общих компетенций (ОК 2, 3, 6, 7).

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

воспитание:

- здорового, жизнерадостного, жизнестойкого, физически совершенного, гармонически и творчески развитого ребенка.

развитие:

- гармоничного телосложения;
- регулирования роста и массы костей;
- мышц лица, туловища, ног, рук, плечевого пояса, кистей, пальцев, шеи, глаз, внутренних органов — сердца, кровеносных сосудов, дыхательных мышц и др.; особое внимание уделяется развитию мышц-разгибателей.
- психосоматических функций организма;
- защитных функций организма посредством закаливания;
- устойчивости к различным заболеваниям, неблагоприятным воздействиям внешней среды;
- работоспособности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У1 – использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

31 – о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека,

32 – основы здорового образа жизни.

Иметь практический опыт:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей

Дисциплина способствует формированию общих компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплин

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том

числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
самостоятельная работа 40 часов

СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	40
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
<i>Итоговая аттестация в форме 1 семестр – другая форма контроль 2 семестр – зачет</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Физическая культура

Наименование умений, знаний, компетенций (У,З, ПК,ОК)	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
1,2 семестр				
Раздел 1. Легкая атлетика.				
У1,31,32 ОК2, ОК3,ОК6, ОК7	Тема 1.1	Содержание учебного материала.	2	3
	Основы знаний Легкая атлетика. Бег на короткие, средние и длинные дистанции, эстафетный и челночный бег	Первичный инструктаж на рабочем месте по технике безопасности. Правило поведения в спортивном игровом зале, спортивном тренажерном зале, на спортивном комплексе РГАТУ на занятиях по физвоспитанию. Техника безопасности при занятиях легкой атлетикой. Техника бега на короткие и средние дистанции. Совершенствование техники высокого, низкого старта, финиширования. Совершенствование техники бега на 100м.		
		Самостоятельная работа обучающихся Техника бега на средние и длинные дистанции, бег с препятствиями.	2	3
У1, 31, 32 ОК2, ОК3,ОК6, ОК7	Тема 1.2 Высокий и низкий старт. Кроссовая подготовка.	Содержание учебного материала.	2	2
		Техника высокого и низкого старта, стартовый разгон, финиширование. Кроссовая подготовка: равномерный бег по пересеченной местности.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Техника равномерного бега по пересеченной местности.	2	3
У1, 31, 32 ОК2, ОК3,ОК6, ОК7	Тема 1.3 Бег 100м. на результат. Изучение техники эстафетного бега 4X60,4X100м.	Содержание учебного материала.	2(вт.ч.2*)	3
		Выполнение общеразвивающих упражнений (далее ОРУ) в движении, выполнение специальных беговых упражнений. Изучение техники эстафетного бега. Бег 100м на результат.		

		Самостоятельная работа обучающихся. Техника равномерного бега по пересеченной местности	2(в.ч.2*))	3
У1,31,32 ОК2, ОК3,ОК6, ОК7	Тема 1.4 Выполнение контрольного норматива челночный бег 3х10м. Техника выполнения прыжков в длину с места. Кроссовая подготовка.	Содержание учебного материала.	2(в т.ч.2*)	2
		Выполнение ОРУ на месте. Выполнение специальных беговых упражнений. Челночный бег 3*10 м. Выполнение специальных беговых упражнений. Выполнение ОРУ с тяговыми упражнениями. Техника выполнения прыжков в длину с места. Бег по пересеченной местности 20 мин. Преодоление горизонтальных препятствий. Специальные беговые упражнения. Развитие выносливости		
		Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение комплекса упражнений для развития быстроты. Прыжки в длину с места . Уметь бежать в равномерном темпе до 25 мин.	2(вт. ч.2*)	3
Раздел 2. Атлетическая гимнастика.				
У1, 31, 32 ОК2, ОК3, ОК6	Тема 2.1 Техника выполнения упражнений на тренажерах.	Содержание учебного материала.	2	2
		ОРУ. ОРУ в паре с партнером. Техника выполнения упражнений на тренажерах.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Выполнять ОРУ с предметами.	2	3
У1, 31,	Тема 2.2	Содержание учебного материала.	2(вт)	3

32ОК2, ОК3,ОК6	Упражнения у гимнастической стен-ки.	ОРУ.Упражнениядляпрофилактикипрофессиональныхзаболеваний.Техникавыполнения упражнений на тренажерах. ОРУс гантелями. ОРУс гимнастическимипалкамии скалками.	.ч.2*)	
		Самостоятельнаяработаобучающихся. ВыполнятьОРУспредметами.	2(вт.ч.2*)	3
Раздел3.Волейбол.				
У1, 31, 32ОК2, ОК3,ОК6	Тема 3.1 Техникабезопасности в игровом зале.Стойкииперемещенияволейболи-ста.	Содержаниеучебногоматериала.	2	2
		Подача сверху, снизу, прием мяча снизу двумя руками, сверху двумя руками.Приеммячасверхуспоследующимпадениемиперекатомвсторонунабед роиспину.		
		Самостоятельнаяработаобучающихся. Упражненияпосовершенствованиюкоординационных,спортивно–силовых, скоростныхспособностейивыносливости.	2	3
У1, 31, 32ОК2, ОК3,ОК6	Тема 3.2 Совершенствованиепередачи мяча дву-мя руками сверху впарах.	Содержаниеучебногоматериала.	2	2
		ВыполнениеОРУдляразвитиявыносливости.Приеммячапослеотскокаотсетки.Передача мяча сверхувпарах.		
		Самостоятельнаяработаобучающихся. Упражнения по совершенствованию координационных, спортивно – силовых, скоростныхспособностейивыносливости.	2	3
У1, 31, 32ОК2, ОК3,ОК6	Тема 3.3 Совершенствованиепередачмяча	Содержаниеучебногоматериала.	2(вт.ч.2*)	3
		ВыполнениеОРУдляразвитиявыносливости.Передачамячадвумярукамисверхувпарах. Прием мяча после отскокаотсетки.		
		Самостоятельнаяработаобучающихся. Упражнения по совершенствованию координационных, спортивно – силовых, скоростныхспособностей ивыносливости.	2(вт.ч.2*)	3

У1,31,32 ОК2, ОК3,ОК6	Тема 3.4 Совершенствование техники приема мяча снизу двумя руками. Прием контрольных нормативов	Содержание учебного материала. Выполнение ОРУ для развития скоростных качеств. Закрепление техники приема мяча снизу и сверху в падении. Прием контрольных нормативов за 1 семестр	2(в т.ч.2*)	3 2, 3
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения по совершенствованию координационных, спортивно – силовых, скоростных способностей и выносливости.	2(в т.ч.2*)	3
У1, 31, 32ОК 2, ОК 3,ОК6	Тема 3.5 Совершенствование техники приема мяча снизу и сверху в падении.	Содержание учебного материала. Выполнение ОРУ для развития скоростных качеств. Совершенствование техники приема мяча снизу двумя руками.	2	3
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения по совершенствованию координационных, спортивно – силовых, скоростных способностей и выносливости.	2	3
У1, 31, 32ОК2, ОК3,ОК6	Тема 3.6 Совершенствование техники верхней прямой подачей мяча.	Содержание учебного материала.	2	3
		Выполнение ОРУ для развития прыгучести. Техника верхней прямой подачи мяча по зонам.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения на развитие прыгучести.	2	3
У1, 31, 32ОК2, ОК3,ОК6	Тема 3.7 Подача мяча по зонам.	Содержание учебного материала.	2(в т. ч.2*)	3
		Выполнение ОРУ для развития прыгучести. Совершенствование верхней прямой подачи мяча. Подача мяча по зонам.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения на развитие прыгучести.	2(в т. ч.2*)	3
У1, 31,	Тема 3.8	Содержание учебного материала.	2(в т.	3

32ОК2, ОК3,ОК6, ОК7	Изучение техники напа- дающего удара, способы блоки- ро- вания.	Выполнение ОРУ для развития силы. Нападающий удар, блокирование. Учеб- ная игра.	ч.2*)	
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения для развития силы.	2(вт. ч.2*)	3
Раздел 4. Баскетбол.				
У1, 31, 32ОК2, ОК3,ОК6	Тема 4.1 Техника безопасно- сти при игре в бас- кетбол. Стойки и пере- мещения бас- кетболиста.	Содержание учебного материала.	2	2
		Техника передвижения: стойки и перемещения. Выполнение упражнений све- дением мяча, ловлей и передачей мяча.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения для развития координации.	2	3
У1, 31, 32ОК2, ОК3,ОК6	Тема 4.2 Выполнение упражне- ний с бас- кетбольным мячом.	Содержание учебного материала.	2	2
		Выполнение ОРУ на месте. Выполнение упражнений с ловлей мяча двумя ру- ками сверху, снизу. Выполнение упражнений с передачей мяча одной рукой от плеча , от головы, снизу, сбоку, со скоком от пола, скрытая передача.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Упражнения для развития координации.	2	3
У1, 31, 32ОК2, ОК3,ОК6	Тема 4.3 Совершенствование техники ведения мяча.	Содержание учебного материала.	2	3
		Выполнение ОРУ в движении. Выполнение обводки соперника с изменением скор- ости и направления движения.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование технических приемов.	2	3
У1, 31, 32ОК2, ОК3,ОК6	Тема 4.4 Выполнение прие- мов выбивания мя- ча.	Содержание учебного материала.	2(вт .ч.2*)	3
		Выполнение ОРУ в движении. Перехват мяча, приемы, применяемые против броска, накрывание.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование технических приемов.	2(вт. ч.2*)	3
У1, 31, 32ОК2,	Тема 4.5 Техника выполне-	Содержание учебного материала.	2(вт. ч.2*)	3

ОК3, ОК6	ния бросков мяча	Выполнение комплекса ОРУ. Бросок мяча в корзину двумя руками от груди, двумя руками сверху, снизу (с места, в движении, прыжком). Выполнение штрафного броска, трехочкового броска.		
		Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование технических приемов.	2(вт.ч.2*)	3
У1,31,32	Тема 4.6	Содержание учебного материала.	2(в)	3
ОК2, ОК3, ОК6, ОК 7	Совершенствование техники бросков мяча Прием контрольных нормативов	Выполнение комплекса УГГ. Бросок мяча одной рукой от плеча, сверху, в прыжке. Добивание мяча. Прием контрольных нормативов за 2 семестр	т.ч.2*)	2, 3
		Самостоятельная работа обучающихся. Совершенствование техники выполнения бросков мяча в корзину различными способами.	2(вт.ч.2*)	3
Всего за 1,2 семестр:			80	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеются Спортивный зал №1, №2, №3, учебный корпус №1:

Основное учебное оборудование:

Льжи Тиса, Fisher, Atomic, беговые

Мячи волейбольные Mikasa

Мячи футбольные Select Степ-
доски

Ракетки настольный теннис Waldner 600

Тренажер «Приседание Геккельшмидта»

Бицепс-парта – тренажёр

Высокие брусья

Тренажёр «нижние
тали» Тренажёр

«верхние талии»

Тренажёр для ног

универсальный Тренажёр

«римский стул СТ-315»

Тренажёр «сведение рук»

Тренажёр многофункциональный

блочный Тренажеры:

Силовой

Помост

тяжёлоатлетический

Штанга для пауэрлифтинга

Тренажер эллиптический

Гриф олимпийский

Универсальный (сведение, приведение)

Жим сидя СТ-205

Т-образная тяга с упором на руки СТ-215

Гиперэкстензия горизонтальная V-Sport СТ-205

Скамейка для жима под углом вниз СТ-306

Скамейка для прессы регулируемая СТ-311

Скамейка для прессы комбинированная СТ-004

Скамья «Ультра» СТ008

Скамья регулируемая «Профи» СТ 008

Стол для армрестлинга

Стол для армрестлинга (разборный)

Стол для настольного тенниса KALANARI

Гири, маты, зеркала, аудиоаппаратура, весы

Баскетбольные щиты, стойка универсальная, стойки
регулируемые «Профи» СТ007

Радиокласс "Сонет-PCM" РМ- 1-1*

Лула 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной
подсветкой*

Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom,
вариант исполнения JXB – 178***

Открытый стадион широкого профиля с элементами
полосы препятствий

Основное учебное оборудование: футбольное поле,
беговая дорожка 100 м, беговая дорожка 300 м,

трибуны,

баскетбольная площадка, кроссовая трасса
протяженностью 1 км

Полоса препятствий:

Основное учебное оборудование:

Лабиринт

Забор с наклонной доской

Разрушенный мост

Разрушенная лестница

Стенка с двумя проломами

Одиночный окоп для стрельбы и метания гранат

Учебные аудитории для самостоятельной работы:

Учебные аудитории для самостоятельной работы:

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №203б, учебный корпус №1:

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор

ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020,

Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h,

системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом

в internet, Радиокласс "Сонет-PCM" PM- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой

светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Bergsom,

вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №204б, учебный корпус №1:

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG,

PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с

выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-PCM" PM- 1-

1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный

инфракрасный термометр Bergsom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, AdobeAcrobatReader, AdvengoPlagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, GoogleChrome, K-liteMegaCodecPack, LibreOffice 4.2, MozillaFirefox, MicrosoftOneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант"); Информационное обеспечение обучения

2. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle <http://inorgatu.ru/login/index.php>

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Физическая культура Муллер А.Б., Дядичкина Н.С. Учебник и практикум для СПО 2021г. <https://urait.ru/book/fizicheskaya-kultura-469681>

Дополнительная литература:

Бирюков, А.А. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебное пособие для студента в 1-4 курса, обучающихся по программе СПО. – Рязань: издат-во РГАТУ, 2020

<http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2/Found.asp>

Internet-ресурсы:

1. Сайт Министерства образования. <https://edu.gov.ru/>
2. Концепция модернизации физического воспитания и оздоровления учащихся средствами физкультурно-спортивной деятельности: www.spbniifk.ru/conception.dok
3. Концепция оздоровления учащихся в процессе использования инновационных технологий физического воспитания: lib.Sportedu.ru/press/fkvot/2010.No2/p24-26/htm
4. Концепция личностно-ориентированного содержания физкультурно-спортивной деятельности: www.mirrabort.com/work_4900.html
5. Методическое письмо «О преподавании учебного предмета «Физическая культура» в условиях введения федерального компонента государственного стандарта: www.ipkps.psu.edu.ru/source/metod_s/uzvaldist_sport.asp
6. Развивающие занятия по физической культуре и укреплению здоровья: www.zone-x.ru/chowtov
7. Физическая культура в профильном обучении: spo.1september.ru/2010/17/15.htm
8. Совершенствование содержания уроков физической культуры в общеобразовательной школе: lib.sportedu.ru
9. Информационная система «Единое окно доступа к

образовательным ресурсам|| <http://window.edu.ru>

1. Научно-методический журнал "Физическая культура: воспитание, образование, тренировка" <http://www.teoriya.ru/fkvot/>
2. <http://sport-men.ru> Обучение игры в баскетбол, Обучение техники финиша, Обучение тех-ники плавания

3. Международный олимпийский комитет <http://www.olympic.org/>
4. Международный паралимпийский комитет <http://www.paralympic.org/>
5. Международные спортивные федерации http://olympic.org/uk/organisation/if/index_uk.asp
6. Международная ассоциация спортивной информации <http://www.iasi.org/>
7. Российский олимпийский комитет <http://www.olympic.ru/>
8. Информационная система «Единое окно доступа к

образовательным ресурсам|| <http://window.edu.ru>

Учебно-методические издания:

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ по учебной дисциплине «Физическая культура» разработчик Булычева Н.В - Рязань: РГАТУ, 2021 - ЭБ <http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ По учебной дисциплине «Физическая культура», разработчик Булычева Н.В - Рязань: РГАТУ, 2021 - ЭБ <http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля
Коды умений, знаний	Наименования умений, знаний		
У1	<i>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</i>	Выполнять индивидуальные подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики	Контрольные нормативы
		Выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации	Контрольные нормативы
		Проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями	Контрольные нормативы
		Преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения.	Контрольные нормативы
		Выполнять приемы защиты, страховки и само страховки.	Контрольные нормативы
		Осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;	Контрольные нормативы
		Выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, спортивным играм и лыжам при соответствующей проверке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	Контрольные нормативы
31	<i>О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека,</i>	Влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактики профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни	Контрольные нормативы
		Способы контроля и оценка индивидуального физического развития и физической подготовленности	Контрольные нормативы
32	<i>основы здорового образа жизни;</i>	Правила и способы планирования систем индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	Контрольные нормативы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан технологического факультета



О.В.Черкасов
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г..

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 СОСТАВЛЕНИЕ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ
МДК.01.01 ТЕХНОЛОГИЯ СОСТАВЛЕНИЯ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ
Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки**

Специальность 19.01.04 Оператор процессов колбасного производства

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 1 **Семестр** 1

Форма контроля: профессиональный модуль - экзамен квалификационный

МДК - зачёт дифференцированный

учебная практика – зачёт дифференцированный

производственная практика - зачёт дифференцированный

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	38
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	40

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 СОСТАВЛЕНИЕ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:

- выполнения технологических операций по приготовлению фарша;
- технического обслуживания оборудования для приготовления фарша;

уметь:

- подготавливать технологическое оборудование к работе;
- выявлять технические неполадки оборудования и принимать меры для их устранения; готовить составные части фарша (мясо различных видов, пряности, соль, воду (лед) и др.);
- загружать сырьё;
- дозировать компоненты фарша в соответствии с рецептурой; вести процесс измельчения сырья;
- регулировать и контролировать режимы приготовления фарша;
- осуществлять процесс выгрузки фарша и передачу на последующую технологическую стадию;
- выполнять технологические операции пуска насосов

знать:

- технологические свойства компонентов рецептур;
- качественные признаки сырья и последовательность загрузки компонентов фарша; режимы их обработки;
- рецептуры фарша для различных видов колбасных изделий; государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия; виды и причины дефектов фарша;
- способы определения готовности фарша;
- устройство и принцип действия различных типов оборудования для составления фарша; требования безопасности к ведению работ по составлению фарша

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности **Составление фарша для колбасных изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК.1.1 Дозировать компоненты фарша по рецептуре.

ПК.1.2 Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках-измельчителях или других машинах периодического действия.

ПК.1.3 Контролировать соблюдение режимов обработки фарша.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в

профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллективом, руководством, клиентами
ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – **510** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **330**– часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **234** часа;
самостоятельной работы обучающегося – **96** часов;
учебной и производственной практики – **180** часов.

2. Формы контроля

- профессиональный модуль - экзамен (квалификационный);
- междисциплинарный курс (МДК) – зачет (дифференцированный)
- учебная практика - зачет (дифференцированный);
- производственная практика - зачет (дифференцированный)

3. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы СОСТАВЛЕНИЕ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

4.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	330
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	234
в том числе:	
теоретическое занятие	174
в т.ч. в активной и интерактивной формах	10*
лабораторные занятия	-
практические занятия	60
в т.ч. в активной и интерактивной формах	4*
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
в том числе в активной и интерактивной формах	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	96
в том числе:	
подготовка рефератов по темам	96
в том числе в активной и интерактивной формах	48*
Форма контроля: квалификационный экзамен - семестр 2	

5.

6.

7. *-интерактивные занятия

8. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1-7 ПК 1.1 – 1.3	Раздел 1. СОСТАВЛЕНИЕ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	402	234.	60	-	96.	-	72.	
ОК 1-7 ПК 1.1-1.3	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108							108
	Всего:	510	234.	60	-	96.	-	72.	108

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование умений, знаний, компетенций (У,З, ОК, ПК)	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	5	
ПМ Составление фарша для колбасных изделий			234		
МДК.01.01. Технология составление фарша для колбасных изделий					
Тема 1. Основное сырье и вспомогательные материалы					
ОК 1-7 ПК 1.1	Тема 1.1 Основное сырье	Содержание	48	1	
		1 Классификация мяса на костях	6		
		2 Клеймение мяса на костях	4		
		3 Классификация мяса по термическому состоянию	4		
		4 Субпродукты и мясная масса	4*		
		5 Жировое сырье	6		
		6 Кровь и кровепродукты	4		
		7 Белковые препараты	6*		
		8 Молочные продукты	4		
		9 Крупы, мука, крахмал	6		
		10 Яйца и яичные продукты	4		
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Практические занятия		12	
		1 Классификация мяса на костях. Клеймение мяса на костях	4		
2 Классификация мяса по термическому состоянию .Субпродукты и мясная масса	2				
3 Жировое сырье. Кровь и кровепродукты	2				
4 Белковые препараты .Молочные продукты	2				
5 Крупы, мука, крахмал. Яйца и яичные продукты	2				
Самостоятельная работа обучающихся.		12			
Подготовка рефератов и презентаций.					
ОК 1-7	Тема 1.2.	Содержание	20	1	

ПК 1.1	Вспомогательные материалы	1	Пряности	4			
		2	Приправы	4			
		3	Овощи и корнеплоды	4			
		4	Бактериальные препараты	4			
		5	Коптильные препараты	4			
		Практические занятия			4	2,3	
		1	Пряности. Приправы. Овощи и корнеплоды		2*		
		2	Бактериальные препараты . Коптильные препараты		2*		
		Лабораторные работы не предусмотрены					
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.			12		
ОК 1-7 ПК 1.1	Тема 1.3 Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов	Содержание		30	1		
		1	Разделка мясных туш	6			
		2	Обвалка мясных туш	4			
		3	Жиловка мясных туш	4			
		4	Подготовка субпродуктов	4			
		5	Подготовка парного мяса	4			
		6	Подготовка белковых препаратов	4			
		7	Подготовка жирового сырья	4			
		Практические занятия			6	2,3	
		1	Разделка мясных туш. Обвалка мясных туш. Жиловка мясных туш		2		
		2	Подготовка субпродуктов .Подготовка парного мяса		2		
		3	Подготовка белковых препаратов .Подготовка жирового сырья		2		
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.			12		
		Тема 2. Приготовление колбасных фаршей					
		ОК 1-7	Тема 2.1. Рецептуры и техника составления фарша	Содержание		16	1
ПК 1.1, ПК 1.3	фарша	1	Составление фарша вареных колбас	2			
		2	Составление фарша полукопченых колбас	2			
		3	Составление фарша варено-копченых колбас	2			
		4	Составление фарша сырокопченых колбас	2			
		5	Составление фарша кровяных колбас	2			
		6	Составление фарша ливерных колбас	2			
		7	Составление фарша с использованием мяса птицы	2			
		8	Составление фарша с использованием мяса кроликов	2			

