

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



ПРОГРАММА

УП.03 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

**ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий
и полуфабрикатов**

специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Самара, 2020

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС СПО 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 и обслуживания

Протокол № 9 от «14» 04 2020 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 специалиста 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): Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по ВПД Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий
	ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий
	ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов
	ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 108 часов:

в рамках освоения ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий
ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства колбасных изделий
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов
ПК 3.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

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 3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий	Вводный инструктаж на рабочем месте. Входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умения осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
		Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение распределять поступающее сырье в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий.
		Контроль качества готовой продукции.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение производить контроль качества готовой продукции.
		Выявление брака, допущенного при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий.
		Определение и устранение причин брака.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение определять и устранять причины брака.
		Разработка мероприятий по предупреждению брака.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение разрабатывать мероприятия по предупреждению брака.
		Требования к качеству сырья и вспомогательных	4	Концентрированно, предприятия мясной	2	Демонстрировать знания требований к качеству сырья и вспомогательных материалов при

		материалов при производстве колбасных изделий.		промышленности		производстве колбасных изделий.
		Действующие стандарты к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знания требований действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
		Причины возникновения брака.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знания в выявлении причин возникновения брака.
ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства колбасных изделий	Технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки.	8	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки.
		Подготовка колбасных изделий к реализации.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение в проведении подготовки колбасных изделий к реализации.
		Технологические расчеты производства колбасных изделий.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание методики и умение вести, технологические расчеты производства колбасных изделий.
		Охрана труда и правила техники безопасности колбасного производства.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание требований охраны труда и правил техники безопасности колбасного производства.
		Ассортимент продукции колбасных и копченых изделий.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание ассортимента продукции колбасных изделий.
		Режимы технологических процессов производства колбасных изделий.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание режимов технологических процессов производства колбасных изделий.
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов	Технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов.
		Подготовка и посол сырья, механическая и термическая	4	Концентрированно, предприятия мясной	2	Демонстрировать умение подготовки и посола сырья, механической и термической обработки.

		обработка.		промышленности		
		Подготовка копченых изделий к реализации.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение в проведении подготовки копченых изделий к реализации.
		Технологические расчеты производства копченых изделий и полуфабрикатов изделий.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание методики и умение вести, технологические расчеты производства копченых изделий и полуфабрикатов изделий.
		Ассортимент продукции колбасных и копченых изделий.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание ассортимента продукции колбасных и копченых изделий.
		Режимы технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание режимов технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
		Изменение составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание процессов изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке.
ПК 3.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	Установка и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
		Назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание назначения, устройства и принципов действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	108			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов 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