



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПЕНЗЕНСКИЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ПКИТ (ФИЛИАЛ) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ПКИТ (филиал) ФГБОУ ВО
«МГУТУ им. К.Г. Разумовского
(ПКУ)»


О.В. Керимова
«26» августа 2022 г.



**Рабочая программа
профессионального модуля**

УП.02.01 Учебная практика

по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Пенза
2023

ОГЛАВЛЕНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
1.3 Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	4
1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины	5
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	5
2.2 Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	9
3.2 Информационное обеспечение обучения	9
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной программы: дисциплина относится к группе дисциплин профессионального

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Рабочая программа является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, входящей в состав:

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов

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

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

Техник-технолог **должен обладать общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.2 Цели и задачи

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

иметь практический опыт:

ПО.1.1 приемки скота, птицы и кроликов;
ПО.1.2 первичной переработки скота, птицы и кроликов;
ПО.1.3 размещения мяса в камерах холодильника;
ПО.1.4 эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

2. знать:

1 требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
2 порядок приема скота, птицы и кроликов;
3 порядок расчета со сдатчиками;
4 режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
5 методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработке птицы и кроликов;
6 режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 360 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 252 часов;
самостоятельной работы обучающегося 108 часов.

Форма контроля – экзамен

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики всего – 513 часов (3 недели), из них 2 недели в 3 семестре и 1 неделя в 4 семестре.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате освоения программы ПМ.01 обучающиеся должны обладать профессиональными и общими компетенциями, соответствующими основному виду деятельности техника-технолога: приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

Код компетенции	Наименование результата обучения
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов	Иметь практический опыт: ПО.1 приемки скота, птицы и кроликов; Уметь: У.1 определять упитанность скота, категории птицы и кроликов; У.2 контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки; Знать: 3.1 требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов; 3.2 порядок приема скота, птицы и кроликов; 3.3 порядок расчета со сдатчиками;
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов	Иметь практический опыт: ПО.2 первичной переработки скота, птицы и кроликов; Уметь: Знать:
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	Иметь практический опыт: ПО.2 первичной переработки скота, птицы и кроликов; ПО.3 размещения мяса в камерах холодильника; Уметь: У.3 вести процессы первичной переработки крупного рогатого и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов; У.4 вести учет сырья и продуктов переработки; У.5 проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; У.6 оценивать качество вырабатываемого мяса, его

	<p>категории; У.7 контролировать выход мяса и расход энергоресурсов; У.8 выбирать необходимые способы холодильной обработки; У.9 контролировать режимы холодильной обработки; У.10 обеспечивать рациональное использование камер холодильника; У.11 определять глубину автолиза мяса при холодильной обработке; У.12 определять естественную убыль мяса при обработке холодом</p> <p>Знать:</p> <p>3.4 режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов; 3.5 методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработке птицы и кроликов; 3.6 режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;</p>
<p>ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>ПО.4 эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;</p> <p>Уметь:</p> <p>У.13 выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;</p> <p>Знать:</p> <p>3.7 назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; 3.8 требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p>
<p>ОК 1</p>	<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>
<p>ОК 2</p>	<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>

ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональной компетенции	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, лабораторные работы часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	351	234	120	117	72	36
ПК 1.1 ОК 1-10	Раздел 1 Подготовка сельскохозяйственных животных к убою	52	38	8	14		
ПК.1.2- ПК.1.4	Раздел 2 Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных	254	166	92	88		

ОК 1-10							
	Раздел 3 Холодильная обработка мяса и мясопродуктов	45	30	20	15		
ПК.1.1-1.4 ОК 1-10	Учебная практика, часов	72	72				
ПК.1.1-1.4 ОК 1-10	Производственная практика, часов	36	36				
	Всего	459	342	120	117	72	36
Формы ПА:	Экзамен по МДК .01.; экзамен квалификационный по окончании изучения модуля; по практикам проводится дифференцированный зачет						

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета информатики и информационных технологий, оснащенного по всем требованиям безопасности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютеры с выходом в сеть Интернет;
- сканер;
- принтер;
- колонки;
- экран;
- микрофон;
- мультимедиа проектор;
- видеофильмы;
- цифровой фотоаппарат;
- цифровая видеокамера;
- лабораторные стенды.

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций и может реализовываться, чередуясь с теоретическими занятиями.

Выполнение практических занятий предполагает наличие рабочих мест, оборудованных персональным компьютером.

В процессе обучения используются различные виды информационно-коммуникативных технологий.

3.2 Информационное обеспечение обучения

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб.пособие для студ. сред. проф. образования /Е.В.Михеева. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с.

2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: : учеб.пособие для студ. сред. проф. образования /Е.В.Михеева. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 256 с.

3. Свиридова М.Ю. Информационные технологии в офисе. Практические упражнения: учеб.для нач. проф. образования / М.Ю.Свиридова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

4. Могилев А.В., Листратова Л.В., Технология обработки текстовой информации. Технологии обработки графической и мультимедийной информации, СПб, «БХВ-Петербург», 2016 г.

5. Струмпэ Н.В. Оператор ЭВМ. Практические работы: учеб.пособие для нач. проф. образования/ Струмпэ Н.В. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 112с.

6. Угринович Н.Д. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 10 класса/Н.Д.Угринович. – 4-е изд. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2016. – 212с.: ил.

7. Угринович Н.Д. Информатика и информационные технологии. Учебник для 10-11 классов/Н.Д.Угринович. – 2-е изд.-М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2015. – 511 с.: ил.

8. Угринович Н.Д. Практикум по информатике и информационным технологиям: Учебное пособие для общеобразовательных учреждений/ Н.Д.Угринович, Л.Б. Босова, Н.И.Михайлова. – 4-е изд. – М.:БИНОМ. Лаборатория знаний, 2016. – 394 с.: ил.

9. Уваров В.М., Силакова Л.А., Красникова Н.Е., Практикум по основам информатики и вычислительной техники: учебное пособие – М.: Академия, 2016.

10. Мультипортал<http://www.km.ru>

11. Интернет-Университет Информационных технологий
<http://www.intuit.ru/>

12. Образовательный портал <http://claw.ru/>

13. Свободная энциклопедия <http://ru.wikipedia.org>

14. «Мультимедиа для всех» статьи И.Р.Кузнецова
(<http://inftech.webservis.ru/it/multimedia>).

15. «Мультимедийные технологии» лекционный курс. Якушин А.В.
http://www.tula.net/tgpu/resouces/yakushin/html_doc/doc08/doc08index.htm

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Текущий контроль освоения содержания учебной практики осуществляется в форме тестовых заданий и практических занятий.

Итоговым занятием по учебной практике является дифференцированный зачет.

5.ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ.

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с

целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.