		Практические занятия	10	2,3
		1 Рецепттура фарша вареных колбас. Рецепттура фарша полукопченых колбас	2	
		2 Рецепттура фарша варено-копченых колбас. Рецепттура фарша сырокопченых колбас	2	
		3 Рецепттура фарша кровяных колбас. Рецепттура фарша ливерных колбас	2	
		4 Рецепттура фарша с использованием мяса птицы. Рецепттура фарша с использованием мяса кроликов	2	
		5 Последовательность загрузки компонентов фарша. Виды и причины дефектов фарша. Способы определения готовности фарша	2	
		Лабораторные работы не предусмотрены	-	
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.	12	
Тема 3. Оборудование для приготовления фаршей				
ОК 1-7 ПК 1.2	Тема 3.1. Волчки	Содержание	10	1
		1 Устройство и принцип действия волчка	4	
		2 Техническое обслуживание волчков	4	
		3 Устранение технических неполадок в волчках	2	
		Практические занятия	6	2,3
		1 Подготовка волчка к работе	2	
		2 Техническое обслуживание волчков	2	
		3 Устранение технических неполадок в волчках	2	
		Лабораторные работы не предусмотрены		
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.	12	
ОК 1-7 ПК 1.2	Тема 3.2. Куттера	Содержание	10	
		1 Устройство и принцип действия куттера	4	
		2 Техническое обслуживание куттеров	4	
		3 Устранение технических неполадок в куттерах	2	
		Практические занятия	8	2,3
		1 Подготовка куттера к работе	2	
		2 Техническое обслуживание куттеров	2	
		3 Устранение технических неполадок в куттерах	2	
		4 Требования безопасности к ведению работ по составлению фарша	2	
		Лабораторные работы не предусмотрены	-	

		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.	12		
ОК 1-7 ПК 1.2	Тема 3.3. Фаршемешалка	Содержание	8	1	
		1	Устройство и принцип действия фаршемешалки	4	
		2	Техническое обслуживание фаршемешалки	2	
		3	Устранение технических неполадок в фаршемешалках	2	
		Практические занятия		6	2,3
		1	Подготовка фаршемешалки к работе	2	
		2	Техническое обслуживание фаршемешалки	2	
		3	Устранение технических неполадок в фаршемешалках.	2	
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.		12	
Тема 4. Государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия					
ОК 1-7 ПК 1.1-1.3	Тема 4.1. ГОСТЫ и ТУ	Содержание	32	1	
		1	ГОСТ 31785-2012 Колбасы полукопченые	4	
		2	ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные	4	
		3	ГОСТ Р 55455-2013 Колбасы варено-копченые	4	
		4	ГОСТ Р 55456-2013 Колбасы сырокопченые	4	
		5	ГОСТ Р 54670-2011 Колбасы кровяные	4	
		6	ГОСТ Р 54646-2011 Колбасы ливерные	4	
		7	ГОСТ 31639-2012 Изделия колбасные вареные из мяса птицы	4	
		8	ТУ 9213-072-52924334-06 Изделия колбасные вареные из мяса кроликов	4	
		Практические занятия		8	2,3
		1	Решение задач по составлению фарша по ГОСТ 31785-2012 Колбасы полукопченые, ГОСТ 23670-201 Изделия колбасные вареные мясные	2	
		2	Решение задач по составлению фарша по ГОСТ Р 55455-2013 Колбасы варено-копченые, по ГОСТ Р 55456-2013 Колбасы сырокопченые	2	
		3	Решение задач по составлению фарша по ГОСТ Р 54670-2011 Колбасы кровяные, ГОСТ ГОСТ Р 54646-2011 Колбасы ливерные.	2	
		4	Решение задач по составлению фарша по ГОСТ 31639-2012 Изделия колбасные вареные из мяса птицы, ТУ 9213-072-52924334-06 Изделия колбасные вареные из мяса кроликов	2	
		Лабораторные работы не предусмотрены			2

		Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка рефератов и презентаций.	12	2
Учебная практика			72	2,3
Производственная практика			108	3
ВСЕГО			510	

***активные и интерактивные формы проведения занятий**

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Учебные аудитории для проведения учебных занятий всех видов:

Кабинет общей технологии мяса и мясопродуктов Аудитория

№103, учебный корпус №1:

Основное учебное оборудование:

Интерактивная доска Triumph Board Complete 78" Компьютер с

лицензионным программным обеспечением Веб-камера

Принтер лазерный МФУ M7100DN Ноутбук

5шт

Проектор короткофокусный с креплением 2 шт.

Мультимедийная установка 2шт

Весы лабораторные ВЛТЭ 500

Весы электронные торговые настольные

Анализатор влажности АВГ-60 Вытяжной

шкаф лабораторный 2 шт.

Дистиллятор лабораторный АЭ-5,ТЭНный

Ph-метр с ножом для мясной продукции Ph-150МИ

Миниатюрный ph-метр «PH-PRO» HANNA H198103 2шт. Checker1,0...14pH,карманный 2 шт.

Фаршемешалка Arach АМК10 1PH Куттер

Airhot MC-5

Мясорубка ТМ-32М Клипсатор

одинарный

Камера термодымовая универсальная КТД-50 Шкаф

холодильный ХЛ-340 POZIS

Шприц вакуумный ВШУ-1М

Аппарат котлетный АК2М40У

Пельменный аппарат Foodatles JGL-120-5В

Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ

Стол для мяса

Стулья аудиторные 25шт

Стол лабораторный островной СЛЭ-118 8 шт. Стол

лабораторный для весов С-490

Лабораторный шкаф металлический двухсекционный для посуды Лабораторный

шкаф для реактивов

Металлическая мойка с сушкой Сушка

лабораторная универсальная Радиокласс

"Сонет - РСМ" РМ- 1-1*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Бесконтактный инфракрасный термометр Bergsom, вариант исполнения JXB – 178***

Учебные аудитории для самостоятельной работы:

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №203б, учебный корпус №1: Проектор

TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173,

Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP

LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-

AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-

РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бес-

контактный инфракрасный термометр Bergsom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №204б, учебный корпус №1:

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW

SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в

internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-PCM" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eТХТ Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");
2. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle <http://ino-rgatu.ru/login/index.php>

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Ковалева О.А, Здрабова Е.М, Киреева О.С, Яркина М.В, Поповичева Н.Н. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): Учебное пособие для СПО (Электронный ресурс). - «Лань», 2020, - 444с. <https://e.lanbook.com/book/160134>

Дополнительная литература:

1. Зуев Н.А, Пеленко В.В, Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО (Электронный ресурс) - Издательство «Лань», 2020, - 130с. <https://e.lanbook.com/book/130573>
 2. Пронин В.В, Фисенко С.П, Мазилкин И.А. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие для СПО (Электронный ресурс) - «Лань», 2021, - 176с. <https://e.lanbook.com/book/168520>
1. <http://foodteh.ru/> - Мясо. Мясопродукты. Пищевая индустрия.

Периодические издания.

1. Мясная индустрия: производственный науч.-техн. профессиональный журнал /учредитель и издатель : ООО Редакция журнала «Мясная индустрия».- изд. с 1995 г. -М., 2019- 2020 - Ежемесячный.
2. Техника и технология пищевых производств (Food Processing: Techniques and Technology) Национальный, рецензируемый научный журнал/учредитель и издатель: ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет».- изд. с 2009 г.- Кемерово, 2019-2020-1 раз в квартал.

Учебно-методические издания:

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ По профессиональному модулю ПМ. 01 СОСТАВЛЕНИЕ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ МДК 01.01 ТЕХНОЛОГИЯ СОСТАВЛЕНИЯ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ разработчик Жевнин Д.И - Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ <http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2/Found.asp>
2. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ОП 01. Общая технология мяса и мясопродуктов для студентов ФДП и СПО, разработчик Жевнин Д.И ..- Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ <http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>

Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин «Общая технология мяса и мясопродуктов», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности».

Реализация программы модуля предполагает учебную практику с целью получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля и концентрированную производственную практику в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике в рамках ПМ.01 Составление фарша колбасных изделий является освоение МДК.01.01 Технология составления фарша для колбасных изделий.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Порядок проведения квалификационного экзамена закреплён в Положении о квалификационном экзамене на факультете дополнительного профессионального и среднего профессионального образования ФГОБУ ВО «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

Для составных элементов профессионального модуля дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация:

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации (МДК) производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	Отлично
70 - 89	4	Хорошо
50 - 69	3	Удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Оценка результатов освоения профессионального модуля является интегрированной и формируется на основании результатов по МДК, учебной и производственной практик и собственно квалификационного экзамена.

Для составных элементов профессионального модуля дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация:

ПМ. 01- квалификационного экзамена
междисциплинарный курс (МДК) – зачет дифференцированный
учебная практика – дифференцированный зачет; производственная
практика – дифференцированный зачет.

Порядок проведения квалификационного экзамена закреплён в Положении о квалификационном экзамене на факультете дополнительного профессионального и среднего профессионального образования ФГОБУ ВО «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

Контроль и оценка результатов МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, решения расчётных и ситуационных задач, выполнения контрольных работ, а также проведения промежуточной аттестации.

Контроль и оценка результатов практик осуществляются с использованием следующих форм и методов: наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (отчёт о практике, аттестационный листа, характеристика учебной и профессиональной деятельности студента).

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	Отлично
70 - 89	4	Хорошо
50 - 69	3	Удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменатором определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности Оператор процессов колбасного производства, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.1.1 Дозировать компоненты фарша для колбасных изделий.	Дозировка компонентов фарша согласно рецептуре производимых колбасных изделий	устный опрос; - письменный опрос (тестирование); - проверка выполнения практических и лабораторных работ, наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчет о производственной практике
ПК.1.2 Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках-измельчителях или других машинах периодического действия.	Составление фарша согласно установленному порядку закладки сырья в оборудование. Подготовка оборудования к работе. Техническое обслуживание. Устранение технических неполадок в работе оборудования.	устный опрос; - письменный опрос (тестирование); - проверка выполнения практических и лабораторных работ, наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчет о производственной практике
ПК.1.3 Контролировать соблюдение режимов обработки фарша.	Контроль режимов обработки фарша для производимого колбасного изделия	устный опрос; - письменный опрос (тестирование); - проверка выполнения практических и лабораторных работ, наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчет о производственной практике
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- объяснение сущности и социальной значимости избранной специальности; - демонстрация активности, интереса при получении профессионального опыта, умений, знаний.	- собеседование; - наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, анализ документов характеристика учебной и профессиональной деятельности, отчет о производственной практике)

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - своевременность сдачи практических заданий, отчетов по практике и рациональность распределения 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях, учебной и производственной практике - характеристика с места прохождения практики
	<p>времени при выполнении практических работ с соблюдением норм и правил внутреннего распорядка;</p>	
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка применяемых методов и способов при выполнении практических заданий и работ во время учебной практики.
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - проверка выполнения практических работ на учебной и производственной практике.
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Своевременность решения профессиональных задач на основе самостоятельно найденной информации с использованием ИКТ; - Качество оформления результатов работы с использованием ИКТ; - Результативность использования различных информационных источников с использованием ИКТ 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение практических работ;
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллективом, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора стратегии поведения при организации работы в команде; - демонстрация способности эффективно общаться с преподавателями, студентами, представителями работодателя 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка работы в малых группах на практических занятиях - наблюдение за деятельностью студента при выполнении работ на учебной и производственной практике; - характеристика учебной и профессиональной деятельности студента

<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- Эффективность использования полученных профессиональных знаний</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка работы на практических занятиях, - экспертное наблюдение за выполнением заданий во время прохождения учебной и производственной практики;
---	---	--

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан технологического факультета



О.В.Черкасов

« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 09 » марта 2022г..

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.01 СОСТАВЛЕНИЕ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ
МДК.01.01 ТЕХНОЛОГИЯ СОСТАВЛЕНИЯ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ
Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 19.01.04 Оператор процессов колбасного производства

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 1 **Семестр** 2

Форма контроля: зачёт дифференцированный

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	19
ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основных видов деятельности (ВД): **ПМ.01 Составление фарша для колбасных изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК):

ПК 1.1. Дозировать компоненты фарша по рецептуре.

ПК 1.2. Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках - измельчителях или других машинах периодического действия.

ПК 1.3. Контролировать соблюдение режимов обработки фарша.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллективом, руководством, клиентами

ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

иметь практический опыт:

- выполнения технологических операций по приготовлению фарша;
- технического обслуживания оборудования для приготовления фарша;

уметь:

- подготавливать технологическое оборудование к работе;
- выявлять технические неполадки оборудования и принимать меры для их устранения;
- готовить составные части фарша (мясо различных видов, пряности, соль, воду (лед) и др.);
- загружать сырьё ;
- дозировать компоненты фарша в соответствии с рецептурой; вести процесс измельчения сырья;
- регулировать и контролировать режимы приготовления фарша;
- осуществлять процесс выгрузки фарша и передачу на последующую технологическую стадию;
- выполнять технологические операции пуска насосов;

знать:

- технологические свойства компонентов рецептур;
- качественные признаки сырья и последовательность загрузки компонентов фарша;
- режимы их обработки; рецептуры фарша для различных видов колбасных изделий; государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия;
- виды и причины дефектов фарша;
- способы определения готовности фарша;

- устройство и принцип действия различных типов оборудования для составления фарша;
- требования безопасности к ведению работ по составлению фарша.

Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первичных практических умений деятельности в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по основным видам деятельности для освоения рабочей профессии; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

2. Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности обучающийся должен уметь:

ВД	Требования к умениям
Составление фарша для колбасных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> • – подготавливать технологическое оборудование к работе; • – выявлять технические неполадки оборудования и принимать меры для их устранения; • готовить составные части фарша (мясо различных видов, пряности, соль, воду (лед) и др.); • загружать сырьё ; • дозировать компоненты фарша в соответствии с рецептурой; • вести процесс измельчения сырья; • регулировать и контролировать режимы приготовления фарша; осуществлять процесс выгрузки фарша и передачу на последующую технологическую стадию; • выполнять технологические операции пуска насосов;

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций и профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК.1.1	Дозировать компоненты фарша для колбасных изделий.
ПК.1.2	Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках-измельчителях или других машинах периодического действия.
ПК.1.3	Контролировать соблюдение режимов обработки фарша.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллективом, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 1 – 7 ПК 1.1 - 1.3	ПМ.01 Составление фарша для колбасных изделий МДК.01.01. Технология составление фарша для колбасных изделий	72/2	2семестр

Содержание учебной практики

МДК.01.01. Технология составление фарша для колбасных изделий

Код и наименование ПК, ОК	Виды работ	Содержание основного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Кол-во часов (дней)
ПК 1.1, ОК 1 – 7	Дозировка компонентов фарша для колбасных изделий	Основное сырье. Вспомогательные материалы. Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов.	ПМ 01. Составление фарша для колбасных изделий МДК.01.01. Технология составления фарша для колбасных изделий Тема 1. Основное сырье и вспомогательные материалы Тема 2. Приготовление колбасных фаршей	24/4

ПК 1.2, ОК 1-7	Составление фаршей на фаршемешалках, куттерах или других машинах периодического действия.	Устройство и принцип действия волчков, куттера, фаршемешалок. Техническое обслуживание. Устранение технических неполадок. Последовательность загрузки компонентов фарша. Виды и причины дефектов фарша. Способы определения готовности фарша	ПМ 01. Составление фарша для колбасных изделий МДК.01.01. Технология составления фарша для колбасных изделий Тема 2. Приготовление колбасных фаршей Тема 3. Оборудование для приготовления фаршей	24/4
ПК 1.3, ОК 1 – 7	Контроль соблюдения режимов обработки фарша	Последовательность загрузки компонентов фарша. Виды и причины дефектов фарша. Способы определения готовности фарша.	ПМ 01. Составление фарша для колбасных изделий МДК.01.01. Технология составления фарша для колбасных изделий Тема 2. Приготовление колбасных фаршей Тема 3. Оборудование для приготовления фаршей Тема 4. Государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия	24/4
Дифференцированный зачет				
ИТОГО:				72/12

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Для реализации программы практики необходим пакет документов, включающий:

- рабочая программа профессионального модуля;
- программа учебной практики;
- приказ ректора ФГБОУ ВО РГАТУ о прохождении практики;
- отчет о практике (приложение 1)
- аттестационный лист прохождения практики (приложение 2)
- характеристика учебной и профессиональной деятельности студента (приложение 3)
- дневник студента для регистрации выполняемых на практике работ (приложение 4)

Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы предполагает проведение учебной практики на базе университета.

Учебные аудитории для проведения учебных занятий всех видов:

Кабинет общей технологии мяса и мясопродуктов. Аудитория №103, учебный корпус №1:

Основное учебное оборудование:

Интерактивная доска TriumphBoardComplete 78" Компьютер с

лицензионным программным обеспечением Веб-камера

Принтер лазерный МФУ M7100DN Ноутбук 5шт

Проектор короткофокусный с креплением Мультимедийная установка 2шт

Весы лабораторные ВЛТЭ 500

Весы электронные торговые настольные

Анализатор влажности АВГ-60 Вытяжной шкаф лабораторный 2 шт.

Дистиллятор лабораторный АЭ-5, ТЭНный

Ph-метр с ножом для мясной продукции Ph-150МИ

Миниатюрный ph-метр «PH-PRO» HANNA H198103 Checker1,0...14pH, карманный 2 шт.

Фаршемешалка Arach АМК10 1PH

Куттер Airhot MC-5 Мясорубка ТМ-

32М Клипсатор одинарный

Камера термодымовая универсальная КТД-50 Шкаф холодильный ХЛ-340 POZIS

Шприц вакуумный ВШУ-1М Аппарат

котлетный АК2М40У

Пельменный аппарат Foodatles JGL-120-5B Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ

Стол для мяса

Стулья аудиторные 25шт

Стол лабораторный островной СЛЭ-118 8 шт. Стол

лабораторный для весов С-490

Лабораторный шкаф металлический двухсекционный для посуды

Лабораторный шкаф для реактивов

Металлическая мойка с сушкой Сушка

лабораторная универсальная Радиокласс

"Сонет - РСМ" РМ- 1-1*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Бесконтактный инфракрасный термометр Bergsom, вариант исполнения JXB – 178***

Учебные аудитории для самостоятельной работы:

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №203б, учебный корпус №1: Проектор

TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173,

Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102,

Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-

HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Ра- диокласс "Сонет-PCM" РМ-

1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной под- светкой**, Бесконтактный

инфракрасный термометр Bergsom, вариант исполнения JXB – 178***Аудитория для

самостоятельной работы. Аудитория №204б, учебный корпус №1: Персональные компьютеры

(Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP.Системный блок neos

DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-PCM" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, AutoCAD, Adobe Acrobat Reader, Advengo Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");
2. Электронная информационно-образовательная среда Moodle <http://ino-rgatu.ru/login/index.php>

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Ковалева О.А, Здрабова Е.М, Киреева О.С, Яркина М.В, Поповичева Н.Н. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): Учебное пособие для СПО (Электронный ресурс). - «Лань», 2020, - 444с. <https://e.lanbook.com/book/160134>

Дополнительная литература:

1. Зуев Н.А, Пеленко В.В, Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО (Электронный ресурс) - Издательство «Лань», 2020, - 130с. <https://e.lanbook.com/book/130573>
 2. Пронин В.В, Фисенко С.П, Мазилкин И.А. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие для СПО (Электронный ресурс) - «Лань», 2021, - 176с. <https://e.lanbook.com/book/168520>
1. <http://foodteh.ru/> - Мясо. Мясопродукты. Пищевая индустрия.

Периодические издания.

1. Мясная индустрия: производственный науч.-техн. профессиональный журнал /учредитель и издатель : ООО Редакция журнала «Мясная индустрия».- изд. с 1995 г. - М., 2019- 2020 - Ежемесячный.
2. Техника и технология пищевых производств (Food Processing: Techniques and Technology) Национальный, рецензируемый научный журнал/учредитель и издатель: ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет».- изд. с 2009 г.- Кемерово, 2019-2020-1 раз в квартал.

Учебно-методические издания:

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ По профессиональному модулю ПМ. 01 СОСТАВЛЕНИЕ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ МДК 01.01 ТЕХНОЛОГИЯ СОСТАВЛЕНИЯ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ разработчик Жевнин Д.И - Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ <http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2/Found.asp>
2. . Методические указания к практическим занятиям ПМ. 01 СОСТАВЛЕНИЕ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ МДК 01.01 ТЕХНОЛОГИЯ СОСТАВЛЕНИЯ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, разработчик Жевнин Д.И., 2021 г. <http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>

Требования к руководителям практики

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководитель практики

- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит занятия в ходе практики;
- оценивает работу студента во время практики.

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

По окончании учебной практики в рамках профессионального модуля студент проходит промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

Контроль и оценка результатов учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами различных видов практических работ. Результаты фиксируются преподавателем в аттестационном листе и характеристике учебной и профессиональной деятельности. При оценке итогов работы студента учитывается объём выполненных работ, качество выполнения, освоение практических умений и навыков, а также качество оформления отчёта по практике.

Отчёт по учебной практике должен содержать описание выполненных работ. В заключительной части отчёта студент должен в краткой форме изложить основные результаты практики (чему он научился за время практики, какую пользу она принесла ему в усвоении теоретического материала). Приблизительный объём отчёта – 15-20 страниц.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку скоросшиватель в следующем порядке:

№ п/п	Материалы, входящие в состав отчёта	Примечание
1	Титульный лист	оформляется студентом
2	Аттестационный лист	заполняется руководителем практики
3	Дневник практики	заполняется студентом, содержит краткое описание выполненных работ, подписывается руководителем практики
4	Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента	заполняется руководителем практики
4	Содержание отчёта	содержит темы заданий, описание выполненных заданий и выводы (какие умения освоены)
5	Использованная литература	основная, дополнительная, Интернет-ресурсы
6	Приложение	заполненные бланки, таблицы, графики, технологические карты и т.д.

Критерии оценок:

«отлично» (5) – заслуживает студент, свободно владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, безошибочно, уверенно и вполне самостоятельно выполнивший все виды работ, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, оформивший отчёт в соответствии с требованиями;

«хорошо» (4) – заслуживает студент владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, самостоятельно и в соответствии с требованиями выполнивший все виды работ, обнаруживший знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; аккуратно и в соответствии с требованиями оформивший отчёт;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, испытывающий затруднения при выполнении работ, выполнивший предусмотренные программой практики виды работ с нарушениями, но устранивший их с помощью преподавателя; допустивший в выполнении, а также небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объёме, допустившему нарушения в выполнении работ и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно или небрежно оформивший отчёт.

