

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**  
**ПП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**  
**(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.02 Обработка продуктов убоя**

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» апреля 2018 г.

Председатель ПЦК *Ю.С. 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 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): Обработка продуктов убоя.

## **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 Обработка продуктов убоя, обучающийся должен освоить:

<b>ВПД</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
Обработка продуктов убоя	ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
	ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
	ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

## **4. Формы контроля:**

Производственная практика - дифференцированный зачет.

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

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ.02 Обработка продуктов убоя.

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.02 Обработка продуктов убоя**

**1. Результаты освоения программы производственной практики**

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
ПК 2.1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ПК 2.2.	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ПК 2.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

## 2. Содержание производственной практики

Производственная 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 2.1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.	Вводный инструктаж на рабочем месте.	1	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	
		Определение пищевой ценности субпродуктов.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт определения пищевой ценности субпродуктов.
		Подразделение субпродуктов на группы.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт подразделения субпродуктов на группы.
		Определение пищевой ценности пищевых топленых жиров.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт определения пищевой ценности пищевых топленых жиров.
		Использование лабораторного оборудования, приборов и посуды.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт использования лабораторного оборудования, приборов и посуды.
		Определение качества обработки субпродуктов.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт определения качества обработки субпродуктов.
		Определение сортности и калибра кишечных оболочек.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт определения сортности и калибра кишечных оболочек
ПК 2.2.	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	Обработка субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера.
		Ведение технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.

		Консервация и контроль режимов хранения жира-сырца и костей.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения консервации и контроля режимов хранения жира-сырца и костей
		Подготовка шкур к консервированию и ведение процесса обработки и консервирования шкур.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт подготовки шкур к консервированию и ведения процесса обработки и консервирования шкур.
		Ведение процесса обработки волоса, щетины.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения процесса обработки волоса, щетины.
		Выполнение простых лабораторных анализов.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт при выполнении простых лабораторных анализов.
		Ведение процесса обработки кишок и консервирования кишечных оболочек.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения процесса обработки кишок и консервирования кишечных оболочек.
		Ведение процесса производства пищевых топленых жиров.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения процесса производства пищевых топленых жиров.
		Ведение процесса измельчения жира из жирсырья и кости.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения процесса измельчения жира из жирсырья и кости.
		Ведение процесса обработки шквары и очистки топленых пищевых жиров.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения процесса обработки шквары и очистки топленых пищевых жиров.
		Ведение контроль за технологическими процессами обработки продуктов убоя.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения контроля за технологическими процессами обработки продуктов убоя.
		Проведение технологических расчетов по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт проведения технологических расчетов по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них.
		Проведение технологических расчетов по обработке продуктов убоя.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт проведения технологических расчетов по обработке продуктов убоя.
		Режимы обработки продуктов убоя.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения обработки продуктов убоя.
ПК 2.3.	Обеспечивать работу	Эксплуатация и техническое обслуживание технологического	4	Концентрированно, предприятия мясной	3	Демонстрирует практический опыт эксплуатации и техническое обслуживание

	технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	оборудования.		промышленности		технологического оборудования.
		Обслуживание оборудования для обработки кишечного сырья.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт обслуживания оборудования для обработки кишечного сырья.
		Обслуживание оборудования для фасования и упаковывания готовой продукции.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт обслуживания оборудования для фасования и упаковывания готовой продукции.
		Обслуживание оборудования для обработки шкур, волоса, щетины.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт обслуживания оборудования для обработки шкур, волоса, щетины.
		Обслуживание оборудования для производства пищевых животных жиров.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт обслуживания оборудования для производства пищевых животных жиров.
		Организация работы технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт организации работы технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
		Обеспечение режима работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.	1	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт по обеспечению режима работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.
		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.02 Обработка продуктов убоя 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 иньектора
- 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