

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора ООО «СПБ-Агро»

Л.Н. Петрова

« 23 » 04 2018 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «СТЭК»

Н.А. Изотова

« 23 » 04 2018 г.



**ПРОГРАММА**

**УП.05 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ.05 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья**

По специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Самара  
2018

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Разработчик:

Большакова Ю.С., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств

Протокол № 8 от «12» апреле 2018 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

## Содержание

1.	Паспорт программы учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 9

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. Область применения программы:**

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения квалификаций: Старший техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Производство продуктов длительного хранения из животного сырья.

## **2. Цели и задачи учебной практики:**

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.05 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья.

## **3. Требования к результатам учебной практики:**

В результате прохождения учебной практики по ВПД Производство продуктов длительного хранения из животного сырья, обучающийся должен освоить:

<b>ВПД</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
Производство продуктов длительного хранения из животного сырья	ПК 5.1. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья.
	ПК 5.2. Вести технологический процесс производства мясных консервов.
	ПК 5.3. Вести технологический процесс производства клея и желатина.
	ПК 5.4. Вести технологический процесс производства яйцепродуктов.
	ПК 5.5. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.

## **4. Формы контроля:**

Учебная практика – дифференцированный зачет.

## **5. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ.05 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья.

## **II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ**

### **ПМ.05 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья**

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

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
ПК 5.1.	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья.
ПК 5.2.	Вести технологический процесс производства мясных консервов.
ПК 5.3.	Вести технологический процесс производства клея и желатина.
ПК 5.4.	Вести технологический процесс производства яйцепродуктов.
ПК 5.5.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.

## 2. Содержание учебной практики

Учебная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 5.1.	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья.	Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте.	1	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	
		Выявление брака продукции.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение выявлять брак продукции.
		Определение и устранение причин брака.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение определять и устранять причины брака.
		Разработка мероприятий по предупреждению брака.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение разрабатывать мероприятия по предупреждению брака.
		Обеспечение санитарно-гигиенического контроля в цехах.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах.
		Ассортимент продукции длительного хранения из животного сырья.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание ассортимента продукции длительного хранения из животного сырья.
		Требования действующих стандартов к качеству продуктов длительного хранения из животного сырья.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание требования действующих стандартов к качеству продуктов длительного хранения из животного сырья
		Причины возникновения брака.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание причин возникновения брака.
ПК 5.2.	Вести	Выполнение	3	Концентрированно,	2	Демонстрировать умение выполнять

	технологический процесс производства мясных консервов.	технологических расчетов по производству консервов других товаров народного потребления из животного сырья.		предприятия мясной промышленности		технологические расчеты по производству консервов и других товаров народного потребления из животного сырья.
		Организация и контроль всех стадий технологического производства мясных консервов и других товаров народного потребления из животного сырья.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение организовывать и контролировать все стадии технологического производства мясных консервов и других товаров народного потребления из животного сырья.
		Подготовка продукции к реализации.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение готовить продукцию к реализации.
		Технологические операции и процессы производства консервов и других товаров народного потребления из животного сырья.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание технологических операций и процессов производства консервов и других товаров народного потребления из животного сырья.
		Методика технологических расчетов производства мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание методики технологических расчетов производства мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья.
ПК 5.3.	Вести технологический процесс производства клея и желатина.	Выполнение технологических расчетов по производству клея и желатина, других товаров народного потребления из животного сырья	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение выполнять технологические расчеты по производству клея и желатина, других товаров народного потребления из животного сырья.
		Организация и контроль всех стадий технологического производства клея и желатина, других товаров народного потребления из животного сырья.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение организовывать и контролировать все стадии технологического производства клея и желатина, других товаров народного потребления из животного сырья.
		Подготовка продукции к реализации.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение готовить продукцию к реализации.
		Технологические операции и	3	Концентрированно,	2	Демонстрировать знание технологических

		процессы производства клея и желатина.		предприятия мясной промышленности		операций и процессов клея и желатина.
ПК 5.4.	Вести технологический процесс производства яйцепродуктов.	Выполнение технологических расчетов при производстве яйцепродуктов.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение выполнять технологические расчеты по производству яйцепродуктов.
		Организация и контроль всех стадий технологического производства яйцепродуктов.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение организовывать и контролировать все стадии технологического производства яйцепродуктов.
		Подготовка продукции к реализации.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение готовить продукцию к реализации.
		Технологические операции и процессы производства яйцепродуктов.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание технологических операций и процессов производства яйцепродуктов.
ПК 5.5.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.	Установка и контроль режимов работы оборудования.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение устанавливать и контролировать режимы работы оборудования.
		Назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание назначения, устройства и принципов действия технологического оборудования по производству мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья.
		Требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья.
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	<b>72</b>			

### **III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.05 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья требует наличие мест оборудованных специализированным оборудованием, инструментами и технической документацией.

Учебно-производственная мастерская, лаборатория мясного и животного сырья и продукции:

Оснащение:

Оборудование (станки, тренажеры, симуляторы и т.д.):

- Перекрутчик
- Печь термодымовая
- Прилавок ТАИР
- Регулятор температуры и влажности МПР51 - Щ4
- Сплит - система Aeronik ASI- 30HS1/ASO-30HS1
- Термокамера КОН -5 универсальная 150кг полуавтомат
- Фаршемешалка Fatosa A - 150
- Холодильная камера
- Холодильный шкаф ШХ - 0,4
- Вакуумная упаковочная машина Henkelman Jumbo 35
- Весы ТВ-S-200.2-A2
- Весы наст, электр, до 15кг В 414906ВР
- ВОДОНАГРЕВАТЕЛЬ 100 S
- Инъектор ПМ - ФМШ - 15 в комплекте с иглами ФМШ - 15/19
- Камера для душирования колбасы
- ККМ «Элвис Микро К»
- Компрессор J 1048
- Котел пищеварочный КПЭ -160
- Куттер Fatosa C20
- Куттер К 80 V Talsa
- Куттер ФРЕ «80 л, 2 скорости»
- Льдогенератор Р -200
- Массажер MEAT - MASTER HS - 8 TC - 10
- Массажер вакуумный УВМ - 100, V - 120 л
- Мясорубка МИМ - 600
- Шпигорезка ФШМ
- Фаршемешалка Л5-ФМУ-150

Инструменты и приспособления:

- Рама колбасная КТОМИ - 300
- Стол разделочный 1400\*2500
- Шприц вакуумный F-Line F 60A (в компл.с опцией плотности набивки)

- Шприц поршневой Fatosa C20 E25
- Штендер
- Ванна моечная ВСМ 3/600
- Емкость инжектора
- Клипсатор
- Коптильщик устройство
- Мойка высокого давления 6170 Силовой измельчитель Ж6-ФИС.
- Волчок МП-105
- Подвесной путь
- Шприц с двухвинтовым вытеснителем Я2-ФШВ

Средства обучения (инструктивные /технологические карты, технические средства обучения).

- Плеер DVD Samsung - 1
- Проектор BenQ MP 620с - 1 шт
- Телевизор LED 46 SAMSUNG UE46D5000PW - 1
- Доска для мела «2\*3» трехэлементная
- Компьютер ATTO Intel Cel-320
- Копировальный аппарат CANON FC208
- Монитор ASUS ASM-MM17DE-B