Приложение 1

Министерство сельского хозяйства РФ Федеральное государственное бюджетное
образовательное
учреждение высшего образования
«Рязанский государственный агротехнологический университет
имени П.А. Костычева»

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального
образования

**Отчет по учебной практике
по профессиональному модулю**

ПМ.01 СОСТАВЛЕНИЕ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

МДК.01.01 ТЕХНОЛОГИЯ СОСТАВЛЕНИЯ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

студента _ курса, обучающегося по профессии

19.01.14. Оператор процессов колбасного производства.

Ф. И. О. студента

Место практики: ФГБОУ ВО РГАТУ

Руководитель практики:

Рязань, 202__г_

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

_____,
ФИО
 обучающегося на 1_ курсе по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасно-го
 производства успешно прошел учебную практику по профессиональному модулю
ПМ.01 СОСТАВЛЕНИЕ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ
МДК.01.01 ТЕХНОЛОГИЯ СОСТАВЛЕНИЯ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

в объеме 72 часов с «_» _____ 20 г. по «_» _____ 20 г.

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии требованиями	
	соответствует	не соответствует

Приложение 3

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

Наименование элемента умения	оценка «отлично»	оценка «хорошо»	оценка «удовлетворительно»)

Дата «_ »_ _20____

Подпись руководителя практики _

_____ / _____

ФИО/ должность

ДНЕВНИК
прохождения учебной практики

Дата	Содержание работ	Количество часов	Подпись руководителя

Подпись руководителя практики

_____ / _____ /

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан технологического факультета



О.В.Черкасов

« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 09 » марта 2022г..

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.01 СОСТАВЛЕНИЕ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ
МДК.01.01 ТЕХНОЛОГИЯ СОСТАВЛЕНИЯ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ
Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки**

Специальность 19.01.04 Оператор процессов колбасного производства

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 1 **Семестр** 2

Форма контроля: зачёт дифференцированный

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	20
ПРИЛОЖЕНИЯ	21

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования

19.1.14 Оператор процессов колбасного производства.

1.2 Цель производственной практики – формирование у студентов профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование первоначальных практических умений обучающихся;
- обучение первичным трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данного вида профессиональной деятельности;
- повышение мотивации к профессиональной деятельности.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

иметь практический опыт:

- выполнения технологических операций по приготовлению фарша;
- технического обслуживания оборудования для приготовления фарша;

уметь:

- подготавливать технологическое оборудование к работе;
- выявлять технические неполадки оборудования и принимать меры для их устранения;
- готовить составные части фарша (мясо различных видов, пряности, соль, воду (лед) и др.);
- загружать сырьё;
- дозировать компоненты фарша в соответствии с рецептурой;
- вести процесс измельчения сырья;
- регулировать и контролировать режимы приготовления фарша;
- осуществлять процесс выгрузки фарша и передачу на последующую технологическую стадию;
- выполнять технологические операции пуска насосов;

знать:

- технологические свойства компонентов рецептур;
- качественные признаки сырья и последовательность загрузки компонентов фарша;
- режимы их обработки; рецептуры фарша для различных видов колбасных изделий; государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия;
- виды и причины дефектов фарша;
- способы определения готовности фарша;
- устройство и принцип действия различных типов оборудования для составления фарша;
- требования безопасности к ведению работ по составлению фарша.

2. Требования к результатам освоения производственной практики.

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций и профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК.1.1	Дозировать компоненты фарша для колбасных изделий.
ПК.1.2	Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках-измельчителях или других машинах периодического действия.
ПК.1.3	Контролировать соблюдение режимов обработки фарша.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллективом, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.3 Количество часов на производственную практику:

Всего 3 недели, 108 часов

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 1 – 7 ПК 1.1 - 1.3	ПМ.01 Составление фарша для колбасных изделий МДК.01.01. Технология составление фарша для колбасных изделий	108/3	2 семестр
	ИТОГО:	108/3	2 семестр

3.2. Содержание производственной практики

МДК.01.01. Технология составление фарша для колбасных изделий

Код и наименование ПК, ОК	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Кол-во часов (дней)
ОК 1-7 ПК 1.1-1.3	Вводное занятие - знакомство студентов с предприятием, рабочим местом. - с режимом работы и правилами внутреннего распорядка. - с требованиями безопасности труда на рабочем месте - с общим направлением деятельности предприятия	Требования безопасности труда, правила противопожарной безопасности	ПМ.01 Составление фарша для колбасных изделий МДК.01.01. Технология составление фарша для колбасных изделий	6/1
ОК 1-7 ПК 1.1-1.3	Изучить марки волчка, куттера и фаршемешалки в цехе, подготовку их к работе.	Устройство и принцип действия волчков, куттера, фаршемешалок..	ПМ.01 Составление фарша для колбасных изделий МДК.01.01. Технология составление фарша для колбасных изделий	12/2
ОК 1-7 ПК 1.1-1.3	Подготовка составных частей фарша (мясо различных видов, пряности, соль, воду (лед) и др.);	Основное сырье. Вспомогательные материалы. Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов.	ПМ.01 Составление фарша для колбасных изделий МДК.01.01. Технология составление фарша для колбасных изделий Тема 1. Основное сырье и вспомогательные материалы Тема 2. Приготовление колбасных фаршей	18/3
ОК 1-7 ПК 1.1-1.3	Дозирование компонентов фарша в соответствии с рецептурой. Производить загрузку сырья в оборудование.	Последовательность загрузки компонентов фарша. Способы определения готовности фарша.	ПМ.01 Составление фарша для колбасных изделий МДК.01.01. Технология составление фарша для колбасных изделий Тема 1. Основное сырье	12/2

			и вспомогательные материалы Тема 2. Приготовление колбасных фаршей Тема 4. Государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия	
ОК 1-7 ПК 1.1-1.3	Вести процесс измельчения сырья, регулировать и контролировать режимы приготовления фарша	Последовательность загрузки компонентов фарша. Виды и причины дефектов фарша. Способы определения готовности фарша Виды и причины дефектов фарша.	ПМ.01 Составление фарша для колбасных изделий МДК.01.01. Технология составление фарша для колбасных изделий Тема 2. Приготовление колбасных фаршей Тема 3. Оборудование для приготовления фаршей Тема 4. Государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия	12/2
ОК 1-7 ПК 1.1-1.3	Осуществлять процесс выгрузки фарша и передачу на последующую технологическую стадию	Способы определения готовности фарша. Виды и причины дефектов фарша.	ПМ.01 Составление фарша для колбасных изделий МДК.01.01. Технология составление фарша для колбасных изделий Тема 2. Приготовление колбасных фаршей Тема 3. Оборудование для приготовления фаршей Тема 4. Государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия	18/3
ОК 1-7 ПК 1.1-1.3	Выполнять технологические операции пуска насосов	Техническое обслуживание. Устранение технических неполадок.	ПМ.01 Составление фарша для колбасных изделий МДК.01.01. Технология составление фарша для колбасных изделий Тема 3. Оборудование для приготовления фаршей	12/2
ОК 1-7 ПК 1.1-1.3	Выявлять технологические неполадки оборудования и применять	Техническое обслуживание. Устранение тех-	ПМ.01 Составление фарша для колбасных изделий	18/3

	меры для их устранения	нических неполадок.	МДК.01.01. Технология составление фарша для колбасных изделий Тема 3. Оборудование для приготовления фаршей	
Итого:				108/18

Задание на практику

ПК, ОК	Задания на практику	Результат должен найти отражение
ОК 1-7 ПК 1.1-1.3	<p>Знакомство с предприятием. Прохождение инструктаж по технике безопасности на предприятии и на рабочем месте.</p> <p>Работа в колбасном цехе. Изучить сырье и вспомогательные материалы для приготовления фаршей.</p> <p>Работа в колбасном цехе. Изучить марки технологического оборудования для приготовления фаршей.</p> <p>Работа в колбасном цехе. Дозировать компоненты фарша для колбасных изделий.</p> <p>Работа в колбасном цехе. Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, или других машинах периодического действия.</p> <p>Работа в колбасном цехе. Контролировать соблюдение режимов обработки фарша.</p>	<p>отчет по производственной практике;</p> <p>характеристика руководителя практики от предприятия.</p>

Примерный перечень документов, которые могут быть использованы в качестве приложений к отчету по практике:

1. Технологические карты
2. Инструкции по технике безопасности при выполнении работ на производственных участках.
3. Образцы или копии документов, на которые имеются ссылки в тексте отчета по практике.

4 УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики.

Для реализации программы практики необходимы следующие документы:

- программа производственной практики, прошедшая процедуру согласования с работодателем;
- рабочая программа профессионального модуля, прошедшая процедуру согласования с работодателем;
- приказ ректора ФГБОУ ВО РГАТУ о прохождении практики с распределением студентов по местам практик;
- направление на практику;
- договоры с организациями о проведении производственных практик;
- форма дневника студентов для регистрации выполняемых на производственной практике работ (приложение 4);
- аттестационный лист прохождения производственной практике (приложение 2);
- бланк характеристики профессиональной деятельности студента (приложение 3).

4.2 Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на базе предприятий, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и с которыми имеются прямые договоры:

Договор №1-10/1 от 01.12.2020 ООО«Авангард»

ООО«Авангард» 390535 Рязанский район д.Хириноул.Центральная д.2А

Договор №334-10/1 от 12.03.2021 ООО«ГИПЕРГЛОБУС»

ООО«ГИПЕРГЛОБУС» юр.адресг.Москва,ул.Широкая д 2 А

фактич.адрес Рязанская обл. Рязанский р-н,с.Дядьково, д1

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

4.3 Организация и руководство практикой

Производственная практика по ПМ 01. СОСТАВЛЕНИЕ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ составляет 3 недели(108 часов).

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели дисциплин профессионального цикла, а также работники предприятий (организаций), закреплённые за обучающимися.

Перед началом практики проводится организационное собрание. Посещение организационного собрания и консультаций по практике – обязательное условие её прохождения.

Организационное собрание проводится с целью ознакомления студентов с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

Основные обязанности студента в период прохождения практики

Перед началом практики студент должен:

- принять участие в организационном собрании по практике;
- получить направление на практику;

- получить задание на практику.

В процессе прохождения практики студент должен:

- соблюдать трудовую дисциплину, правила техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии, выполнять требования внутреннего распорядка предприятия;
- выполнить задания, предусмотренные программой практики;
- вести записи в дневнике практики;
- принимать участие в групповых или индивидуальных консультациях с руководителем практики от образовательного учреждения;
- составить отчет по результатам практики.

По завершению практики студент должен:

- получить аттестационный лист и характеристику (руководителя практики от предприятия);
- представить отчет по практике руководителю от университета.

С момента зачисления практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и внутреннего распорядка, действующие на предприятии!

Обязанности руководителя практики от университета:

- провести организационное собрание студентов перед началом практики;
- установить связь с руководителем практики от организации, согласовать и уточнить с ним индивидуальный план практики, исходя из особенностей предприятия;
- обеспечить контроль своевременного начала практики, прибытия и нормативов работы студентов на предприятии;
- посетить предприятие, в котором студент проходит практику, встретиться с руководителями базовых предприятий с целью обеспечения качества прохождения практики студентами;
- обеспечить контроль соблюдения сроков практики и ее содержания;
- оказывать методическую помощь студентам при сборе материалов и выполнении отчетов;
- выставить итоговую оценку по практике на основании анализа отчёта по практике, характеристики и оценки, поставленной руководителем практики от предприятия.

Обязанности руководителя практики от предприятия

Ответственность за организацию и проведение практики в соответствии с договором об организации прохождения практики возлагается на руководителя подразделения, в котором студенты проходят практику.

Руководитель практики:

- знакомится с содержанием заданий на практику и способствует их выполнению на рабочем месте;
- знакомит практиканта с правилами внутреннего распорядка;
- предоставляет максимально возможную информацию, необходимую для выполнения заданий практики;
- в случае необходимости вносит коррективы в содержание и процесс организации практики студентов;
- по окончании практики дает характеристику о работе студента-практиканта;
- оценивает работу практиканта во время практики.

4.4. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Ковалева О.А., Здрабова Е.М., Киреева О.С., Яркина М.В., Поповичева Н.Н. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): Учебное пособие для СПО (Электронный ресурс). - «Лань», 2020, - 444с. <https://e.lanbook.com/book/160134>

Дополнительная литература:

1. Зуев Н.А., Пеленко В.В. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО (Электронный ресурс) - Издательство «Лань», 2020, - 130с. <https://e.lanbook.com/book/130573>
2. Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И.А. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие для СПО (Электронный ресурс) - «Лань», 2021, - 176с. <https://e.lanbook.com/book/168520>
1. <http://foodteh.ru/> - Мясо. Мясопродукты. Пищевая индустрия.

Периодические издания.

1. Мясная индустрия: производственный науч.-техн. профессиональный журнал /учредитель и издатель : ООО Редакция журнала «Мясная индустрия».- изд. с 1995 г. -М., 2019- 2020 - Ежемесячный.
2. Техника и технология пищевых производств (Food Processing: Techniques and Technology) Национальный, рецензируемый научный журнал/учредитель и издатель: ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет».-изд.с 2009г.- Кемерово, 2019-2020-1 раз в квартал.

Учебно-методические издания:

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ По профессиональному модулю ПМ. 01 СОСТАВЛЕНИЕ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ МДК 01.01 ТЕХНОЛОГИЯ СОСТАВЛЕНИЯ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ разработчик Жевнин Д.И - Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ <http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2/Found.asp>
2. Методические указания к практическим занятиям ПМ. 01 СОСТАВЛЕНИЕ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ МДК 01.01 ТЕХНОЛОГИЯ СОСТАВЛЕНИЯ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, разработчик Жевнин Д.И., 2021 г. <http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация производственной практики проводится в форме дифференцированного зачёта. К дифференцированному зачёту допускаются студенты, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчётных документов:

- дневник практики;
- отчёт о практике;
- аттестационный лист;
- характеристику учебной и профессиональной деятельности.

Структура отчета и порядок его составления

Отчёт о производственной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя:

- титульный лист;
- аттестационный лист;
- дневник;
- характеристику профессиональной деятельности студента
- содержание;
- основную часть, содержащую описание выполненных работ и выводы;
- список литературы;
- приложения.

Приблизительный объем отчета 20-30 страниц печатного текста.

Отчет обучающегося о прохождении практики должен иметь четкое построение, логическую последовательность и конкретность изложения материала, доказательность выводов и обоснованность предложений.

Содержание отчета – это перечень заголовков разделов (частей и других структурных единиц) с указанием страниц, на которых размещается каждый из них. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.

Введение – это вводная часть отчета, в которой дается общая характеристика предприятия.

Основная часть отчета содержит подробное описание видов работ, выполненных сту-

дентом на практике.

Содержание практики определяется заданиями, установленными студенту (или группам студентов) руководителями практики от образовательного учреждения и предприятия. Отчет обязательно должен содержать не только информацию о выполнении заданий программы практики, но и анализ этой информации, выводы и рекомендации, разработанные каждым студентом самостоятельно.

В выводах и предложениях кратко, но аргументировано излагаются основные выводы, полученные в ходе прохождения практики и вносятся предложения по улучшению работы по данному направлению.

Список литературы, которым пользовался обучающийся при написании отчета (7-10 источников), должен подбираться в соответствии с рекомендациями ФГОС. Приложения к отчету включают таблицы, схемы, планы, инструкции и другие документы, не представляющие из себя коммерческую тайну предприятия, а также дневник прохождения практики на предприятии.

Характеристика руководителя практики от предприятия (организации) о выполнении обучающимся своих обязанностей должна быть заверена печатью предприятия (организации).

Отчет оформляется на белой стандартной бумаге (формат А4).

Требования к оформлению текста отчета

1. Отчет пишется:
 - от 1-го лица в повествовательной форме;
 - оформляется на компьютере шрифтом TimesNewRoman;
 - размер шрифта – 14;
 - межстрочный интервал – 1,5;
 - поля документа: верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 2,5 см, правое – 1,5 см;
 - отступ первой строки – 1,25 см;
 - расположение номера страниц – снизу справа;
 - номер страницы на первом листе (титальном) не ставится;
1. Отчет начинается с заголовка и подзаголовка, оформленных центрированным способом.
2. Каждый отчет выполняется индивидуально.
3. Содержание отчета предполагает раскрытие поставленных перед студентами вопросов согласно тематике задания на производственную практику
4. Отчет формируется в скоросшивателе (папке для файлов).
5. Сдача и защита отчетов происходит согласно графику защиты и сдачи отчетов.

Порядок подведения итогов практики

Оформленный отчет представляется студентом в сроки, определённые графиком учебно-го процесса, но не позже срока окончания практики.

При выставлении оценки за практику учитывается характеристика, представленная на студента руководителем практики от организации, и оценка, полученная по месту прохождения практики.

Положительная оценка при дифференцированном зачёте выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике, положительной характеристики организации на студента, качества оформления отчёта, полноты и своевременности представления материалов по практике.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие неудовлетворительную оценку, считаются имеющими академическую задолженность.

В случае уважительной причины студент направляется на практику вторично в свободное от учёбы время.

Критерии оценивания:

«отлично» (5) – заслуживает студент, выполнивший программу практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания в полном объёме и правильно; проявивший при выполнении заданий самостоятельность, интерес к выбранной профессии, правильно и в соответствии с требованиями оформивший отчёт;

«хорошо» (4) – заслуживает студент, выполнивший программу практики в полном объёме, проявивший самостоятельность, интерес к профессии, обнаруживающий знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; оформивший отчёт в соответствии с требованиями;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями, предусмотренными программой практики, обнаруживающий знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками и устранивший их с помощью руководителя практики, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не выполнившему программу практики, не владеющему в полном объёме умениями и навыками для выполнения видов работ, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно и небрежно оформивший отчёт.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан технологического факультета



О.В.Черкасов

« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 09 » марта 2022г..

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

МДК.02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ФОРМОВКИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 19.01.04 Оператор процессов колбасного производства

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 1

Семестр 1

Форма контроля: профессиональный модуль - экзамен квалификационный

МДК - зачёт дифференцированный

учебная практика – зачёт дифференцированный

производственная практика - зачёт дифференцированный

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	38
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	40

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 Формовка колбасных изделий

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства», в соответствии с ФГОС утвержденном Министерством образования РФ от 2 августа 2013 года, № 787, зарегистрировано в Министерстве РФ

20.08.13 № 29519, профессиональным стандартом по профессии «Оператор процессов колбасного производства» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Формовка колбасных изделий соответствующих профессиональных компетенций(ПК)

ПК 2.1 Формовать колбасные изделия методом шприцевания.

ПК 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.

ПК 2.3. перевязывать колбасные изделия вручную.

ПК 2.4. Укладывать продукцию в формы.

ПК 2.5 Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.

Общих компетенций:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний(для юношей).

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- выполнения технологических операций по формовке колбасных изделий на различных видах оборудования;
- технического обслуживания оборудования для формовки;
- перевязывания батонов колбасных изделий вручную;
- укладки и транспортировки колбасных изделий;
- оформления необходимой документации;

Вариативная часть:

Использования различных видов колбасных оболочек, используемых в производстве;
Придание формы и формования деликатесной продукции;

Измельчение сырья для производства ветчин;

уметь:

Работы на оборудовании для производства ветчин и деликатесов.

- готовить оборудование для формования колбас к работе;
- вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку;

- перевязывать колбасные батоны для придания формы;
- накалывать колбасные батоны с целью удаления воздуха;
- выполнять технологические операции выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы, размещения на рамках;
- паспортизировать продукцию;
- транспортировать колбасные изделия для дальнейшей обработки;

знать:

- устройство и принцип действия технологического оборудования;
- ассортимент и рецептуру колбасных изделий;
- виды колбасных оболочек, требования к их подготовке;
- технологию проведения вязки колбасных изделий;
- требования к качеству формовки;
- технологию укладки колбасных изделий на рамы и правила транспортировки;
- государственные стандарты и технические условия на различные виды колбасных изделий, вареные колбасы и фаршевую оболочку;
- нормы расчета оболочек и фарша;

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 350 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 134 часов
 (из них теоретическое обучение – 60 часов, практические занятия – 30 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 44 часов;
 учебной и производственной практики – 216 часа
 (из них учебная практика – 72 часа, производственная – 144 часа).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности **Формовка колбасных изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Формовать колбасные изделия методом шприцевания.
ПК 2.2	Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.
ПК 2.3	Перевязывать колбасные изделия вручную.
ПК 2.4	Укладывать продукцию в формы.
ПК 2.5	Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний(для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов(макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1-7 ПК 2.1 – 2.5	Формовка колбасных изделий.	206	90	30		44		72	
ОК 1-7 ПК 2.1-2.5	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144							144
	Всего:	350	90	30		44	*	72	144

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование компетенций (ОК, ПК)	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
	МДК.02.01. Технология формовки колбасных изделий.		90	
ПК 2.1-2.5 ОК 1-7	Раздел 1. Формование колбасных изделий методом шприцевания. Тема 1.1 Устройство и принцип действия технологического оборудования	<p>Содержание</p> <p>1. Способы шприцевание колбасных изделий. Механизированный процесс шприцевания, технологические операции, их наименования, сущность и последовательность выполнения. Правила подбора цевок к шприцу. Значение правильности подбора цевок. Правила прикрепления цевки к выходному патрубку шприца. Гидравлические шприцы Пневматические шприцы.</p> <p>2. Шприцы периодического и непрерывного действия. Применение вакуумного оборудования. Устройство, конструктивные и технологические особенности каждого вида шприца. Принцип работы и взаимодействия частей шприцов. Производительность шприцов и факторы, влияющие на их производительность. Правила эксплуатации шприцов, причины возможных неисправностей в их работе.</p> <p>3. Особенности шприцевания вареных, полукопченых и копченых колбасных изделий. Требования, предъявляемые к качеству и плотности наполнения оболочки фаршем в зависимости от размера оболочки и сорта колбас.</p> <p>4. Возможные виды дефектов при шприцевании, их причины, способы предупреждения и устранения. Преимущества механизированного способа шприцевания перед ручным. Правила санитарии и личной гигиены при шприцевании.</p> <p>Лабораторные работы не предусмотрены</p> <p>Практические занятия не предусмотрены</p>	10	1 2
ПК	Тема 1.2. Ассортимент	Содержание		1

