

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.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

**ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и
кроликов**

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 *Ю.С. Большакова* /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. 10

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной 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 основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по ВПД Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов, обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	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.

4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
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 птицецефа.

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 1.1.	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов	Вводный инструктаж на рабочем месте. Приемка всех видов скота, птицы и кроликов.	5	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение приемки скота, птицы и кроликов.
		Требования к качеству поступающей продукции (проведение оценки упитанности, осмотр и сортировка убойных животных).	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умения определять упитанность скота, категории птицы и кроликов.
		Действующие стандарты на перерабатываемый скот.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знания требований действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов.
		Порядок приема скота, птицы, кроликов: сортировка по партиям, взвешивание; ветеринарный осмотр.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание порядка приема скота, птицы и кроликов.
		Порядок расчета со сдатчиками.	5	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание порядка расчета со сдатчиками
		Требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, скота, птицы и кроликов.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание требований охраны труда и правила техники безопасности при приеме скота, птицы и кроликов
ПК 1.2.	Производить убой скота, птицы и кроликов	Контроль над подготовкой и передачей скота, птицы и кроликов в цеха переработки	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение контролировать процесс подготовки и передачи скота, птицы и кроликов в цеха переработки.
		Требования охраны труда и правила техники безопасности при убое скота, птицы и кроликов.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание требований охраны труда и правил техники безопасности при убое скота, птицы и кроликов.

		Методы уоя скота, птицы и кроликов.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение использования различных методов уоя скота, птицы и кроликов.
		Методика технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов.
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов	Процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение вести процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов
		Режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знания режимов и последовательности первичной переработки скота, птицы и кроликов.
		Способы и режимы холодильной обработки.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение выбирать необходимые способы и режимы холодильной обработки
		Автолиз мяса при обработке холодом.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение определять глубину автолиза мяса при обработке холодом.
		Контроль режимов холодильной обработки.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение контроля режимов холодильной обработки.
		Оценка качества вырабатываемого мяса, его категория.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение в оценке качества вырабатываемого мяса и определении его категории.
		Определение естественной убыли мяса при проведении холодильной обработки; учет сырья и продуктов переработки. контролировать выход мяса и расход энергоресурсов.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знания методики технологических расчетов по процессам убыли и учета сырья продуктов переработки.
		Охрана труда и правила техники безопасности при первичной переработке скота, птицы и кроликов.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знания требований охраны труда и правил техники безопасности при переработке скота, птицы и кроликов
ПК 1.4.	Обеспечивать	Технологическое	3	Концентрированно,	2	Демонстрировать умение выбирать и

	работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.	оборудование по первичной переработке скота, птицы и кроликов.		предприятия мясной промышленности		обеспечивать оптимальные режимы работы и эксплуатации технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.
		Назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знания назначения, устройства и принципов действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов
		Рациональное использование камер холодильника.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умения размещения мяса в камерах холодильника.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов 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, эектр, 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