

ОО «СПБ-Агро»  
Н. Петрова  
8 Г.

« 23 » 04 2018 Г.



« 23 » 04 20 18 г.

По специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Самара  
2018

Программа производственной практики (по профилю специальности)  
разработана на основе: ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и  
мясных продуктов

Разработчик:

Ю. С. Большакова, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств

Протокол № 8 от «12» апреле 2018 г.

Председатель ПЦК Ю. Большакова /Большакова Ю.С./

## Содержание

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

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Программа производственной практики (по профилю специальности) 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 колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

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

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

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

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

<b>ВПД</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
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:**

Производственная практика - дифференцированный зачет.

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

Всего 72 часа:

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

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и  
полуфабрикатов**

**1. Результаты освоения программы производственной практики**

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
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 производственной практики

Производственная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/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.	1	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Вводный инструктаж на рабочем месте.
		Проведение процесса контроля качества сырья, вспомогательных материалов	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения процесса контроля качества сырья, вспомогательных материалов.
		Проведение процесса контроля качества полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения процесса контроля качества полуфабрикатов, готовой продукции при производстве колбасных изделий.
		Проведение процесса контроля качества полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения процесса контроля качества полуфабрикатов, готовой продукции при производстве копченых изделий.
		Выявление причин брака продукции.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт выявления причин брака продукции.
		Оформление технической документации.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт оформления технической документации.
		Расчет расхода сырья и материалов.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения расчета расхода сырья и материалов.
		Определение качественных	3	Концентрированно,	3	Демонстрирует практический опыт

		показателей готовой продукции.		предприятия мясной промышленности		определения качественных показателей готовой продукции.
ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства колбасных изделий	Технологический процесс производства колбасных изделий.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения технологического процесса производства колбасных изделий.
		Контроль режимов термической обработки колбасных изделий.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт контроля режимов термической обработки колбасных изделий.
		Процесс формования колбасных изделий.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт проведения процесса формования колбасных изделий.
		Качественные показатели колбасных изделий.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт определения качественных показателей колбасных изделий.
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов	Технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения технологического процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов.
		Процесс посола мяса.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения процесса посола мяса.
		Контроль режимов процесса посола мяса.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения контроля за режимами процесса посола мяса.
		Процесс производства копчёных изделий.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения технологического процесса производства копчёных изделий.
		Качественные показатели копчёных изделий.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт определения качественных показателей копчёных изделий.
ПК 3.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и	Эксплуатация технологического оборудования колбасного цеха.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха.

	полуфабрикатов					
		Обслуживание оборудования для изготовления копчёных изделий.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт обслуживания оборудования для изготовления копчёных изделий.
		Обслуживание оборудования для изготовления колбасных изделий.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт обслуживания оборудования для изготовления колбасных изделий.
		Обслуживание оборудования для выработки мясных полуфабрикатов.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт обслуживания оборудования для выработки мясных полуфабрикатов.
		Обслуживание оборудования для фасования и упаковывания готовой продукции.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт обслуживания оборудования для фасования и упаковывания готовой продукции.
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	<b>72</b>			

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

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) 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, 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 МЕАТ - 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 Fatosа C20 E25
- Штендер
- Ванна моечная ВСМ 3/600
- Емкость инъектора
- Клипсатор
- Коптил устройство
- Мойка высокого давления 6170Силовой измельчительЖ6-ФИС.
- Волчок МП-105
- Подвесной путь
- Шприц с двухвинтовым вытеснителем Я2-ФШВ

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

- Плеер DVDSamsung - 1
- Проектор BenQMP 620с - 1шт
- Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW - 1
- Доска для мела «2\*3» трехэлементная
- Компьютер ATTO Intel Cel-320
- Копировальный аппарат CANON FC208
- Монитор ASUS ASM-MM17DE-B