2.1-2.5 ОК 1-7	и рецептура колбасных изделий.	1	<p>Рецептура колбасных изделий.</p> <p>Мясо. Характеристика мясного сырья по виду животных, упитанности, возрасту и полу.</p> <p>Субпродукты (язык, печень, сердце и др.), их характеристика по категориям и направлению для изготовления колбасных изделий.</p> <p>Жиры. Классификация жиров, применяемых в колбасном производстве.</p> <p>Молоко и молочные продукты.</p> <p>Сливочное масло, применяемое в колбасном производстве.</p> <p>Яйца, их пищевая ценность.</p> <p>Виды растительного сырья.</p> <p>Мука пшеничная, ее основные свойства. Крахмал.</p> <p>Виды крахмала, его основные свойства.</p> <p>Бобовые, соевые и другие продукты. Сахар и глюкоза кристаллическая. Применение их в колбасном производстве.</p> <p>Уксус. Пряности и специи., их характеристика и применение в колбасном производстве.</p> <p>Применение экстрактов пряностей. Вино.</p> <p>Ассортимент вин, применяемых в колбасном производстве, их краткая характеристика.</p> <p>Сырьё минерального происхождения. Виды сырья. Их свойства и цели применения в колбасном производстве. Требования к качеству.</p> <p>Классификация колбасных изделий.</p> <p>Виды, группы и сорта колбасных изделий, разновидность групп колбас в зависимости от мясного сырья. Технологическая схема производства вареных, полукопченых, копчено-вареных т.д. колбас.</p> <p>Особенности приготовления сосисок и сарделек.</p> <p>Классификация штучных изделий по группам в зависимости от технологической обработки и вида</p>		2
			сырья. Наименование штучных изделий. их характеристика.		
			Практические занятия* не предусмотрены		2
			Лабораторные работы не предусмотрены		
ПК	Тема 1. 3. Виды	Содержание		6	1

2.1-2.5 ОК 1-7	колбасных оболочек, требования к их подготовке.	1	Искусственные оболочки. Белковые(коллагеновые) оболочки, их характеристика. Полиамидные оболочки, их характеристика. Бумажные оболочки, их характеристика.		2
		2	Натуральные оболочки. Кишки. Виды кишок(черева ,синюги ,круг, проходник , пузыри , глухарка , кудрявка , гузенка). Основные оболочки, получаемые от крупного рогатого скота, свиней и овец; их характеристика и применение в колбасном производстве. Требования к кишкам. Подготовка кишечных и искусственных оболочек для колбасного цеха. Приемка кишечных и искусственных оболочек фабрикатов в колбасный цех. Подготовка кишечных оболочек.Оборудование, инвентарь, Инструменты для подготовки оболочек к использованию. Использование кишок для разного вида колбасных изделий. Особенности подготовки кишок для сырокопченых колбас. Ценность колбасного сырья для изготовления колбасной оболочки. Значение кишечного сырья для изготовления кетгута, используемого в медицине и для других целей. Подготовка искусственной, целлюлозной, и белковой оболочки. Требования к качеству натуральных и искусственных оболочек. Фаршевая емкость натуральной и искусственной оболочки.		
		Практические занятия*		4	2
		1	Подготовка колбасных оболочек	4	
ПК	Тема 1.4.	Содержание		4	1

2.1-2.5 ОК 1-7	Государственные Стандарты и технические Условия на колбасные изделия.	1	Стандартизация и контроль качества продукции. Стандартизация, ее роль в повышении качества продукции колбасного производства. Задачи стандартизации. Виды стандартов и их характеристика. Формы и методы контроля качества. Оценка уровня качества продукции.		
		Практические занятия*		6	2.
		1	Использование различных видов колбасных оболочек используемых в производстве.	6	
		Лабораторные работы не предусмотрены		-	
ПК 2.1-2.5 ОК 1-7	Раздел2. Формовка колбасных батонов на автоматах и полуавтоматах. Тема2.1.Требования к качеству формовки.	Содержание			1
		1.	Качество формовки. Наплывы. Плотность набивки фарша(глубина вакуума, давление нагнетания фарша).	10	2
		2.	Штриховка колбасных изделий. Причины попадания воздуха в оболочку. Влияние воздуха, оставленного в батоне, на качество колбасных изделий. Сущность, назначение и способы штриховки колбас. Характеристика различных способов приковки колбас. Характеристика различных способов приковки колбас. Характеристика различных способов штриховки колбасных изделий в натуральных оболочках.		2
ПК		Лабораторные работы не предусмотрены			

2.1-2.5 ОК 1-7	Тема 2.2. Нормы расхода оболочек и фарша.	Практические занятия	8	
		1. Штриховка колбас.	4	
		1. Размеры батонов. Длина батонов колбасных изделий. длина ниток, шпагата.	2	
		2. Норма расхода оболочек на 1т готовых колбасных изделий.	2	
ПК 2.1-2.5 ОК 1-7	Раздел3. Перевязка колбасных изделий вручную.	Содержание	10	1
ПК 2.1-2.5 ОК 1-7		<p>1. Вязка колбасных изделий. Назначение вязки колбасных изделий. порядок поступления нашприцованных колбас к вязальщикам. Рабочее место вязальщиков и характеристика столов для вязки колбасных батонов. Подготовка шпагата к вязке. Разновидности шпагата для вязки колбасных изделий. Основные операции вязки колбасных изделий, их наименование, сущность и последовательность выполнения. Возможные дефекты при вязки, их причины, меры предупреждения и устранения.</p> <p>2. Открутка сосисок. Ассортимент сосисок. Приемы перекручивания оболочки с фаршем для сосисок вручную. Размер сосисок. Виды брака при откручивании, меры его предупреждения и устранения. Нормы выработки при открутки сосисок вручную. Разновидности ниток для вязки сосисок.</p> <p>3. Вязка сарделек Ассортимент сарделек. Приемы вязки сарделек, отметки, их назначение. Размер сарделек. Способы связывания коротких концов. Качество вязки сарделек. Виды брака при вязке сарделек, меры его предупреждения и устранения. Нормы выработки при вязке сарделек. Разновидности ниток для вязки сарделек.</p> <p>4. Откручивание колбас в нарезанных черевах. Виды колбас, подвергающихся откручиванию. Характеристика фарша. Приемы откручивания. Их характеристика. Требования к качеству откручивания. Способ откручивания колбас с одновременным одеванием на палку, его характеристика. Нормы выработки при откручивании колбас.</p> <p>5. Вязка колбасных изделий в широкую оболочку. Ассортимент колбас, выпускаемых в широких оболочках. Характеристика широких оболочек(синюги, проходники). Характеристика фарша. Приемы и способы вязки колбас в широких оболочках, их характеристика.Сортовые отметки при вязке</p>		

		<p>колбас, их назначение. Требования к качеству вязки. Причины и виды брака и потерь при вязке колбас в широких оболочках. Меры предупреждения и устранения брака и потерь. Нормы выработки при вязке колбас в широких оболочках.</p> <p>6. Вязка колбасных изделий в резаных черевах. Виды колбас, поступающих для вязки в резаных черевах. Характеристика фарша. Приемы и способы вязки колбас, их характеристика. Отметки при вязке, их назначение. Требования к качеству вязки. Причины и виды брака при вязке колбас в резаных черевах.</p> <p>7. Вязка колбасных изделий в пузырях. Ассортимент колбасных изделий, вырабатываемых в пузырях. Характеристика фаршей, формуемых в пузыри. Приемы и способы колбасных изделий в пузырях, их характеристика. Требования к качеству вязки. Причины и виды брака и потерь при вязке колбас в пузырях. Меры предупреждения и устранения брака и потерь. Сортные отметки при вязке пузырей, их назначение. Нормы выработки при вязке колбасы в пузырях.</p> <p>8. Вязка колбас в искусственных оболочках и кругах. Ассортимент колбас, выпускаемых в искусственных оболочках. Характеристика оболочек (целлофановых, целлюлозных, белковых). Передовые методы труда. Сортные отметки при вязке колбас в искусственной оболочке, кругах. Последовательность вязки колбас. Требования к качеству вязке. Причины и виды дефектов вязки колбас. Меры их предупреждения и устранения. Нормы выработки при вязке колбас в искусственной оболочке, кругах.</p>		
		Лабораторные работы не предусмотрены		
		Практические занятия	8	
		1. Вязка колбасных изделий	4	
		9. Вязка сарделек, колбасных изделий в резаных черевах, в широкую оболочку, в пузырях, в искусственных оболочках и кругах.	4	
ПК 2.1-2.5 ОК 1-7	Раздел 4. Укладывание продукции в формы.	Содержание	10	1
		1. Формование зельца и холодца. Наполнение оболочек фаршем. Наполнение форм фаршем и сырым сырьем. Изготовление рулетов из рубца.		
		2. Формование изделий из желе. Мясопродукты в желе. Заливные из мясопродуктов.		
	Тема 4.1. Требования к качеству формовки.	Студни.		
		3. Формование мясных хлебов.		

		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Практические занятия	4		
		1. Наполнение форм фаршем и сырым сыром.	4		
ПК 2.1-2.5 ОК 1-7	Раздел 5. Размещение продукции и сопроводительной документации на рамы. Тема 5.1. Технология укладки колбасных изделий на рамы и правила транспортировки.	Содержание	10	1	
		1.	Назначения навешивания. Правила навешивания колбас на палки и рамы. Палки и правила их выбора. Рамы, их устройство. Нормы навешивания колбасных изделий на палки и рамы. Влияние неправильного навешивания колбас на палки и рамы на качество готовых изделий. требования безопасности труда. Правила укладки на горизонтальные рамы колбас большого диаметра и с установленной скрепкой.		
		2.	Правила транспортировки. Способы перемещения рам.		
		3.	Паспортизация.		
		Лабораторные работы не предусмотрены			
		Практические занятия не предусмотрены			
	Самостоятельная работа при изучении ПМ. 02. Примерная тематика домашних заданий: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Подготовка к практическим работам и использованием методических рекомендаций.		44		

<p>Самостоятельная работа при изучении МДК.02. 01.Технология формовки.Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Подготовка к практическим занятиям, оформление результатов практических работ. 3. Подготовка докладов и рефератов. 4. Подготовка презентаций. <p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Тема 1.Формирование колбасных изделий методом шприцевания.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. <p>Тема2.Формирование колбасных батонов на автоматах и полуавтоматах.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ <p>Тема 3. Вязка колбас и колбасных изделий.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ 3. Подготовка докладов и рефератов. <p>Тема 4. Штриховка и навязывание колбас на рамы.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проработка конспектов лекций, учебных и дополнительных изданий. Поиск, анализ и оценка информации по содержанию учебного материала. 2. Подготовка к практическим занятиям и оформление результатов практических работ. 3. Подготовка презентаций. 	<p>44</p>	<p>3</p>
--	------------------	----------

	<p>Учебная практика. Виды работ: 1. Подготовка оборудования для формования колбас к работе. 2. Осуществлять контроль процесса формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку. 3. Осуществлять контроль процесса формования батонов колбас с упаковкой в натуральную оболочку. 4. Накальвание колбасных батонов, с целью удаления воздуха. 5. Перевязывать колбасные батоны для придания формы. 6. Выполнение технологических операций выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы. 7. Выполнять технологические операции выгрузки и размещения на рамах. 8. Паспортизировать продукцию. 9. Транспортировать колбасные изделия для дальнейшей обработки.</p>	72	3
	<p>Производственная практика. Виды работ: Выполнение технологических операций по формовке колбасных изделий на различных видах оборудования; Техническое обслуживание оборудования для формования колбасных изделий. Перевязывание колбасных изделий вручную. Укладка и транспортировка колбасных изделий. Оформление необходимой документации.</p>	144	3
	ВСЕГО	350	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

* - занятия, при проведении которых, используются активные и интерактивные формы

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Учебные аудитории для проведения учебных занятий всех видов:

Кабинет технологического оборудования для производства колбасных изделий и мясопродуктов.

Аудитория №103, учебный корпус №1:

Основное учебное оборудование:

Интерактивная доска Triumph Board Complete 78" Компьютер с лицензионным программным обеспечением Веб-камера

Принтер лазерный МФУ M7100DN Ноутбук

5шт

Проектор короткофокусный с креплением 2 шт. Мультимедийная установка 2шт

Весы лабораторные ВЛТЭ 500

Весы электронные торговые настольные

Анализатор влажности АВГ-60 Вытяжной шкаф лабораторный 2 шт.

Дистиллятор лабораторный АЭ-5,ТЭНный

Ph-метр с ножом для мясной продукции Ph-150МИ

Миниатюрный ph-метр «PH-PRO» HANNA HI98103 2шт. Checker1,0...14pH,карманный 2 шт.

Фаршемешалка Arach АМК10 1PH Куттер

Airhot MC-5

Мясорубка ТМ-32М Клипсатор одинарный

Камера термодымовая универсальная КТД-50 Шкаф холодильный ХЛ-340 POZIS

Шприц вакуумный ВШУ-1М

Аппарат котлетный АК2М40У

Пельменный аппарат Foodatles JGL-120-5B Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ

Стол для мяса

Стулья аудиторные 25шт

Стол лабораторный островной СЛЭ-118 8 шт. Стол лабораторный для весов С-490

Лабораторный шкаф металлический двухсекционный для посуды

Лабораторный шкаф для реактивов

Металлическая мойка с сушкой Сушка

лабораторная универсальная Радиокласс

"Сонет - РСМ" РМ- 1-1*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Бесконтактный инфракрасный термометр Bergsom, вариант исполнения JXB – 178***

Учебные аудитории для самостоятельной работы:

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №203б, учебный корпус №1: Проектор

TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173,

Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102,

Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-

HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet,Радиокласс "Сонет-PCM" РМ- 1-1*,

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный

термометр Bergsom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №204б, учебный корпус №1:

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW

SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в

internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-PCM" РМ- 1-1*, Лупа 8611L

(X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");

Помещение для самостоятельной работы: (ауд. 237 -учебный корпус №1)

2. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle <http://ino-rgatu.ru/login/index.php>

Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

МДК 02.01 Технология формовки колбасных изделий

Основная литература:

1. Мишанин Ю.Ф Биотехнология рациональной переработки животного сырья. Учебное пособие для СПО (Электронный ресурс). - «Лань», 2021, - 720 с.

<https://e.lanbook.com/book/175152>

Дополнительная литература:

1. Мышалова О.М Актуальные технологии мяса и мясных продуктов : Лабораторный практикум для студентов (Электронный ресурс): учебное пособие / Мышалова О.С, Серегин С.А 2020 г., <https://e.lanbook.com/book/107705>

2. Жевнин Д.И Технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: уч. пособие для студентов СПО / Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭК «РГАТУ» » <http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2/Found.asp>

Интернет-ресурсы

1. <http://foodteh.ru/> - Мясо. Мясопродукты. Пищевая индустрия.

Учебно-методические издания:

1. Методические указания к практическим занятиям По профессиональному модулю ПМ 02. Формовка колбасных изделий МДК 02.01 «Технология формовки колбасных изделий.» Разработчик Иванова Л.В. ...- Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ

<http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТ профессиональному модулю ПМ 02. ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ. Разработчик Иванова Л.В, ...- Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ <http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>

Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению программы модуля базируется на параллельном изучении общепрофессиональных дисциплин и профессионального модуля «Общая технология мяса и мясопродуктов», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве». « Экономические и правовые основы производственной деятельности». « Безопасность жизнедеятельности.», «Технология составления фарша для колбасных изделий.» | Реализация программы модуля предполагает учебную практику с целью получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля и концентрированную производственную практику в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике по профессии в рамках профессионального модуля « Формовка колбасных изделий» является освоение междисциплинарного курса « Технология формовки колбасных изделий» .

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных отчетами и дневниками практики обучающихся, а также отзывами

руководителей практики на обучающегося.

Учебная и производственная практика по профессии завершаются зачетом освоенных общих и профессиональных компетенций.

Результаты прохождения учебной и производственной практики по модулю учитываются при проведении государственной(итоговой) аттестации.

При проведении практических занятий в рамках освоения междисциплинарного курса «Технология формовки колбасных изделий» в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 15 человек.

Изучение программы модуля завершается итоговой аттестацией – экзаменом (квалификационным).

Кадровое обеспечение образовательного процесса Реализация

ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Порядок проведения квалификационного экзамена закреплён в Положении о квалификационном экзамене на факультете дополнительного профессионального и среднего профессионального образования ФГОБУ ВО «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

Для составных элементов профессионального модуля дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация:

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации (МДК) производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	Отлично
70 - 89	4	Хорошо
50 - 69	3	Удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменатором определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Результаты (освоенные профессиональ ные)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Формовать колбасные изделия методом шприцевания.	<p>Определение видов шприцов; Устранение мелких неполадок и оборудования Определение класса колбасных изделий; Выполнение операций для подготовки колбасных оболочек для производства.</p>	<p>- устный опрос; - письменный опрос (вопросы контрольной работы, тестирование); - проверка выполнения практических и лабораторных работ, решение ситуационных задач; наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике</p>
ПК 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.	<p>Демонстрация форм и методов контроля качества. Выполнение штриховки. Планирование расхода оболочек и фарша.</p>	<p>- устный опрос; - письменный опрос (вопросы контрольной работы, тестирование); - проверка выполнения практических и лабораторных работ, наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, отчёт о производственной практике</p>
ПК 2.3. Перевязывать колбасные изделия вручную.	<p>Выполнение перевязки колбасных изделий, в зависимости от вида.</p>	<p>- контроль на основе самостоятельной работы.</p>
ПК 2.4. Укладывать	<p>Выполнение формовки продукции в металлические,</p>	<p>Взаимопроверка(работа в парах)</p>
	<p>контейнерные упаковки.</p>	
ПК 2.5 Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.	<p>Демонстрация навешивания на палки; Выполнение размещения палок в горизонтальном и наклонном положении; Изложение данных о продукции в паспорте.</p>	<p>Практическая работа. Самостоятельная проверка. Контроль на основе самостоятельной работы.</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>- объяснение сущности и социальной значимости избранной специальности; - демонстрация активности, интереса при получении профессионального опыта, умений, знаний.</p>	<p>- собеседование; - наблюдение за деятельностью студента на учебной и производственной практике, анализ документов характеристика учебной и профессиональной деятельности, отчёт о производственной практике)</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Правильная организация рабочего места. Соблюдение последовательности выполнения операций при работе. Экономное расходование материалов и электроэнергии Точность и скорость определения времени и ресурсов на выполнение работы. Бережное обращение с оборудованием, приборами, инструментами. Следование требованиям документации на оборудование. Соблюдение техники безопасности. Соблюдение норм пожарной безопасности. Своевременность выполнения учебных и производственных работ.</p>	<p>- наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях, учебной и производственной практике - характеристика с места прохождения практики</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;</p>	<p>- оценка применяемых методов и способов при выполнении практических заданий и работ во время учебной практики; - решение ситуационных</p>

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>- проверка выполнения практических работ на учебной и производственной практике; - решений ситуационных</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- Своевременность решения профессиональных задач на основе самостоятельно найденной информации с использованием ИКТ; - Качество оформления результатов работы с использованием ИКТ; - Результативность использования различных информационных источников с</p>	<p>- выполнение практических работ; - подготовка презентаций</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>- правильность выбора стратегии поведения при организации работы в команде; - демонстрация способности эффективно общаться с преподавателями, студентами, представителями работодателя</p>	<p>- наблюдение и оценка работы в малых группах на практических занятиях - наблюдение за деятельностью студента при выполнении работ на учебной и производственной практике; - характеристика учебной и профессиональной</p>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний(для юношей)</p>	<p>- Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</p>	<p>- исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний.</p>

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан технологического факультета



О.В.Черкасов

« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 09 » марта 2022г..

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

МДК.02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ФОРМОВКИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 19.01.04 Оператор процессов колбасного производства

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 1

Семестр 2

Форма контроля: зачёт дифференцированный

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	19
6. ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Место учебной практики в структуре образовательной программы

Программа учебной практики является частью программы профессионального модуля подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства « части освоения основного вида профессиональной деятельности « Формовка колбасных изделий»

Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики – формирование у студентов профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование первоначальных практических умений обучающихся;
- обучение первичным трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данного вида профессиональной деятельности;
- повышение мотивации к профессиональной деятельности.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

иметь практический опыт:

- выполнения технологических операций по формовке колбасных изделий на различных видах оборудования;
- технического обслуживания оборудования для формовки;
- перевязывания батонов колбасных изделий вручную;
- укладки и транспортировки колбасных изделий;
- оформления необходимой документации;

Вариативная часть:

Использования различных видов колбасных оболочек, используемых в производстве; Придание формы и формования деликатесной продукции; Измельчение сырья для производства ветчин;

Работы на оборудовании для производства ветчин и деликатесов

уметь:

- готовить оборудование к формованию колбас к работе;
- вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку;
- вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в натуральную оболочку;
- перевязывать батоны колбас для придания формы;
- накалывать колбасные батоны с целью удаления воздуха;
- выполнять технологические операции выгрузки и упаковки подготовленной продукции в формы, размещения на рамах;
- паспортизировать продукцию;
- транспортировать колбасные изделия для дальнейшей обработки.

знать:

- устройство и принцип действия технологического оборудования;
- ассортимент и рецептуру колбасных изделий;
- виды колбасных оболочек, требования к их подготовке;
- технологию проведения вязки колбасных изделий;
- требования к качеству формовки;

- технологию укладки колбасных изделий на рамы и правила транспортировки;
- государственные стандарты и технические условия на различные виды колбасных изделий, вареные колбасы и фаршевую оболочку;
- нормы расхода оболочек и фарша.

Количество часов на учебную практику:

Учебная практика проводится концентрированно в несколько этапов

Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ПМ. 02. ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.		
МДК.02.01. технология формовки.	72/2	2 семестр
ИТОГО:	72/2	2 семестр

2.

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является овладение обучающимися

общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов практики
ОК 1.	Принимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее движения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность. В том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
ПМ. 02. Формовка колбасных изделий	ПК 2.1.	-Формовать колбасные изделия.
	ПК 2.2.	-Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.
	ПК 2.3.	-Перевязывать колбасные изделия вручную.
	ПК 2.4	-Укладывать продукцию в формы.
	ПК 2.5	-Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 1 -7 ПК 2.1 - 2.5	ПМ 02. ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, МДК02.01. Технология формовки.	72/2	2 семестр
Всего		72/2	2 семестр

Содержание учебной практики

МДК.02.01. Технологии производства продукции животноводства

Код и наименование ПК, ОК	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (дней)
----------------------------------	-------------------	--	--	--------------------------------

<p>ПК 2.1 ОК 1-7</p>	<p>Формовка колбасных изделий методом шприцевания. Подготовка оборудования для формования колбас методом шприцевания.</p>	<p>Способы шприцевания колбасных изделий.шприцы периодического, и непрерывного действия. Особенности шприцевания вареных, полукопченых и копченых колбасных изделий. Возможные виды дефектов при шприцевании, их причины, способы предупреждения и устранения. Рецептура колбасных изделий. Классификация колбасных изделий. Искусственные оболочки, натуральные оболочки. Подготовка кишечных и искусственных оболочек для колбасного производства. Стандартизация и контроль качества продукции.</p>	<p>ПМ 02. ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ МДК.02.01. Технология формовки. Раздел 1 Формовка колбасных изделий методом шприцевания. Тема 1.1. Устройство и принцип действия технологического оборудования. Тема 1.2. Ассортимент и рецептура колбасных изделий. Тема 1.3. Виды колбасных оболочек, требования к их подготовке. Тема 1.4. Государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия.</p>	<p>12/2</p>
<p>ПК 2.1- ПК2.2ОК 1 – 7</p>	<p>Формовка колбасных батонов на автоматах и полуавтоматах. Осуществление контроля процесса формования батонов</p>	<p>Качество формовки. Штриховка колбасных изделий. Штриховка колбас, размеры</p>	<p>МДК.02.01. Технология формовки. Тема 2.1 Требования к качеству формовки. Тема 2.2 Нормы</p>	<p>12/2</p>

	<p>колбас с упаковкой в искусственную оболочку.</p> <p>Осуществление контроля процесса батонов колбас с упаковкой в натуральную оболочку.</p> <p>Накалывание колбасных батонов вручную.</p>	<p>батонов. Нормы расхода оболочек.</p>	<p>расхода оболочек и фарша.</p>	
<p>ПК 2.1, 2.3 ОК 1 - 7</p>	<p>Перевязка колбасных изделий вручную.</p> <p>Перевязывание колбасных батонов для придания формы.</p>	<p>Вязка колбасных изделий.</p> <p>Открутка сосисок, вязка сарделек.</p> <p>Откручивание колбас в нарезанных черевах.</p> <p>Вязка колбасных изделий в резаных черевах.</p> <p>Вязка колбасных изделий в широкую оболочку.</p> <p>Вязка колбасных изделий в пузырях.</p> <p>Вязка колбас в искусственных оболочках и кругах.</p>	<p>МДК.02.01. Технология формовки.</p> <p>Тема 3.1 Технология проведения вязки колбасных изделий.</p>	<p>12/2</p>
<p>ПК 2.1, 2.4 ОК 1 – 7</p>	<p>Укладывание продукции в формы.</p> <p>Выполнение технологических операций выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы.</p>	<p>Формование зельцев и холодца.</p> <p>Формование изделий из желе.</p> <p>Формование мясных хлебов.</p> <p>Наполнение форм фаршем и</p>	<p>МДК.02.01. Формовка колбас.</p> <p>Тема 4.1 Требования к качеству формовки.</p>	<p>18/3</p>

		сырым сыром.		
ПК 2.1, 2.5 ОК 1 - 7	Размещение продукции и сопроводительной документации на рамы. Выполнение технологической операции выгрузки и размещения на рамы. Паспортизация продукции. Транспортировка колбасных изделий для дальнейшей обработки.	Назначения навешивания. Правила транспортировки . Паспортизация.	МДК.02.01. Формовка колбас. Тема5.1 Технология укладки колбасных изделий на рамы и правила транспортировки.	18/3
Дифференцированный зачет				72/12

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Для реализации программы практики необходим пакет документов, включающий:

- рабочая программа профессионального модуля;
- программа учебной практики;
- приказ ректора ФГБОУ ВО РГАТУ о прохождении практики;
- отчет о практике (приложение 1)
- аттестационный лист прохождения практики (приложение 2)
- характеристика учебной и профессиональной деятельности студента (приложение 3)
- дневник студента для регистрации выполняемых на практике работ (приложение 4)

Требования к материально-техническому обеспечению практики

Учебные аудитории для проведения учебных занятий всех

видов: Лаборатория технологии колбасных изделий и мясных продуктов. Аудитория №103, учебный корпус №1:

Основное учебное оборудование:

Интерактивная доска

TriumphBoardComplete 78”

Компьютер с лицензионным программным обеспечением

Веб-камера

Принтер лазерный МФУ M7100DN

Ноутбук 5шт

Проектор короткофокусный с креплением 2 шт.

Мультимедийная установка 2шт

Весы лабораторные ВЛТЭ 500

Весы электронные торговые настольные

Анализатор влажности АВГ-60

Вытяжной шкаф лабораторный 2 шт.

Дистиллятор лабораторный АЭ-5,ТЭНный

Ph-метр с ножом для мясной продукции Ph-150МИ

Миниатюрный ph-метр «PH-PRO» HANNA H198103 2шт. Checker1,0...14pH,карманный 2 шт.

Фаршемешалка Arach АМК10 1PH

Куттер Airhot MC-5

Мясорубка ТМ-32М

Клипсатор одинарный

Камера термодымовая универсальная КТД-50

Шкаф холодильный ХЛ-340 POZIS

Шприц вакуумный ВШУ-1М

Аппарат котлетный АК2М40У

Пельменный аппарат Foodatles JGL-120-5В

Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ

Стол для мяса

Стулья аудиторные 25шт

Стол лабораторный островной СЛЭ-118 8 шт.

Стол лабораторный для весов С-490

Лабораторный шкаф металлический двухсекционный для посуды

Лабораторный шкаф для реактивов

Металлическая мойка с сушкой

Сушка лабораторная универсальная

Радиокласс "Сонет - РСМ" РМ- 1-

1*Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Бесконтактный инфракрасный термометр Bergsom, вариант исполнения JXB – 178***Радиокласс "Сонет - РСМ" РМ- 1-1*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Бесконтактный инфракрасный термометр Bergsom, вариант исполнения JXB – 178***

Учебные аудитории для самостоятельной работы:

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №203б, учебный корпус №1:

Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Bergsom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №204б, учебный корпус №1:

Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP.Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный

термометр Bertrcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, AdobeAcrobatReader, AdvengoPlagiatus, Edubuntu 16, eТХТАнтиплагиат, GIMP, GoogleChrome, K-liteMegaCodecPack, LibreOffice 4.2, MozillaFirefox, MicrosoftOneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");
2. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle <http://inorgatu.ru/login/index.php>

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература:

1. Мишанин Ю.Ф Биотехнология рациональной переработки животного сырья. Учебное пособие для СПО(Электронный ресурс).-«Лань»,2021,-720с.<https://e.lanbook.com/book/175152>

Дополнительная литература:

1. Мышалова О.М Актуальные технологии мяса и мясных продуктов : Лабораторный практикум для студентов (Электронный ресурс):учебное пособие/Мышалова О.С,Серегин С.А2021 <https://e.lanbook.com/book/107705>
2. Жевнин Д.И Технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс]::уч. пособие для студентов СПО /Жевнин Д.И. .- Рязань: РГАТУ, 2020- ЭК «РГАТУ»»<http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2/Found.asp>

Интернет-ресурсы

1. <http://foodteh.ru/> - Мясо. Мясопродукты. Пищевая индустрия.

Учебно-методические издания:

1. Методические указания к практическим занятиям По профессиональном модулю ПМ 02 Формовка колбасных изделий МДК 02.01 «Технология формовки колбасных изделий.»Разработчик Иванова Л.В. ..- Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ <http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>
2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТ профессиональному модулю ПМ 02. ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ. Разработчик Иванова Л.В, ..- Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ<http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>

Требования к руководителям практики

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководитель практики

- разрабатывает тематику заданий для студентов;
- проводит занятия в ходе практики;
- оценивает работу студента во время практики.

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

По окончании учебной практики в рамках профессионального модуля студент проходит промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

Контроль и оценка результатов учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами различных видов практических работ. Результаты фиксируются преподавателем в аттестационном листе и характеристике учебной и профессиональной деятельности. При оценке итогов работы студента учитывается объём выполненных работ, качество выполнения, освоение практических умений и навыков, а также качество оформления отчёта по практике.

Отчёт по учебной практике должен содержать описание выполненных работ. В заключительной части отчёта студент должен в краткой форме изложить основные результаты практики (чему он научился за время практики, какую пользу она принесла ему в усвоении теоретического материала). Приблизительный объём отчёта – 15-20 страниц.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку скоросшиватель в следующем порядке:

№ п/п	Материалы, входящие в состав отчёта	Примечание
1	Титульный лист (приложение 1)	Оформляется студентом
2	Аттестационный лист (приложение 2)	заполняется руководителем практики
3	Дневник практики (приложение 4)	заполняется студентом, содержит краткое описание выполненных работ, подписывается руководителем практики
4	Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента (приложение 3)	заполняется руководителем практики
4	Содержание отчёта	содержит темы заданий, описание выполненных заданий и выводы (какие умения освоены)
5	Использованная литература	основная, дополнительная, Интернет-ресурсы
6	Приложение	заполненные бланки, таблицы, графики, технологические карты и т.д.

Критерии оценок:

«отлично» (5) – заслуживает студент, свободно владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, безошибочно, уверенно и вполне самостоятельно выполнивший все виды работ, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, оформивший отчёт в соответствии с требованиями;

«хорошо» (4) – заслуживает студент владеющий умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, самостоятельно и в соответствии с требованиями выполнивший все виды работ, обнаруживший знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший

небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения; аккуратно и в соответствии требованиями оформивший отчёт;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями и навыками, предусмотренными программой учебной практики, испытывающий затруднения при выполнении работ, выполнивший предусмотренные программой практики виды работ с нарушениями, но устранивший их с помощью преподавателя; допустивший в выполнении, а также небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объёме, допустившему нарушения в выполнении работ и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно или небрежно оформивший отчёт.

Министерство сельского хозяйства РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Рязанский государственный агротехнологический университет
имени П.А. Костычева»

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального
образования

**Отчет по учебной практике
по профессиональному модулю**

ПМ 02. ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

**МДК. 02.01 _Технология формовки колбасных
изделий._**

студента _ курса, обучающегося по профессии

19.01.14. Оператор процессов колбасного производства.

Ф. И. О. студента

Место практики: ФГБОУ ВО РГАТУ

Руководитель практики:

Рязань, 202_г.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО

обучающегося на 1_ курсе по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства успешно прошел учебную практику по профессиональному модулю ПМ 02. ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ (МДК _02.01_ Технология формовки) _____)

в объеме _72_ часов с «_ » _____20 г. по « » _____ 20 г.

Место прохождения практики: в *ФГБОУ ВО РГАТУ*

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии требованиями	
	соответствует	не соответствует

Приложение 3

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

Наименование элемента умения	оценка «отлично»	оценка «хорошо»	оценка «удовлетворительно»

Дата «_» _» _20__

Подпись руководителя практики _

_____ / _____

ФИО/ должность

ДНЕВНИК
прохождения учебной практики

Дата	Содержание работ	Количество часов	Подпись руководителя

Подпись руководителя практики

_____ / _____ /

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан технологического факультета



О.В.Черкасов

« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 09 » марта 2022г..

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

МДК.02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ФОРМОВКИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 19.01.04 Оператор процессов колбасного производства

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 1

Семестр 2

Форма контроля: зачёт дифференцированный

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	20
ПРИЛОЖЕНИЯ	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Программа производственной практики является частью программы профессионального модуля подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства «в части освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ 02. Формовка колбасных изделий.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Цель производственной практики – освоение студентами вида профессиональной деятельности по образовательной программе СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы.

Основными задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретённых в процессе обучения профессиональных умений;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- приобретение практического опыта и адаптация студентов к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен

иметь практический опыт:

- Выполнение технологических операций по формовке колбасных изделий на различных видах оборудования;
- Технического обслуживания оборудования для формовки;
- Перевязывания батонов колбасных изделий вручную;
- Укладки и транспортировки колбасных изделий;
- Оформления необходимой документации;

уметь:

- готовить оборудование для формования колбас к работе;
- вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку;
- вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в натуральную оболочку;
- перевязывать колбасные батоны для придания формы;
- накалывать колбасные батоны с целью удаления воздуха;
- выполнять технологические операции выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы, размещения на рамах;
- паспортизировать продукцию;
- транспортировать колбасные изделия для дальнейшей обработки;

знать:

- устройства и принцип действия технологического оборудования;
- ассортимент и рецептуру колбасных изделий;
 - виды колбасных оболочек, требований к их подготовке;
 - технологию проведения вязки колбасных изделий;
 - требования к качеству формовки;
 - технологию укладки колбасных изделий на рамы и правила транспортировки;
 - государственные стандарты и технические условия на различные виды колбасных изделий, вареные колбасы и фаршевую оболочку;
 - нормы расхода оболочек и фарша;

1.3. Количество часов на производственную практику:

Всего: 4 недели, 144 часа

Производственная практика проводится 4 недели (144 часа) – 2 семестр;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результатов практики
ОК 1	Понимать сущности 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, анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий . итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности.
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	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний(для юношей).

профессиональных (ПК) компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Формовать колбасные изделия методом шприцевания.
ПК 2.2	Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.
ПК 2.3	Перевязывать колбасные изделия вручную.
ПК 2.4	Укладывать продукцию в формы.
ПК 2.5	Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 1 – 7, ПК 2.1 - 2.5	ПМ 02. ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, МДК.02.01. Технология формовки.	144/4	2 семестр
	ИТОГО:	144/4	2 семестр

3.2. Содержание производственной практики

Производственная практика после освоения МДК.02.01 .Технология формовки.

Код и наименование ПК, ОК	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (дней)
ОК 1-7 ПК 2.1-2.2	Выполнение технологических операций по формовке колбасных изделий на различных видах оборудования.	Формовка колбасных изделий методом шприцевания. Способы шприцевания. Шприцы периодического и непрерывного действия. Особенности шприцевания вареных, полукопченых и копченых колбасных изделий. Возможные виды дефектов при шприцевании, их причины, способы предупреждения и устранения. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.	ПМ02.ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ МДК 02.01. Технология формовки колбасных изделий Тема 1. Устройство и принцип действия технологического оборудования	36/6

ОК.1-7 ПК 2.1-2.2	Техническое обслуживание оборудования для формования колбасных изделий	Требования к качеству формовки. Качество формовки. Штриховка колбасных изделий.	ПМ.02.Формовка колбасных изделий. МДК 02.01. Технология формовки колбасных изделий. Тема 2.Требования к качеству формовки. Нормы расхода оболочек фарша.	36/6
ОК 1-7 ПК 2.1-2.3	Перевязывание колбасных батонов вручную.	Вязка колбасных батонов. Открутка сосисок. Вязка сарделек Откручивание колбас в нерезанных черевах. Вязка колбасных изделий в резаных черевах. Вязка колбасных изделий в широкую оболочку. Вязка колбасных изделий в пузырях. Вязка колбас в искусственных оболочках и кругах.	ПМ 02. Формовка колбасных изделий. МДК 02.01.Технология формовки. Тема 3.Технология проведения вязки колбасных изделий.	36/6
ОК 1-7 ПК 2.1-2.5	Укладка и транспортировка колбасных изделий. Размещение продукции и сопроводительной документации на рамы.	Формование зельца и холодца. Формование изделий из желе. Формование мясных хлебов. Назначение навешивания. Правила транспортировки. Паспортизация.	ПМ 02. Формовка колбасных изделий. МДК 02.01 Технология формовки. Тема 4. Требования к качеству формовки. Укладывание продукции в формы. Тема 5.Технология укладки колбасных изделий на рамы и правила транспортировки.	36/6
Всего:				144/24

Задания на практику:

ПК, ОК	Задания на практику	Результат должен найти отражение
<p>ОК 1-7</p> <p>ОК 1-7 ПК 2.1</p> <p>ОК 1-7 ПК 2.1</p> <p>ОК 1-7 ПК 2.1-2.2</p> <p>ОК 1-7</p> <p>ПК 2.4 ПК 2.5</p> <p>ОК 1-7 ПК 2.3</p>	<p>Знакомство с предприятием. Прохождение инструктажа по технике безопасности на предприятии и на рабочем месте.</p> <p>Работа на объектах формовки колбасных изделий.</p> <p>Изучить технологию формовки колбас.</p> <p>Изучить ассортимент и рецептуру колбасных изделий.</p> <p>Изучить виды колбасных оболочек, требования к их подготовке.</p> <p>Изучить Государственные стандарты и Технические условия на колбасные изделия.</p> <p>Изучить требования к качеству колбасных батонов на автоматах и полуавтоматах.</p> <p>Изучить укладывание продукции в формы.</p> <p>Изучить размещение продукции и сопроводительной документации на рамы.</p> <p>Изучить транспортировку колбасной продукции.</p> <p>Изучить паспортизацию колбасной продукции.</p> <p>Изучить перевязывание колбас вручную.</p>	<p>отчет по производственной практике;</p> <p>характеристика руководителя практики от предприятия.</p>

Примерный перечень документов, которые могут быть использованы в качестве приложений к отчету по практике:

1. Технологические карты формовки колбасных изделий.
2. Инструкции по технике безопасности при выполнении работ на производственных участках.
3. Образцы или копии документов, на которые имеются ссылки в тексте отчета по практике.

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики.

Для реализации программы практики необходимы следующие документы:

- рабочая программа профессионального модуля, прошедшая процедуру согласования с работодателем;
- приказ ректора ФГБОУ ВПО РГАТУ о прохождении практики с распределением студентов по местам практик;
- направление на практику;
- договоры с организациями о проведении производственных практик;
- форма дневника студентов для регистрации выполняемых на производственной практике работ (приложение 4);
- аттестационный лист прохождения производственной практике (приложение 2);
- бланк характеристики профессиональной деятельности студента (приложение 3).

4.2 Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на базе предприятий, направление деятельности которых, соответствует профилю подготовки обучающихся и с которыми имеются прямые договора:

Договор №1-10/1 от 01.12.2020 ООО«Авангард»

ООО«Авангард» 390535 Рязанский район д.Хирино ул.Центральная д.2А

Договор №334-10/1 от 12.03.2021 ООО«ГИПЕРГЛОБУС»

ООО«ГИПЕРГЛОБУС» юр.адрес г.Москва,ул.Широкая д 2 А

фактич.адрес Рязанская обл. Рязанский р-н,с.Дядьково, д1 Студенты

в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

4.3. Организация и руководство практикой

Производственная практика по ПМ 02. Формовка колбасных изделий составляет 4 недели (144 часов) и проводится после освоения МДК 02.01 - 4 недели(144 часов)

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели дисциплин профессионального цикла, а также работники предприятий (организаций), закреплённые за обучающимися.

Перед началом практики проводится организационное собрание. Посещение организационного собрания и консультаций по практике – обязательное условие её прохождения.

Организационное собрание проводится с целью ознакомления студентов с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

Основные обязанности студента в период прохождения практики

Перед началом практики студент должен:

- принять участие в организационном собрании по практике;
- получить направление на практику;
- получить задание на практику.

В процессе прохождения практики студент должен:

- соблюдать трудовую дисциплину, правила техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии, выполнять требования внутреннего распорядка предприятия;
- выполнить задания, предусмотренные программой практики;
- вести записи в дневнике практики;
- принимать участие в групповых или индивидуальных консультациях с руководителем практики от образовательного учреждения;
- составить отчёт по результатам практики.

По завершению практики студент должен:

- получить аттестационный лист и характеристику (*руководителя практики от предприятия*);
- представить отчет по практике руководителю от университета.

С момента зачисления практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и внутреннего распорядка, действующие на предприятии!

Обязанности руководителя практики от университета:

- провести организационное собрание студентов перед началом практики;
- установить связь с руководителем практики от организации, согласовать и уточнить с ним индивидуальный план практики, исходя из особенностей предприятия;
- обеспечить контроль своевременного начала практики, прибытия и нормативов работы студентов на предприятии;
- посетить предприятие, в котором студент проходит практику, встретиться с руководителями базовых предприятий с целью обеспечения качества прохождения практики студентами;
- обеспечить контроль соблюдения сроков практики и ее содержания;
- оказывать методическую помощь студентам при сборе материалов и выполнении отчетов;
- выставить итоговую оценку по практике на основании анализа отчёта по практике, характеристики и оценки, поставленной руководителем практики от предприятия.

Обязанности руководителя практики от предприятия

Ответственность за организацию и проведение практики в соответствии с договором об организации прохождения практики возлагается на руководителя подразделения, в котором студенты проходят практику.

Руководитель практики:

- знакомится с содержанием заданий на практику и способствует их выполнению на рабочем месте;
- знакомит практиканта с правилами внутреннего распорядка;
- предоставляет максимально возможную информацию, необходимую для выполнения заданий практики;
- в случае необходимости вносит коррективы в содержание и процесс организации практики студентов;
- по окончании практики дает характеристику (таблица 2 в аттестационном листе-характеристике) о работе студента-практиканта;
- оценивает работу практиканта во время практики.

4.4. Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов.

Основная литература:

1. Мишанин Ю.Ф Биотехнология рациональной переработки животного сырья. Учебное пособие для СПО(Электронный ресурс).-«Лань»,2021,-720с. <https://e.lanbook.com/book/175152>

Дополнительная литература:

1. Мышалова О.М Актуальные технологии мяса и мясных продуктов : Лабораторный практикум для студентов (Электронный ресурс):учебное пособие/Мышалова О.С,Серегин С.А., 2020г., <https://e.lanbook.com/book/107705>

2. Жевнин Д.И Технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс]::уч. пособие для студентов СПО /Жевнин Д.И. .- Рязань: РГАТУ, 2020- ЭК «РГАТУ» » <http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2/Found.asp>

Интернет-ресурсы

1. <http://foodteh.ru/> - Мясо. Мясопродукты. Пищевая индустрия.

Учебно-методические издания:

1. Методические указания к практическим занятиям По профессиональному модулю ПМ 02. Формовка колбасных изделий МДК 02.01 «Технология формовки колбасных изделий.» Разработчик Иванова Л.В. ..- Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ

<http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТ профессиональному модулю ПМ 02. ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ. Разработчик Иванова Л.В, ..- Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ <http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация производственной практики проводится в форме дифференцированного зачёта. К дифференцированному зачёту допускаются студенты, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчётных документов:

- дневник практики;
- отчёт о практике;
- аттестационный лист;
- характеристику учебной и профессиональной деятельности.

Структура отчета и порядок его составления

Отчёт о производственной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя:

- титульный лист (приложение 1);
- аттестационный лист (приложение 2);
- дневник (приложение 4);
- характеристику профессиональной деятельности студента (приложение 3)
- содержание;
- основную часть, содержащую описание выполненных работ и выводы;
- список литературы;
- приложения.

Приблизительный объем отчета 15-20 страниц печатного текста.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку-скоросшиватель в следующем порядке:

№ п/п	Расположение материалов в отчете	Примечание
1.	Титульный лист	Шаблон в приложении 1.
2.	Аттестационный лист	Заполняется и подписывается руководителем практики от организации (приложение 2)
3.	Характеристика на практиканта	Пишется на бланке организации в свободной форме. Подписывается руководителем практики от предприятия и заверяется печатью (приложение 3).
4.	Дневник по практике	Заполняется ежедневно (приложении 4).
5.	Отчет о выполнении заданий по производственной практике	Пишется студентом. Отчет является ответом на каждый пункт задания на практику, которое сопровождается ссылками на приложения.
6.	Приложения	Приложения представляют собой материал, подтверждающий выполнение заданий на практике. Приложения имеют сквозную нумерацию. Номера страниц приложений допускается ставить вручную.

Отчет обучающегося о прохождении практики должен иметь четкое построение, логическую последовательность и конкретность изложения материала, доказательность выводов и обоснованность предложений.

Содержание отчета – это перечень заголовков разделов (частей и других структурных единиц) с указанием страниц, на которых размещается каждый их них. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.

Введение – это вводная часть отчета, в которой дается общая характеристика предприятия.

Основная часть отчета содержит подробное описание видов работ, выполненных студентом на практике.

Содержание практики определяется заданиями, установленными студенту (или группе студентов) руководителями практики от образовательного учреждения и предприятия. Отчет обязательно должен содержать не только информацию о выполнении заданий программы практики, но и анализ этой информации, выводы и рекомендации, разработанные каждым студентом самостоятельно.

В выводах и предложениях кратко, но аргументировано излагаются основные выводы, полученные в ходе прохождения практики и вносятся предложения по улучшению работы по данному направлению.

Список литературы, которым пользовался обучающийся при написании отчета (7-10 источников), должен подбираться в соответствии с рекомендациями ФГОС. Приложения к отчету включают таблицы, схемы, планы, инструкции и другие документы, не представляющие из себя коммерческую тайну предприятия, а также дневник прохождения практики на предприятии.

Характеристика руководителя практики от предприятия (организации) о выполнении обучающимся своих обязанностей должна быть заверена печатью предприятия (организации).

Отчет оформляется на белой стандартной бумаге (формат А4).

Требования к оформлению текста отчета

1. Отчет пишется:

- от 1-го лица в повествовательной форме;
- оформляется на компьютере шрифтом TimesNewRoman;
- размер шрифта – 14;
- межстрочный интервал – 1,5;
- поля документа: верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 2,5 см, правое – 1,5 см;
- отступ первой строки – 1,25 см;
- расположение номера страниц – снизу справа;
- номер страницы на первом листе (титальном) не ставится;

1. Отчет начинается с заголовка и подзаголовка, оформленных центрированным способом.

2. Каждый отчет выполняется индивидуально.

3. Содержание отчета предполагает раскрытие поставленных перед студентами вопросов согласно тематике задания на производственную практику

4. Отчет формируется в скоросшивателе (папке для файлов).

5. Сдача и защита отчетов происходит согласно графику защиты и сдачи отчетов.

Порядок подведения итогов практики

Оформленный отчёт представляется студентом в сроки, определённые графиком учебного процесса, но не позже срока окончания практики.

При выставлении оценки за практику учитывается характеристика, представленная на студента руководителем практики от организации, и оценка, полученная по месту прохождения практики.

Положительная оценка при дифференцированном зачёте выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике, положительной характеристики организации на студента, качества оформления отчёта, полноты и своевременности представления материалов по практике.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие неудовлетворительную оценку, считаются имеющими академическую задолженность.

В случае уважительной причины студент направляется на практику вторично в свободное от учёбы время.

Критерии оценивания:

«отлично» (5) – заслуживает студент, выполнивший программу практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания в полном объёме и правильно; проявивший при выполнении заданий самостоятельность, интерес к выбранной профессии, правильно и в соответствии с требованиями оформивший отчёт;

«хорошо» (4) – заслуживает студент, выполнивший программу практики в полном объёме, проявивший самостоятельность, интерес к профессии, обнаруживающий знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий, допустивший отчёт в соответствии с требованиями;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями, предусмотренными программой практики, обнаруживающий знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками и устранивший их с помощью руководителя практики, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не выполнившему программу практики, не владеющему в полном объёме умениями и навыками для выполнения видов работ, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно и небрежно оформивший отчёт.

Министерство сельского хозяйства РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

**Отчет по производственной практике
по профессиональному модулю
ПМ 02. ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.**

студента _1__ курса, обучающегося по специальности
19.01.14. Оператор процессов колбасного производства.

Ф. И. О. студента

Место практики: _

(наименование предприятия)

Руководитель практики: _

(должность, Ф.И.О.)

Проверил преподаватель: _

Рязань, 202_

Приложение 2

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО

студент 1__курса, обучающийся по специальности 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства, прошел производственную практику по профессиональному модулю ПМ 02. ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

в объеме 144 часов с «__» 20 г. по « » 20 г.

в организации /предприятии

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики	Качество выполнения работ в соответствии требованиями (соответствует / не соответствует)

Подпись руководителя практики от предприятия

_____/_____

М.П.

Приложение 3

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента
во время производственной практики**

Дата « __ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики

_____ / _____ /

Подпись ответственного лица
организации

_____ / _____ /

М.П.

Приложение 4

ДНЕВНИК

прохождения производственной практики

Дата	Содержание работы	Количество часов	Подпись руководителя

Подпись руководителя практики

_____ / _____ /

М.П.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан технологического факультета



О.В.Черкасов
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г..

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА МЯСОПРОДУКТОВ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ
МДК.03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ МЯСОПРОДУКТОВ И
КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ
Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки**

Специальность 19.01.04 Оператор процессов колбасного производства

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Курс 1 **Семестр** 1

Форма контроля: профессиональный модуль - экзамен квалификационный

МДК - другая форма контроля – 1 семестр

зачёт дифференцированный – 2 семестр

учебная практика – зачёт дифференцированный

производственная практика - зачёт дифференцированный

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	7
3. Структура и содержание профессионального модуля	8
4. Условия реализации программы профессионального модуля	16
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	19

Паспорт рабочей программы профессионального модуля

ПМ. 03 «ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА МЯСОПРОДУКТОВ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида деятельности: **Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Контролировать качество обрабатываемого сырья.

ПК 3.2. Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.3. Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов.

ПК 3.4. Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.5. Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.

Общих компетенций:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. ОК

7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

выполнения технологических операций термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов;

технического обслуживания оборудования для термической обработки;

уметь:

- загружать сырье и выгружать готовую продукцию;

- устанавливать, поддерживать и регулировать режимы термической обработки; определять готовность мясопродуктов;
- передавать готовую продукцию на хранение и реализацию; вести документацию установленного образца;

знать:

ассортимент вырабатываемой продукции;

правила загрузки и выгрузки обрабатываемых колбасных изделий и мясопродуктов;

правила размещения и нормативные нагрузки;

устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;

технологические режимы термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов;

сущность физико-химических процессов, происходящих при термической обработки;

нормы выхода готовой продукции;

государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия и мясопродукты.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы
профессионального модуля**

ПМ. 03 «Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий»:

МДК. 03.01 Технология термической обработки колбасных изделий

всего – 426 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 138 часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 84 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 54 часа.

Учебной практики – 72 часа

Производственной практики – 216 часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля

ПМ. 03 «Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий»

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Контролировать качество обрабатываемого сырья.
ПК 3.2	Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.
ПК 3.3	Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов.
ПК 3.4	Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.
ПК 3.5	Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 «Термическая обработка мясoproдуктов и колбасных изделий»:

Тематический план профессионального модуля ПМ. 03 «Термическая обработка мясoproдуктов и колбасных изделий»:

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)** часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1-7 ПК 3.1 -3.5	МДК. 03.01 Технология термической обработки колбасных изделий	138	84	22	-	54	-	72	216
Всего:		426	84	22	-	54	-	72	216

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

** Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (распределено) или в специально выделенный период (концентрированно).

Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 03 «Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий»

Наименование компетенций ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
ПК 3.1- 3.5 ОК 1 -7	ПМ 03. Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий			
	МДК 03.01.Технология термической обработки колбасных изделий			
	Введение	Современное состояние и перспективы развития мясной отрасли. Цели и задачи профессионального модуля. Связь модуля с другими модулями и учебными дисциплинами. Способы термической обработки мясопродуктов и режимы обработки.	2	
ПК 3.1- 3.5 ОК 1 -7	Раздел 1 Осадка колбасных изделий			
	Тема 1.1. Осадка колбасных изделий	Содержание Осадка колбасных изделий. Цель осадки. Изменение, происходящее в колбасных изделиях при осадке. Кратковременная и длительная	6	

		осадка. Характеристика камер осадки и охлаждения колбасных изделий отечественного производства. Температурно-влажностный режим камер.		
		Практические занятия: Дефекты при осадке и меры их предупреждения. Контроль технологического процесса осадки. Контрольно-измерительные приборы.	2	
		Контрольная работа:	-	
		Самостоятельная (внеаудиторная) работа: -проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по составленным вопросам и заданиям); -подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - составление глоссария «Термины и определения, используемые при термической обработке мясных продуктов и колбасных изделий»	6	
	Учебная практика	Виды работ: - контроль параметров и режимов термической обработки(осадка), оформление технологической документации	6	
	Производственная практика	Виды работ: - Осадка колбасных изделий и мясопродуктов Изучение оборудования для осадки колбасных изделий	18	

ПК 3.1- 3.5 ОК 1 -7	Раздел 2. Обжарка колбасных изделий			
ОК 1-7 ПК 3.1-3.5	Тема 2.1. Обжарка колбасных изделий	Содержание		
		Обжарка колбасных изделий. Группы колбас, проходящих процесс обжарки. Цель и назначение обжарки. Обжарочные камеры. Устройство и принцип действия оборудования для создания и поддержания заданных режимов. Температурный режим и продолжительность обжарки в зависимости от вида колбасных изделий, диаметра батона, вида оболочки, конструкции камер.	8	
		Практические занятия: Контроль технологического процесса обжарки. Правила эксплуатации и безопасности труда при обслуживании оборудования для термической обработки(обжарки). (2 часа) Изменения, происходящие в колбасных изделиях при обжарке. Дефекты при обжарке и меры их предупреждения.(2 часа)	4	
		Контрольная работа:	-	
		Самостоятельная (внеаудиторная) работа: -проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по составленным вопросам и заданиям); - подготовка доклада -создание презентации	7	
	Учебная практика	Виды работ:	12	

		- контроль параметров и режимов термической обработки(обжарка), оформление технологической документации		
	Производственная практика	Виды работ: - Обжарка колбасных изделий и мясопродуктов Изучение оборудования для обжарки колбасных изделий	18	
ПК 3.1- 3.5 ОК 1 -7	Раздел 3. Варка колбасных изделий и мясопродуктов			
	Тема 3.1. Варка колбасных изделий и мясопродуктов	Содержание Варка колбасных изделий и мясопродуктов. Способы варки колбасных изделий, их преимущество и недостатки. Варочные котлы. Область применения, устройство, принцип действия варочных котлов с ручной загрузкой и выгрузкой. Аппараты для обработки колбасных изделий острым паром, паровоздушной смесью. Стационарные пароварочные камеры. Устройство и правила эксплуатации стационарных пароварочных камер в зависимости от вида рам и используемых конструктивных материалов. Варочные котлы с выгрузным устройством. Универсальная термокамера непрерывного действия. Назначение, принцип работы.	8	
		Практические занятия: Контроль технологического процесса варки. (2	4	

		<p>часа) Правила эксплуатации и безопасности труда при обслуживании варочных котлов.(2 часа)</p> <p>Контрольная работа:</p> <p>Самостоятельная (внеаудиторная) работа: -проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по составленным вопросам и заданиям) -подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите -решение примеров и задач</p>	- 7	
	Учебная практика	<p>Виды работ: - контроль параметров и режимов термической обработки(варка), оформление технологической документации</p>	12	
	Производственная практика	<p>Виды работ: - Варка колбасных изделий и мясопродуктов Изучение варочного оборудования</p>	30	
ПК 3.1- 3.5 ОК 1 -7	Раздел 4. Запекание колбасных изделий и мясопродуктов			
	Тема 4.1. Запекание колбасных изделий и мясопродуктов	<p>Содержание Запекание колбасных изделий и мясопродуктов. Технология термической обработки запечённых мясопродуктов. Виды мясопродуктов и колбасных изделий, подвергаемых запеканию. Термический режим и продолжительность запекания различных групп колбас и мясопродуктов.</p>	8	

		<p>Практические занятия: Устройство и принцип действия ротационных печей с газовыми горелками для запекания мясопродуктов.(2 часа)</p> <p>Устройство и принцип действия ротационных и туннельных печей с электрическим обогревом для запекания мясопродуктов. (2 часа)</p>	4	
		<p>Контрольная работа:</p> <p>Самостоятельная (внеаудиторная) работа: -проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по составленным вопросам и заданиям); -подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите; -изучение и описание схем технологического оборудования -решение производственных задач и ситуаций.</p>	- 7	
	Учебная практика	<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль параметров и режимов термической обработки (запекания), оформление технологической документации 	12	
	Производственная практика	<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Запекание колбасных изделий и мясопродуктов Изучение оборудования для запекания 	30	
ПК 3.1- 3.5 ОК 1 -7	Раздел 5. Охлаждение колбасных изделий и мясопродуктов			

	Тема 5.1. Охлаждение колбасных изделий и мясопродуктов	Содержание		
		Охлаждение колбасных изделий и мясопродуктов. Туннели интенсивного охлаждения колбасных изделий и мясопродуктов при минусовых температурах. Оборудование для охлаждения колбасных изделий-душевые камеры. Устройство, принцип работы, производительность. Оборудование для охлаждения колбасных изделий-камеры охлаждения. Устройство, принцип работы.	8	
		Практические занятия: Контроль технологического процесса охлаждения.	2	
		Контрольная работа: Самостоятельная (внеаудиторная) работа: -проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по составленным вопросам и заданиям); -подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите; -решение производственных задач и ситуаций;	- 6	
Учебная практика	Виды работ:	12		
		- контроль параметров и режимов термической обработки (охлаждение), оформление технологической документации		

	Производственная практика	Виды работ: - Охлаждение колбасных изделий и мясопродуктов Изучение оборудования для охлаждения колбасных изделий	24	
ПК 3.1- 3.5 ОК 1 -7	Раздел 6. Копчение колбасных изделий и мясопродуктов			
	Тема 6.1 Копчение колбасных изделий и мясопродуктов	Содержание Копчение колбасных изделий и мясопродуктов. Топливные материалы. Коптильные препараты. Основные преимущества их применения при копчении колбас и мясопродуктов. Автокоптилки, устройство, принцип действия. Производительность автокоптилок, способы загрузки и выгрузки. Способы получения дыма. Дымогенераторы отечественного и зарубежного производства. Правила эксплуатации и безопасности труда при обслуживании дымогенераторов периодического и непрерывного действия. Малая автокоптилка АМ-360. Устройство, принцип работы.	18	
		Практические занятия: Термическая обработка колбас с коптильными препаратами (2 часа)	4	
		Контроль технологического производства копчения колбасных изделий и мясопродуктов.(2 часа)		
		Контрольная работа:	-	

		<p>Самостоятельная (внеаудиторная) работа: - проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по составленным вопросам и заданиям); - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - создание презентаций «Технология копчения колбасных изделий»; - решение производственных задач и ситуаций;</p>	14	
	Учебная практика	<p>Виды работ: - контроль параметров и режимов термической обработки (копчение), оформление технологической документации</p>	12	
	Производственная практика	<p>Виды работ: - Копчение колбасных изделий и мясопродуктов Изучение оборудования для копчения колбасных изделий</p>	60	
ПК 3.1- 3.5 ОК 1 -7	Раздел 7. Сушка колбасных изделий и мясопродуктов			
	Тема 7.1 Сушка колбасных изделий и мясопродуктов	<p>Содержание Сушка колбасных изделий и мясопродуктов. Длительность сушки колбасных изделий. Характеристика оборудования сушильных камер колбасных изделий.</p>	4	
		<p>Практические занятия: Контроль технологического процесса сушки колбасных изделий и мясопродуктов.</p>	2	
		Контрольная работа:	-	

		<p>Самостоятельная (внеаудиторная) работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по составленным вопросам и заданиям); - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - создание презентаций «Технология сушки колбасных изделий»; - решение производственных задач и ситуации. 	7	
	Учебная практика	<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - термическая обработка колбасных изделий - контроль процессов сушки колбасных изделий - обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий - выявление брака, допущенного при производстве колбасных изделий - определение и устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака. 	6	
	Производственная практика	<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Охлаждение колбасных изделий и мясопродуктов Изучение оборудования для охлаждения колбасных изделий 	36	
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ			

	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), краткое сообщение своих выводов в письменной форме.</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Подготовка рефератов и докладов</p> <p>Подготовка проектов</p> <p>Разработка презентаций</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p>		
	<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) не предусмотрена</p>		
	<p>Самостоятельная работа по курсовой работе (проекту) не предусмотрена</p>		
	<p>Задания для проведения экзамена по МДК</p> <p>Вопросы экзаменационных билетов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Осадка колбасных изделий. Цель осадки. Изменение, происходящее в колбасных изделиях при осадке. Кратковременная и длительная осадка. 2. Типы обжарочных камер. Назначение, принцип работы. 3. Обжарка колбасных изделий. Группы колбас, проходящих процесс обжарки. Цель и назначение обжарки. 4. Характеристика камер осадки и охлаждения колбасных изделий отечественного производства. Температурно-влажностный режим камер. 5. Контроль технологического производства копчения колбасных изделий и мясопродуктов. 6. Характеристика камер осадки и охлаждения колбасных изделий отечественного производства. Температурно-влажностный режим камер. 7. Дефекты при осадке и меры их предупреждения. 8. Обжарочные камеры. Устройство и принцип действия оборудования для создания и поддержания заданных режимов. 9. Контроль технологического процесса осадки. Контрольно- 		

	<p>измерительные приборы.</p> <p>10. Малая автокоптилка АМ-360. Устройство, принцип работы.</p> <p>11. Температурный режим и продолжительность обжарки в зависимости от вида колбасных изделий, диаметра батона, вида оболочки, конструкции камер.</p> <p>12. Универсальная термокамера периодического действия. Назначение, принцип работы.</p> <p>13. Сушка колбасных изделий и мясопродуктов.</p> <p>14. Правила эксплуатации и безопасности труда при обслуживании дымогенераторов периодического и непрерывного действия.</p> <p>15. Контроль технологического процесса обжарки.</p> <p>16. Универсальная термокамера непрерывного действия. Назначение, принцип работы.</p> <p>17. Правила эксплуатации и безопасности труда при обслуживании оборудования для термической обработки(обжарки).</p> <p>18. Способы получения дыма. Дымогенераторы отечественного и зарубежного производства.</p> <p>19. Изменения, происходящие в колбасных изделиях при обжарке. Дефекты при обжарке и меры их предупреждения.</p> <p>20. Туннельная термокамера. Назначение, принцип работы.</p> <p>21. Варка колбасных изделий и мясопродуктов. Способы варки колбасных изделий, их преимущество и недостатки.</p> <p>22. Автокоптилки, устройство, принцип действия. Производительность автокоптилок, способы загрузки и выгрузки.</p> <p>23. Термическая обработка колбас с коптильными препаратами.</p> <p>24. Туннели интенсивного охлаждения колбасных изделий и мясопродуктов при минусовых температурах.</p> <p>25. Способы термической обработки мясопродуктов и режимы обработки.</p> <p>26. Варочные котлы. Область применения, устройство, принцип действия варочных котлов с ручной загрузкой и выгрузкой.</p> <p>27. Контроль технологического процесса варки.</p> <p>28. Устройство и принцип действия ротационных печей с газовыми горелками для запекания мясопродуктов.</p>		
--	--	--	--

	<p>29. Контроль технологического процесса сушки колбасных изделий и мясопродуктов.</p> <p>30. Аппараты для обработки колбасных изделий острым паром, паровоздушной смесью.</p> <p>31. Копчение колбасных изделий и мясопродуктов.</p> <p>32. Стационарные пароварочные камеры. Устройство и правила эксплуатации стационарных пароварочных камер в зависимости от вида рам и используемых конструктивных материалов.</p> <p>33. Длительность сушки колбасных изделий.</p> <p>34. Характеристика оборудования сушильных камер колбасных изделий.</p> <p>35. Запекание колбасных изделий и мясопродуктов. Виды мясопродуктов и колбасных изделий, подвергаемых запеканию.</p> <p>36. Варочные котлы с выгрузным устройством. Правила эксплуатации и безопасности труда при обслуживании варочных котлов.</p> <p>37. Технология термической обработки запечённых мясопродуктов.</p> <p>38. Оборудование для охлаждения колбасных изделий-душевые камеры. Устройство, принцип работы, производительность.</p> <p>39. Контроль технологического процесса запекания.</p> <p>40. Оборудование для охлаждения колбасных изделий-камеры охлаждения. Устройство, принцип работы.</p> <p>41. Термический режим и продолжительность запекания различных групп колбас и мясопродуктов.</p> <p>42. Дымогенераторы. Устройство, принцип работы</p> <p>43. Сушка колбасных изделий.</p> <p>44. Устройство и принцип действия горизонтальных газовых печей для запекания мясопродуктов.</p> <p>45. Топливные материалы. Коптильные препараты. Основные преимущества их применения при копчении колбас и мясопродуктов.</p> <p>46. Правила эксплуатации и безопасности труда при обслуживании печей с газовыми горелками, электрическим обогревом.</p> <p>47. Охлаждение колбасных изделий и мясопродуктов.</p> <p>48. Устройство и принцип действия ротационных и туннельных печей с электрическим обогревом для запекания мясопродуктов.</p> <p>49. Контроль технологического процесса охлаждения.</p>		
--	--	--	--

	50. Стационарные коптильные камеры, назначение, принцип работы. 51. Копчение колбасных изделий и мясопродуктов. 52. Устройство и принцип работы шахтных печей для запекания		
		426	

Для

характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебные аудитории для проведения учебных занятий всех видов: Кабинет

общей технологии мяса и мясопродуктов.

Аудитория №103, учебный корпус №1:

Основное учебное оборудование: Основное

учебное оборудование:

Интерактивная доска Triumph Board Complete 78”

Компьютер с лицензионным программным обеспечением

Веб-камера

Принтер лазерный МФУ M7100DN

Ноутбук 5шт

Проектор короткофокусный с креплением 2 шт.

Мультимедийная установка 2шт

Весы лабораторные ВЛТЭ 500

Весы электронные торговые настольные

Анализатор влажности АВГ-60 Вытяжной

шкаф лабораторный 2 шт.

Дистиллятор лабораторный АЭ-5, ТЭНный

Ph-метр с ножом для мясной продукции Ph-150МИ

Миниатюрный рН-метр «РН-PRO» HANNA H198103 2шт. Checker1,0...14pH, карманный 2 шт.

Фаршемешалка Arach AMK10 1PH Куттер

Airhot MC-5

Мясорубка TM-32M Клипсатор

одинарный

Камера термодымовая универсальная КТД-50 Шкаф

холодильный ХЛ-340 POZIS

Шприц вакуумный ВШУ-1М

Аппарат котлетный АК2М40У

Пельменный аппарат Foodatles JGL-120-5В

Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ

Стол для мяса

Стулья аудиторные 25шт

Стол лабораторный островной СЛЭ-118 8 шт. Стол

лабораторный для весов С-490

Лабораторный шкаф металлический двухсекционный для посуды

Лабораторный шкаф для реактивов

Металлическая мойка с сушкой Сушка

лабораторная универсальная

Радиокласс "Сонет - РСМ" РМ- 1-1*

Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*

Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB – 178***

Учебные аудитории для самостоятельной работы:

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №203б, учебный корпус №1: Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор

ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер

HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h,

системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в

internet, Радиокласс "Сонет-РСМ" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой

светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант

исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №204б, учебный корпус №1:
Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-PCM" PM- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiat, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");
2. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle <http://inorgatu.ru/login/index.php>

Информационное обеспечение обучения: перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Мишанин Ю.Ф., Касьянов Г.И., Запорожский А.А. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО-«Лань», 2020, -720с.

<https://e.lanbook.com/book/179632>

2. Жевнин Д.И. Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции [Электронный ре-сурс]: уч. пособие для студентов СПО/Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭК «РГАТУ»

<http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2/Found.asp>

Дополнительная литература: 1. Шокина

- Ю.В., Обухов А.Ю., Коробицин А.А. Техника пищевых производств. Дымогенераторная техника и технологии : учебное пособие для СПО
Издательство «Лань», 2020, -164с. <https://e.lanbook.com/book/176890>

Интернет-ресурсы

1. <http://foodteh.ru/> - Мясо. Мясопродукты. Пищевая индустрия.

Учебно-методические издания:

1. Методические указания к практическим занятиям По профессиональному модулю МДК 03.01 «ТЕХНОЛОГИЯ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ» ПМ.03 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий. Разработчик Иванова Л.В. - Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ <http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>
2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ По профессиональному модулю ПМ. 03 «ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА МЯСОПРОДУКТОВ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ» разработчик Иванова Л.В. - Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ <http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>

Общие требования к организации образовательного процесса Обязательным условием организации образовательного процесса является четкое соответствие содержания профессионального модуля требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства

Содержание ПМ в совокупности должно охватывать весь круг профессиональных компетенций, на подготовку к которым он ориентирован. Предусматривает в целях реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий

(деловых и ролевых игр, разбора конкретных производственных ситуаций, тренингов, групповых дискуссий, использование метода проектов и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Виды занятий для внеаудиторной самостоятельной работы являются примерными и могут носить вариативный и дифференцированный характер, учитывая индивидуальные особенности студента.

Практические занятия могут носить репродуктивный, частично-поисковый и поисковый характер. Могут использоваться индивидуальная, фронтальная, групповая формы организации деятельности студентов на лабораторных работах и практических занятиях. Освоению данного профессионального модуля способствует освоению студентом профессиональных и общих компетенций.

Требования к квалификации педагогических (инженерно- педагогических) кадров, обеспечивающих обучение:

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. Контролировать качество обрабатываемого сырья.</p>	<p>Обучающийся (студент)</p> <ul style="list-style-type: none"> -формулирует требования к сырью, вспомогательным материалам, полуфабрикатам и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий -демонстрирует навыки распределять поступающее сырье в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий; -демонстрирует навыки контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий -показывает умение выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов; - демонстрирует навыки определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака. <p>Контролирует: качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мясопродуктов и колбасных изделий.</p>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устного и письменного опроса; -защиты практических занятий - тестирования по разделам -дифференцированного зачета -комплексный экзамена по профессиональному модулю -написания рефератов
<p>ПК 3.2 Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.</p>	<p>Обучающийся (студент) знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент мясопродуктов и колбасных изделий -требования действующих стандартов к качеству мясопродуктов и колбасных изделий -режимы варки -изменения составных частей мяса, его свойств при варке -методику технологических расчетов <p>показывает умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выполнять технологические расчеты варки мясопродуктов и колбасных 	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устного и письменного опроса; -защиты практических занятий - тестирования по разделам -дифференцированного зачета -комплексный экзамена по профессиональному модулю
	<p>изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - настройки технологического оборудования <p>Проводит:</p>	<p>-написания рефератов</p>

<p>ПК 3.3 Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов</p>	<p>Обучающийся (студент) знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент мясопродуктов и колбасных изделий -требования действующих стандартов к качеству мясопродуктов и колбасных изделий -режимы обжарки, запекания (жарки), копчения мясопродуктов и колбасных изделий -изменения составных частей мяса, его свойств при обжарке, запекании (жарки), копчения мясопродуктов и колбасных изделий -методику технологических расчетов <p>показывает умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выполнять технологические расчеты обжарки, запекания (жарки), копчения мясопродуктов и колбасных изделий -настройки технологического оборудования <p>Проводит:</p> <p>технологический процесс обжарки, запекания (жарки), копчения мясопродуктов и колбасных изделий</p>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устного и письменного опроса; -защиты практических занятий -тестирования по разделам -дифференцированного зачета -комплексный экзамена по профессиональному модулю <p>-написания рефератов</p>
<p>ПК 3.4 Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий</p>	<p>Обучающийся (студент) знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент мясопродуктов и колбасных изделий -требования действующих стандартов к качеству мясопродуктов и колбасных изделий -режимы сушки -изменения составных частей мяса, его свойств при сушке, -методику технологических расчетов <p>показывает умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выполнять технологические расчеты сушки мясопродуктов и колбасных изделий -настройки технологического оборудования <p>Проводит: _</p> <p>технологический процесс сушки мясопродуктов и колбасных изделий</p>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устного и письменного опроса; -защиты практических занятий -тестирования по разделам -дифференцированного зачета -комплексный экзамена по профессиональному модулю <p>-написания рефератов</p>
	<p>мясопродуктов и колбасных изделий</p>	

<p>ПК 3.5</p> <p>Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.</p>	<p>Обучающийся (студент)</p> <p>знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> -температурные и влажностные режимы при варке, сушке, копчении, обжарки, запекания мясопродуктов и колбасных изделий <p>показывает умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выполнять технологические расчеты - настройки технологического оборудования <p>Проводит:</p> <p>технологический процесс обработки мясопродуктов и колбасных изделий</p>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устного и письменного опроса; -защиты практических занятий - тестирования по разделам -дифференцированного зачета -комплексный экзамена по профессиональному модулю -написания рефератов
--	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.</p>	<p>обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях в области производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов и нести за них ответственность</p>	

<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач в области производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов, профессионального и личностного развития</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</p>	

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан технологического факультета



О.В.Черкасов
« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова
« 09 » марта 2022г..

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА МЯСОПРОДУКТОВ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

**МДК.03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ МЯСОПРОДУКТОВ И
КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 19.01.04 Оператор процессов колбасного производства

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 1 **Семестр** 2

Форма контроля: зачёт дифференцированный

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	20
ПРИЛОЖЕНИЯ	21

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Место учебной практики в структуре образовательной программы.

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология» в части освоения вида деятельности, ПМ 03 «Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий» и соответствующих профессиональных компетенций

Цели и задачи практики

Цель учебной практики направлена на освоение студентами вида профессиональной деятельности по образовательной программе СПО, формирование и развитие общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы.

Учебная практика является обязательным разделом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения вида деятельности ПМ 03» Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий».

Программа учебной практики разрабатывается учебным заведением.

Формой аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет, при условии полноты и своевременности представления отчета по учебной практике.

Основными задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- приобретение практического опыта и адаптация студентов к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

уметь:

- загружать сырье и выгружать готовую продукцию;
- устанавливать, поддерживать и регулировать режимы термической обработки;
- определять готовность мясопродуктов;
- передавать готовую продукцию на хранение и реализацию;
- вести документацию установленного образца;

знать:

- ассортимент вырабатываемой продукции;
- правила загрузки и выгрузки обрабатываемых колбасных изделий и мясопродуктов;
- правила размещения и нормативные нагрузки;
- устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;
- технологические режимы термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов;

сущность физико-химических процессов, происходящих при термической обработки;
нормы выхода готовой продукции;
государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия и мясопродукты.

иметь практический опыт:

выполнения технологических операций термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов;
технического обслуживания оборудования для термической обработки;

Количество часов на учебную практику:
Всего: 2 недели, 72 часа-2 семестр.

2. Результаты практики.

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Профессиональных (ПК) компетенций:

ПК 3.1. Контролировать качество обрабатываемого сырья.

ПК 3.2. Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.3. Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов.

ПК 3.4. Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.5. Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Объем и виды учебной практики по МДК 03.01. «Технология термической обработки колбасных изделий» по специальности 19.01.14 Оператор процессов

колбасного производства

Вид практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
ПП 03.01 Учебная практика	72	Рассредоточено (2 недели)	Дифференцированный зачет

Содержание практики

№ п/п	Виды работ по темам	Количество часов
1	Осадка колбасных изделий и мясопродуктов Изучение оборудования для осадки колбасных изделий	6
2	Варка колбасных изделий и мясопродуктов Изучение варочного оборудования	12
3	Обжарка колбасных изделий и мясопродуктов Изучение оборудования для обжарки колбасных изделий	12
4	Запекание колбасных изделий и мясопродуктов Изучение оборудования для запекания	12
5	Охлаждение колбасных изделий и мясопродуктов Изучение оборудования для охлаждения колбасных изделий	12
6	Копчение колбасных изделий и мясопродуктов Изучение оборудования для копчения колбасных изделий	12
7	Сушка колбасных изделий и мясопродуктов Изучение оборудования для сушки колбасных изделий	6
	ИТОГО	72

Профессиональные компетенции

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы отчетности	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Контролировать качество обрабатываемого сырья.	Обучающийся (студент) -формулирует требования к сырью, вспомогательным материалам, полуфабрикатам и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий -демонстрирует навыки распределять поступающее сырье в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий;	Отчет по выполнению учебной практики	Практическое задание. Решение ситуационных задач. Оформление сопроводительной документации

	<p>-демонстрирует навыки контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий</p> <p>-показывает умение выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>- демонстрирует навыки определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака.</p> <p>Контролирует: качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мясопродуктов и колбасных изделий.</p>		
<p>ПК 3.2. Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.</p>	<p>Обучающийся (студент) знает:</p> <p>-ассортимент мясопродуктов и колбасных изделий</p> <p>-требования действующих стандартов к качеству мясопродуктов и колбасных изделий</p> <p>-режимы варки</p> <p>-изменения составных частей мяса, его свойств при варке</p> <p>-методику технологических расчетов</p> <p>показывает умение:</p> <p>-выполнять технологические расчеты варки мясопродуктов и колбасных изделий</p> <p>- настройки технологического оборудования</p> <p>Проводит: технологический процесс варки мясопродуктов и колбасных изделий</p>	<p>отчет по учебной практике</p>	<p>Практическое задание. Решение ситуационных задач.</p>
<p>ПК 3.3. Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов.</p>	<p>Обучающийся (студент) знает:</p> <p>-ассортимент мясопродуктов и колбасных изделий</p> <p>-требования действующих</p>	<p>отчет по учебной практике</p>	<p>Практическое задание. Решение ситуационных задач.</p>

	<p>стандартов к качеству мясопродуктов и колбасных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> -режимы обжарки, запекания (жарки), копчения мясопродуктов и колбасных изделий -изменения составных частей мяса, его свойств при обжарке, запекании (жарки), копчения мясопродуктов и колбасных изделий -методику технологических расчетов <p>показывает умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выполнять технологические расчеты обжарки, запекания (жарки), копчения мясопродуктов и колбасных изделий - настройки технологического оборудования <p>Проводит:</p> <p>технологический процесс обжарки, запекания (жарки), копчения мясопродуктов и колбасных изделий</p>		
ПК 3.4. Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.	<p>Обучающийся (студент) знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент мясопродуктов и колбасных изделий -требования действующих стандартов к качеству мясопродуктов и колбасных изделий -режимы сушки -изменения составных частей мяса, его свойств при сушке, -методику технологических расчетов <p>показывает умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выполнять технологические расчеты сушки мясопродуктов и колбасных изделий - настройки технологического оборудования <p>Проводит:</p> <p>технологический процесс сушки мясопродуктов и колбасных изделий</p>	отчет по учебной практике	Практическое задание. Решение ситуационных задач.
ПК 3.5.	Обучающийся (студент)	отчет по учебной практике	Практическое

Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки	<p>знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> -температурные и влажностные режимы при варке, сушке, копчении, обжарки, запекания мясопродуктов и колбасных изделий <p>показывает умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выполнять технологические расчеты - настройки технологического оборудования <p>Проводит:</p> <ul style="list-style-type: none"> технологический процесс обработки мясопродуктов и колбасных изделий 		<p>задание. Решение ситуационных задач.</p> <p>Дифференцированный зачет по МДК</p>
--	---	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Общие компетенции

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Решение профессиональных задач; анализ и представление результата в учебной и производственной практике.
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях в области производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов и нести за них ответственность	Решение проблемных ситуаций при выполнении работ

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач в области производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов, профессионального и личностного развития	Поиск информации, её обработка и представление в виде опорного конспекта, логических схем и др.
ОК.5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Оформление и защита обработанной информации в различной интерпретации.
ОК.6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы

Задания на практику:

ПК, ОК	Задания на практику	Результат должен найти отражение
ОК 1-7 ПК 3.1-3.5	Изучить технологию осадки колбасных изделий и мясопродуктов. Работа на оборудовании для осадки колбасных изделий. Изучить технологию обжарки колбасных изделий и мясопродуктов. Изучение и работа на оборудовании для обжарки колбасных изделий. Изучение технологии варки колбасных изделий и мясопродуктов. Изучение варочного оборудования. Изучение технологии запекание колбасных изделий и мясопродуктов. Изучение оборудования для запекания. Изучение технологии охлаждения колбасных изделий и мясопродуктов и оборудования для охлаждения колбасных изделий. Изучение технологии копчения колбасных изделий и мясопродуктов. Изучение оборудования для копчения колбасных изделий. Изучение технологии сушки колбасных изделий и мясопродуктов и оборудования для сушки колбасных изделий.	отчет по учебной практике;

Примерный перечень документов, которые могут быть использованы в качестве приложений к отчету по практике:

1. Технологические карты термической обработки мясопродуктов и колбасных изделий.
2. Инструкции по технике безопасности при выполнении работ на производственных участках.
3. Образцы или копии документов, на которые имеются ссылки в тексте отчета по практике.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики.

Для реализации программы практики необходимы следующие документы:

- рабочая программа профессионального модуля
- программа учебной практики
- приказ ректора ФГБОУ ВПО РГАТУ о прохождении практики
- отчет о практике (приложение 1)
- аттестационный лист прохождения практики (приложение 2)
- характеристика учебной и профессиональной деятельности студента (приложение 3)
- дневник студента для регистрации выполняемых на практике работ (приложение 4)

4.2 Требования к условиям проведения учебной практики

Реализация программы предполагает проведение учебной практики на базе университета и иметь наличие учебных кабинетов,

Учебные аудитории для проведения учебных занятий всех видов:

Кабинет общей технологии мяса и мясопродуктов. Аудитория №103, учебный корпус №1:

Основное учебное оборудование:

Интерактивная доска Triumph Board Complete 78” Компьютер

с лицензионным программным обеспечением Веб-камера

Принтер лазерный МФУ M7100DN Ноутбук

5шт

Проектор короткофокусный с креплением 2 шт. Мультимедийная

установка 2шт

Весы лабораторные ВЛТЭ 500

Весы электронные торговые настольные

Анализатор влажности АВГ-60 Вытяжной

шкаф лабораторный 2 шт.

Дистиллятор лабораторный АЭ-5, ТЭНный

Ph-метр с ножом для мясной продукции Ph-150МИ

Миниатюрный ph-метр «PH-PRO» HANNA H198103 2шт. Checker1,0...14pH, карманный 2 шт.

Фаршемешалка Arach AMK10 1PH Куттер

Airhot MC-5

Мясорубка TM-32M

Клипсатор одинарный

Камера термодымовая универсальная КТД-50 Шкаф

холодильный ХЛ-340 POZIS

Шприц вакуумный ВШУ-1М Аппарат
котлетный АК2М40У
Пельменный аппарат Foodatles JGL-120-5В
Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ
Стол для мяса
Стулья аудиторные 25шт
Стол лабораторный островной СЛЭ-118 8 шт. Стол
лабораторный для весов С-490
Лабораторный шкаф металлический двухсекционный для посуды
Лабораторный шкаф для реактивов
Металлическая мойка с сушкой Сушка
лабораторная универсальная Радиокласс
"Сонет - РСМ" РМ- 1-1*
Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой*
Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB – 178***

Учебные аудитории для самостоятельной работы:

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №203б, учебный корпус №1: Проектор TOSHIBA TLP-XC2000, Экран APOLLO SAM-1104 203x203 см, Монитор ASER V 173, Системный блок neos DEPO, МФУ XEROX WORKCENTRE 5020, Принтер HP LaserJet P1102, Персональные компьютеры (монитор ViewSonic VA2407h, системный блок NL-AMD/A320M-HDV) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Радиокласс "Сонет-PCM" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB – 178***

Аудитория для самостоятельной работы. Аудитория №204б, учебный корпус №1:
Персональные компьютеры (Монитор ASER V 173, FLATRON L 1734S LG, PROVIEW SP716KP. Системный блок neos DEPO) с подключением к локальной сети, с выходом в internet, Сканер HP ScanJet 3800 L1945A, Радиокласс "Сонет-PCM" РМ- 1-1*, Лупа 8611L (X3, X8) с кольцевой светодиодной подсветкой**, Бесконтактный инфракрасный термометр Bergcom, вариант исполнения JXB – 178***

Программное обеспечение:

1. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");

ДОБАВИТЬ МАТ ОБЕСПЕЧЕНИЕ НОВОЕ....

2. Электронная информационно-Образовательная среда Moodle <http://ino-rgatu.ru/login/index.php>

Перечень учебных изданий. Интернет -ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература:

1. Мишанин Ю.Ф, Касьянов Г.И, Запорожский А.А Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО-«Лань», 2020, -720с.

<https://e.lanbook.com/book/179632>

2. Жевнин Д.И. Технология хранения, транспортировки и реализации

сельскохозяйственной продукции[Электронный ре-сурс]::уч. пособие для студентов СПО/Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭК «РГАТУ»

<http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2/Found.asp>

Дополнительная литература:

1. Шокина Ю.В, Обухов А.Ю, Коробицин А.А. Техника пищевых производств. Дымогенераторная техника и технологии : учебное пособие для СПО Издательство «Лань», 2020, -164с. <https://e.lanbook.com/book/176890>

Интернет-ресурсы

<http://foodteh.ru/> - Мясо. Мясопродукты. Пищевая индустрия.

Учебно-методические издания:

1. Методические указания к практическим занятиям По профессиональному модулю МДК 03.01 «ТЕХНОЛОГИЯ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

ПМ.03 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий. Разработчик Иванова Л.В ..- Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ <http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ По профессиональному модулю ПМ. 03 «ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА МЯСОПРОДУКТОВ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ» разработчик Иванова Л.В ..- Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ <http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>

Требования к руководителю практики.

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководитель практики

- разрабатывает тематику заданий для студентов
- проводит занятия в ходе практики
- оценивает работу студента во время практики.

В процессе прохождения практики студент должен:

- Соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.

По окончании учебной практики в рамках профессионального модуля студент проходит промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Контроль и оценка результатов учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий. Самостоятельного выполнения студентами различных видов практических работ. Результаты фиксируются преподавателем в аттестационном листе и характеристике учебной и профессиональной деятельности. При оценке итогов работы студента учитывается объем выполненных

работ. Качество выполнения, освоение практических умений и навыков, а также качество оформления отчета по практике.

Отчет по учебной практике должен содержать описание выполненных работ. В заключительной части отчета студент должен в краткой форме изложить основные результаты практики (чему он научился во время практики, какую пользу она принесла ему в освоении теоретического материала) приблизительный объем отчета 15-20 страниц.

Структура отчета и порядок его составления

Отчет о учебной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя:

- титульный лист (приложение 1);
- аттестационный лист (приложение 2);
- дневник (приложение 4);
- характеристику учебной и профессиональной деятельности студента (приложение

3)

- содержание отчета;
- список литературы;
- приложения.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку-скоросшиватель в следующем порядке:

№ п/п	Расположение материалов в отчете	Примечание
1.	Титульный лист	Оформляется студентом
2.	Аттестационный лист (приложение 2)	Заполняется и подписывается руководителем практики
3.	Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента (приложение 3)	Заполняется руководителем практики
4.	Дневник по практике (приложение 4)	Заполняется ежедневно студентом, содержит краткое описание выполненных работ, подписывается руководителем практики.
№ п/п	Расположение материалов в отчете	Примечание
5	Отчет о выполнении заданий по учебной практике.	Пишется студентом. Содержит темы заданий, описание выполненных заданий и выводы (какие умения освоены)

6	Использованная литература	Основная, дополнительная. Интернет-ресурсы.
7	Приложение	Приложения представляют собой материал, подтверждающий выполнение заданий на практике. Приложения имеют сквозную нумерацию. Номера страниц приложений допускается ставить вручную.

Отчет обучающегося о прохождении практики должен иметь четкое построение, логическую последовательность и конкретность изложения материала, доказательность выводов и обоснованность предложений.

Содержание отчета – это перечень заголовков разделов (частей и других структурных единиц) с указанием страниц, на которых размещается каждый их них. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.

Основная часть отчета содержит подробное описание видов работ, выполненных студентом на практике.

Содержание практики определяется заданиями, установленными студенту руководителем практики.

Отчет оформляется на белой стандартной бумаге (формат А4).

Требования к оформлению текста отчета

1. Отчет пишется:

- от 1-го лица в повествовательной форме;
- оформляется на компьютере шрифтом Times New Roman;
- размер шрифта – 14;
- межстрочный интервал – 1,5;
- поля документа: верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 2,5 см, правое – 1,5 см;
- отступ первой строки – 1,25 см;
- расположение номера страниц – снизу справа;
- номер страницы на первом листе (титальном) не ставится;

1. Отчет начинается с заголовка и подзаголовка, оформленных центрированным способом.

2. Каждый отчет выполняется индивидуально.

3. Содержание отчета предполагает раскрытие поставленных перед студентом вопросов согласно тематике задания на учебную практику

4. Отчет формируется в скоросшивателе (папке для файлов).

5. Сдача и защита отчетов происходит согласно графику защиты и сдачи отчетов.

Порядок подведения итогов практики

Оформленный отчет представляется студентом в сроки, определенные графиком

учебного процесса, но не позже срока окончания практики.

Положительная оценка при дифференцированном зачёте выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике, положительной характеристики на студента, качества оформления отчёта, полноты и своевременности представления материалов по практике.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие неудовлетворительную оценку, считаются имеющими академическую задолженность.

Критерии оценивания:

«отлично» (5) – заслуживает студент, выполнивший программу практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания в полном объёме и правильно; проявивший при выполнении заданий самостоятельность, интерес к выбранной профессии, правильно и в соответствии с требованиями оформивший отчёт;

«хорошо» (4) – заслуживает студент, выполнивший программу практики в полном объёме, проявивший самостоятельность, интерес к профессии, обнаруживающий знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий, допустивший отчёт в соответствии с требованиями;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями, предусмотренными программой практики, обнаруживающий знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками и устранивший их с помощью руководителя практики, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не выполнившему программу практики, не владеющему в полном объёме умениями и навыками для выполнения видов работ, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно и небрежно оформивший отчёт

Министерство сельского хозяйства РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Отчет по учебной практике

по профессиональному модулю

ПМ 03. ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА МЯСОПРОДУКТОВ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

студента 1 курса, обучающегося по профессии

19.01.14. Оператор процессов колбасного производства.

Ф. И. О. студента

Место практики: _

(наименование предприятия)

Руководитель практики: _

(должность, Ф.И.О.)

Проверил преподаватель: _

Рязань, 202__

Приложение 2

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

_____ ,
ФИО

студент 1 курса, обучающийся по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства, прошел учебную практику по профессиональному модулю ПМ 03 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА МЯСОПРОДУКТОВ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

в объеме 72 часа с « » _____ 20 г. по « » _____ 20 г.

в организации /предприятии

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики	Качество выполнения работ в соответствии требованиями (соответствует / не соответствует)

Подпись руководителя практики от предприятия

_____ / _____ / М.П.

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента
во время производственной практики**

Дата «_ » 20 г.
_____ / _____ /

Подпись руководителя практики

Подпись ответственного лица
организации
_____ / _____ /

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики

Дата	Содержание работы	Количество часов	Подпись руководителя

Подпись руководителя практики
 _____ / _____ /

- рабочая программа профессионального модуля

М.П.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

СОГЛАСОВАНО:

Декан технологического факультета



О.В.Черкасов

« 09 » марта 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 09 » марта 2022г..

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.03 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА МЯСОПРОДУКТОВ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ
МДК.03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ МЯСОПРОДУКТОВ И
КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 19.01.04 Оператор процессов колбасного производства

Форма обучения очная

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального обучения

Курс 1 **Семестр** 2

Форма контроля: зачёт дифференцированный

Рязань, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	20
ПРИЛОЖЕНИЯ	21

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре образовательной программы.

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология» в части освоения вида деятельности, ПМ 03 «Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий» и соответствующих профессиональных компетенций

1.2. Цели и задачи практики

Цель производственной практики направлена на освоение студентами вида профессиональной деятельности по образовательной программе СПО, формирование и развитие общих и профессиональных компетенций. Приобретение опыта практической работы.

Производственная практика является обязательным разделом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения вида деятельности ПМ 03 «Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий».

Программа производственной практики разрабатывается учебным заведением.

Формой аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет, при условии полноты и своевременности представления дневника учебно-производственных работ.

Основными задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- приобретение практического опыта и адаптация студентов к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

уметь:

- загружать сырье и выгружать готовую продукцию;
- устанавливать, поддерживать и регулировать режимы термической обработки; определять готовность мясопродуктов;
- передавать готовую продукцию на хранение и реализацию; вести документацию установленного образца;

знать:

- ассортимент вырабатываемой продукции;
- правила загрузки и выгрузки обрабатываемых колбасных изделий и мясопродуктов; правила размещения и нормативные нагрузки;
- устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-

измерительных приборов;

технологические режимы термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов;
сущность физико-химических процессов, происходящих при термической обработке; нормы
выхода готовой продукции;

государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия и
мясопродукты.

иметь практический опыт:

выполнения технологических операций термической обработки колбасных изделий и
мясопродуктов;

технического обслуживания оборудования для термической обработки;

1.3. Количество часов на производственную практику:

Всего: 6 недель, 216 часов-2 семестр.

2. Результаты практики.

Результатом производственной практики является освоение общих (ОК) компетенций.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Профессиональных (ПК) компетенций:

ПК 3.1. Контролировать качество обрабатываемого сырья.

ПК 3.2. Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.3. Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов.

ПК 3.4. Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.5. Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем и виды производственной практики по МДК 03.01. «Технология термической обработки колбасных изделий» по специальности 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства

Вид практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
ПП 03.01 Производственная практика	216	Распределено (6 недель)	Дифференцированный зачет

3.2. Содержание практики

№ п/п	Виды работ по темам	Количество часов
1	Осадка колбасных изделий и мясопродуктов Изучение оборудования для осадки колбасных изделий	18
2	Обжарка колбасных изделий и мясопродуктов Изучение оборудования для обжарки колбасных изделий	18
3	Варка колбасных изделий и мясопродуктов Изучение варочного оборудования	30
4	Запекание колбасных изделий и мясопродуктов Изучение оборудования для запекания	30
5	Охлаждение колбасных изделий и мясопродуктов Изучение оборудования для охлаждения колбасных изделий	24
6	Копчение колбасных изделий и мясопродуктов Изучение оборудования для копчения колбасных изделий	60
7	Сушка колбасных изделий и мясопродуктов Изучение оборудования для сушки колбасных изделий	36
	ИТОГО	216

Профессиональные компетенции

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы отчетности	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1.	Обучающийся (студент)	Дневник по	Практическое
Контролировать качество обрабатываемого сырья.	<p>-формулирует требования к сырью, вспомогательным материалам, полуфабрикатам и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий</p> <p>-демонстрирует навыки распределять поступающее сырье в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий;</p> <p>-демонстрирует навыки контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий</p> <p>-показывает умение выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>- демонстрирует навыки определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака.</p> <p>Контролирует: качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мясопродуктов и колбасных изделий.</p>	производственной практике	<p>задание.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Оформление сопроводительной документации</p>

<p>ПК 3.2. Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.</p>	<p>Обучающийся (студент) знает: -ассортимент мясопродуктов и колбасных изделий -требования действующих стандартов к качеству мясопродуктов и колбасных изделий -режимы варки -изменения составных частей мяса, его свойств при варке -методику технологических расчетов показывает умение:</p>	<p>Дневник по производственной практике</p>	<p>Практическое задание. Решение ситуационных задач.</p>
	<p>-выполнять технологические расчеты варки мясопродуктов и колбасных изделий - настройки технологического оборудования Проводит: технологический процесс варки мясопродуктов и колбасных изделий</p>		

<p>ПК 3.3. Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов.</p>	<p>Обучающийся (студент) знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент мясопродуктов и колбасных изделий -требования действующих стандартов к качеству мясопродуктов и колбасных изделий -режимы обжарки, запекания (жарки), копчения мясопродуктов и колбасных изделий -изменения составных частей мяса, его свойств при обжарке, запекании (жарки), копчения мясопродуктов и колбасных изделий -методику технологических расчетов <p>показывает умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выполнять технологические расчеты обжарки, запекания (жарки), копчения мясопродуктов и колбасных изделий -настройки технологического оборудования <p>Проводит:</p> <p>технологический процесс обжарки, запекания (жарки), копчения мясопродуктов и колбасных изделий</p>	<p>Дневник по производственной практике</p>	<p>Практическое задание. Решение ситуационных задач.</p>
<p>ПК 3.4. Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.</p>	<p>Обучающийся (студент) знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент мясопродуктов и колбасных изделий -требования действующих стандартов к качеству 	<p>Дневник по производственной практике</p>	<p>Практическое задание. Решение ситуационных задач.</p>

	<p>мясопродуктов и колбасных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> -режимы сушки -изменения составных частей мяса, его свойств при сушке, -методику технологических расчетов <p>показывает умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выполнять технологические расчеты сушки мясопродуктов и колбасных изделий - настройки технологического оборудования <p>Проводит:</p> <p>технологический процесс сушки мясопродуктов и колбасных изделий</p>		
<p>ПК 3.5. Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки</p>	<p>Обучающийся (студент)</p> <p>знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> -температурные и влажностные режимы при варке, сушке, копчении, обжарки, запекания мясопродуктов и колбасных изделий <p>показывает умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выполнять технологические расчеты - настройки технологического оборудования <p>Проводит:</p> <p>технологический процесс обработки мясопродуктов и колбасных изделий</p>	<p>Дневник по производственной практике</p>	<p>Практическое задание. Решение ситуационных задач.</p> <p>Дифференцированный зачет по МДК</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Общие компетенции

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Решение профессиональных задач; анализ и представление результата в учебной и производственной практике.
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях в области производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов и нести за них ответственность	Решение проблемных ситуаций при выполнении работ
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач в области производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов, профессионального и личностного развития	Поиск информации, её обработка и представление в виде опорного конспекта, логических схем и др.
ОК.5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Оформление и защита обработанной информации в различной интерпретации.
ОК.6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы
--	--	--

Задания на практику:

ПК, ОК	Задания на практику	Результат должен найти отражение
<p>ОК 1-7</p> <p>ОК 1-7 ПК 3.1,3.5</p> <p>ОК 1-7 ПК 3.3,3.5</p> <p>ОК 1-7. ПК 3.1-3.2,3.5</p> <p>О.К1-7 ПК 3.3 ПК 3.5</p> <p>ОК 1-7 ПК 3.3, 3.5</p> <p>ОК 1-7, ПК 3.3,3.5</p> <p>ОК 1-7, ПК 3.4,3.5</p>	<p>Знакомство с предприятием. Прохождение инструктажа по технике безопасности на предприятии и на рабочем месте.</p> <p>Изучить технологию осадки колбасных изделий и мясопродуктов. Работа на оборудовании для осадки колбасных изделий.</p> <p>Изучить технологию обжарки колбасных изделий и мясопродуктов. Изучение и работа на оборудовании для обжарки колбасных изделий.</p> <p>Изучение технологии варки колбасных изделий и мясопродуктов. Изучение варочного оборудования.</p> <p>Изучение технологии запекание колбасных изделий и мясопродуктов. Изучение оборудования для запекания.</p> <p>Изучение технологии охлаждения колбасных изделий и мясопродуктов и оборудования для охлаждения колбасных изделий.</p> <p>Изучение технологии копчения колбасных изделий и мясопродуктов. Изучение оборудования для копчения колбасных изделий.</p> <p>Изучение технологии сушки колбасных изделий и мясопродуктов и оборудования для сушки колбасных изделий.</p>	<p>отчет по производственной практике;</p> <p>характеристика руководителя практики от предприятия.</p>

Примерный перечень документов, которые могут быть использованы в качестве приложений к отчету по практике:

1. Технологические карты термической обработки мясopодуKтоB и колбасных изделий.
2. Инструкции по технике безопасности при выполнении работ на производственных участках.
3. Образцы или копии документов, на которые имеются ссылки в тексте отчета по практике.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики.

Для реализации программы практики необходимы следующие документы:

- программа производственной практики, прошедшая процедуру согласования с работодателем;
- рабочая программа профессионального модуля, прошедшая процедуру согласования с работодателем;
- приказ ректора ФГБОУ ВПО РГАТУ о прохождении практики с распределением студентов по местам практиK;
- направление на практику;
- *договоры с организациями о проведении производственных практиK;*
- форма дневника студентов для регистрации выполняемых на производственной практике работ (приложение 4);
- аттестационный лист прохождения производственной практике (приложение 2);
- бланк характеристики профессиональной деятельности студента (приложение 3).

4.2 Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на базе предприятий, направление деятельности которых, соответствует профилю подготовки обучающихся и с которыми имеются прямые договор с

Договор №1-10/1 от 01.12.2020 ООО»Авангард»

ООО»Авангард» 390535 Рязанский район д.Хирино ул.Центральная д.2А Договор №334-10/1 от 12.03.2021 ООО»ГИПЕРГЛОБУС»

ООО»ГИПЕРГЛОБУС» юр.адрес г.Москва,ул.Широкая д 2 А

фактиK.адрес Рязанская обл. Рязанский р-н,с.Дядьково, д1 Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

4.3. Организация и руководство практикой

Производственная практика по ПМ 03. «Термическая обработка мясopодуKтоB и колбасных изделий» составляет 6 недель (216 часов) и проводится после освоения МДК 03.01 - 6 недель (216 часов)

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели дисциплин профессионального цикла, а также работники предприятий (организаций), закреплённые за обучающимися.

Перед началом практики проводится организационное собрание. Посещение организационного собрания и консультаций по практике – обязательное условие её прохождения.

Организационное собрание проводится с целью ознакомления студентов с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

Основные обязанности студента в период прохождения практики

Перед началом практики студент должен:

- принять участие в организационном собрании по практике;
- получить направление на практику;
- получить задание на практику.

В процессе прохождения практики студент должен:

- соблюдать трудовую дисциплину, правила техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии, выполнять требования внутреннего распорядка предприятия;
- выполнить задания, предусмотренные программой практики;
- вести записи в дневнике практики;
- принимать участие в групповых или индивидуальных консультациях с руководителем практики от образовательного учреждения;
- составить отчёт по результатам практики.

По завершению практики студент должен:

- получить аттестационный лист и характеристику (*руководителя практики от предприятия*);
- представить отчет по практике руководителю от университета.

С момента зачисления практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и внутреннего распорядка, действующие на предприятии!

Обязанности руководителя практики от университета:

- провести организационное собрание студентов перед началом практики;
- установить связь с руководителем практики от организации, согласовать и уточнить с ним индивидуальный план практики, исходя из особенностей предприятия;
- обеспечить контроль своевременного начала практики, прибытия и нормативов работы студентов на предприятии;
- посетить предприятие, в котором студент проходит практику, встретиться с руководителями базовых предприятий с целью обеспечения качества прохождения практики студентами;
- обеспечить контроль соблюдения сроков практики и ее содержания;
- оказывать методическую помощь студентам при сборе материалов и выполнении отчетов;
- выставить итоговую оценку по практике на основании анализа отчёта по практике, характеристики и оценки, поставленной руководителем практики от предприятия.

Обязанности руководителя практики от предприятия

Ответственность за организацию и проведение практики в соответствии с договором об организации прохождения практики возлагается на руководителя подразделения, в котором студенты проходят практику.

Руководитель практики:

- знакомится с содержанием заданий на практику и способствует их выполнению на рабочем месте;
- знакомит практиканта с правилами внутреннего распорядка;
- предоставляет максимально возможную информацию, необходимую для выполнения заданий практики;
- в случае необходимости вносит коррективы в содержание и процесс организации практики студентов;
- по окончании практики дает характеристику (таблица 2 в аттестационном листе-характеристике) о работе студента-практиканта;
- оценивает работу практиканта во время практики.

5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

Аттестация производственной практики проводится в форме дифференцированного зачёта. К дифференцированному зачёту допускаются студенты, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчётных документов:

- дневник практики;
- отчёт о практике;
- аттестационный лист;
- характеристику учебной и профессиональной деятельности.

Структура отчета и порядок его составления

Отчёт о производственной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя:

- титульный лист (приложение 1);
- аттестационный лист (приложение 2);
- дневник (приложение 4);
- характеристику профессиональной деятельности студента (приложение 3)
- содержание;
- основную часть, содержащую описание выполненных работ и выводы;
- список литературы;
- приложения.

Приблизительный объем отчета 15-20 страниц печатного текста.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку- скоросшиватель в следующем порядке:

№ п/п	Расположение материалов в отчете	Примечание
1.	Титульный лист	Шаблон в приложении 1.
№ п/п	Расположение материалов в отчете	Примечание
2.	Аттестационный лист	Заполняется и подписывается руководителем практики от организации (приложение 2)
3.	Характеристика на практиканта	Пишется на бланке организации в свободной форме. Подписывается руководителем практики от предприятия и заверяется печатью (приложение 3).
4.	Дневник по практике	Заполняется ежедневно (приложении 4).
5.	Отчет о выполнении заданий по производственной практике	Пишется студентом. Отчет является ответом на каждый пункт задания на практику, которое сопровождается ссылками на приложения.
6.	Приложения	Приложения представляют собой материал, подтверждающий выполнение заданий на практике. Приложения имеют сквозную нумерацию. Номера страниц приложений допускается ставить вручную.

Отчет обучающегося о прохождении практики должен иметь четкое построение, логическую последовательность и конкретность изложения материала, доказательность выводов и обоснованность предложений.

Содержание отчета – это перечень заголовков разделов (частей и других структурных единиц) с указанием страниц, на которых размещается каждый их них. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.

Введение – это вводная часть отчета, в которой дается общая характеристика

предприятия.

Основная часть отчета содержит подробное описание видов работ, выполненных студентом на практике.

Содержание практики определяется заданиями, установленными студенту (или группе студентов) руководителями практики от образовательного учреждения и предприятия. Отчет обязательно должен содержать не только информацию о выполнении заданий программы практики, но и анализ этой информации, выводы и рекомендации, разработанные каждым студентом самостоятельно.

В выводах и предложениях кратко, но аргументировано излагаются основные выводы, полученные в ходе прохождения практики и вносятся предложения по улучшению работы по данному направлению.

Список литературы, которым пользовался обучающийся при написании отчета (7-

10 источников), должен подбираться в соответствии с рекомендациями ФГОС. Приложения к отчету включают таблицы, схемы, планы, инструкции и другие документы, не представляющие из себя коммерческую тайну предприятия, а также дневник прохождения практики на предприятии.

Характеристика руководителя практики от предприятия (организации) о выполнении обучающимся своих обязанностей должна быть заверена печатью предприятия (организации).

Отчет оформляется на белой стандартной бумаге (формат А4).

Требования к оформлению текста отчета

1. Отчет пишется:

- от 1-го лица в повествовательной форме;
- оформляется на компьютере шрифтом Times New Roman;
- размер шрифта – 14;
- межстрочный интервал – 1,5;
- поля документа: верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 2,5 см, правое – 1,5 см;
- отступ первой строки – 1,25 см;
- расположение номера страниц – снизу справа;
- номер страницы на первом листе (титальном) не ставится;

1. Отчет начинается с заголовка и подзаголовка, оформленных центрированным способом.

2. Каждый отчет выполняется индивидуально.

3. Содержание отчета предполагает раскрытие поставленных перед студентом вопросов согласно тематике задания на производственную практику

4. Отчет формируется в скоросшивателе (папке для файлов).

5. Сдача и защита отчетов происходит согласно графику защиты и сдачи отчетов.

5.1 Порядок подведения итогов практики

Оформленный отчёт представляется студентом в сроки, определённые графиком учебного процесса, но не позже срока окончания практики.

При выставлении оценки за практику учитывается характеристика, представленная на студента руководителем практики от организации, и оценка, полученная по месту прохождения практики.

Положительная оценка при дифференцированном зачёте выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике, положительной характеристики организации на студента, качества оформления отчёта, полноты и своевременности представления материалов по практике.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие неудовлетворительную оценку, считаются имеющими академическую

задолженность.

В случае уважительной причины студент направляется на практику вторично в свободное от учёбы время.

Критерии оценивания:

«отлично» (5) – заслуживает студент, выполнивший программу практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания в полном объёме и правильно; проявивший при выполнении заданий самостоятельность, интерес к выбранной профессии, правильно и в соответствии с требованиями оформивший отчёт;

«хорошо» (4) – заслуживает студент, выполнивший программу практики в полном объёме, проявивший самостоятельность, интерес к профессии, обнаруживающий знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий, допустивший отчёт в соответствии с требованиями;

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями, предусмотренными программой практики, обнаруживающий знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками и устранивший их с помощью руководителя практики, также допустивший ошибки и небрежность в оформлении отчёта по практике;

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не выполнившему программу практики, не владеющему в полном объёме умениями и навыками для выполнения видов работ, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения; неправильно и небрежно оформивший отчёт

5.2 Информационное обеспечение обучения: перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства

Основная литература:

1. Мишанин Ю.Ф., Касьянов Г.И., Запорожский А.А. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО-«Лань», 2020, -720с.

<https://e.lanbook.com/book/179632>

2. Жевнин Д.И. Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: уч. пособие для студентов СПО/Жевнин Д.И. - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭК «РГАТУ»

<http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2/Found.asp>

Дополнительная литература:

1. Шокина Ю.В., Обухов А.Ю., Коробицин А.А. Техника пищевых производств. Дымогенераторная техника и технологии : учебное пособие для СПО Издательство «Лань», 2020, -164с. <https://e.lanbook.com/book/176890>

Интернет-ресурсы

<http://foodteh.ru/> - Мясо. Мясопродукты. Пищевая индустрия.

Учебно-методические издания:

1. Методические указания к практическим занятиям По профессиональному модулю МДК 03.01 «ТЕХНОЛОГИЯ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

ПМ.03 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий. Разработчик Иванова Л.В. - Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ <http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ По профессиональному модулю ПМ. 03 «ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА МЯСОПРОДУКТОВ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ» разработчик Иванова Л.В. - Рязань: РГАТУ, 2021- ЭБ <http://bibl.rgatu.ru/Marcweb2/Default.asp>

Министерство сельского хозяйства РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева»

Факультет дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Отчет по производственной практике

по профессиональному модулю

ПМ 03. ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА МЯСОПРОДУКТОВ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

студента 1__курса, обучающегося по специальности
19.01.14. Оператор процессов колбасного производства.

Ф. И. О. студента

Место практики: _

(наименование предприятия)

Руководитель практики: _

(должность, Ф.И.О.)

Проверил преподаватель: _

Рязань, 202__

Приложение 2

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО

студент 1__курса, обучающийся по специальности 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства, прошел производственную практику по профессиональному модулю ПМ 03.ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА МЯСОПРОДУКТОВ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

в объеме 216 часов с «__» 20 г. по « » 20 г.

в организации /предприятии

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики	Качество выполнения работ в соответствии требованиями (соответствует / не соответствует)

Подпись руководителя практики от предприятия

_____ / _____ /

М.П.

ДНЕВНИК

прохождения производственной практики

Дата	Содержание работы	Количество часов	Подпись руководителя

Подпись руководителя практики

_____ / _____ /

М.П.