

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



**ПРОГРАММА**

**ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

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

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 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 по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения квалификаций: старший техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

## **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 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов, обучающийся должен освоить:

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

Производственная практика - дифференцированный зачет.

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

Всего 72 часа:

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

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и  
кроликов**

**1. Результаты освоения программы производственной практики**

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
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 птицепеха.

## 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 1.1.	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов	Вводный инструктаж на рабочем месте.	1	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Вводный инструктаж на рабочем месте.
		Приемка скота, птицы и кроликов.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт приемки скота, птицы и кроликов.
		Использование контрольно-измерительных приборов	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт использования контрольно-измерительных приборов.
		Использование лабораторного оборудования, приборов и посуды.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт использования лабораторного оборудования, приборов и посуды.
		Выполнение простых лабораторных анализов.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт выполнения простых лабораторных анализов.
		Проведение ветеринарно-санитарного контроля скота, туш и внутренних органов.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт проведения ветеринарно-санитарного контроля скота, туш и внутренних органов.
ПК 1.2.	Производить убой скота, птицы и кроликов	Организация работы в цехе убоя животных.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт организации работы в цехе убоя животных.
		Оценка качества говядины.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт оценки качества говядины.
		Анализ процессов первичной переработки крупного и мелкого скота сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт анализа процессов первичной переработки крупного и мелкого скота сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов.
		Оценка качества свиней.	2	Концентрированно,	3	Демонстрирует практический опыт оценки

				предприятия мясной промышленности		качества свиней.
		Оценка качества мяса птицы и кроликов.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт оценки качества мяса птицы и кроликов.
		Проведение процедур убоя скота: оглушение, обескровливание скота и свиней.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт проведения процедур убоя скота: оглушение, обескровливание скота и свиней.
		Контроль условий и режимов содержания скота, птицы и кроликов до убоя.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт контроля условий и режимов содержания скота, птицы и кроликов до убоя.
		Определение направления продуктивности скота по внешним признакам.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт при определении направления продуктивности скота по внешним признакам.
		Контроль режимов процесса оглушения скота с помощью контрольно - измерительных приборов.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт при контроле режимов процесса оглушения скота с помощью контрольно - измерительных приборов.
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов	Проведение первичных процессов переработки скота, птицы и кроликов.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт проведения первичных процессов переработки скота, птицы и кроликов.
		Осуществление контроля качества мяса скота, птицы и кроликов.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт осуществления контроля качества мяса скота, птицы и кроликов.
		Проведение процессов охлаждения, замораживания мяса и мясных продуктов.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт проведения процессов охлаждения, замораживания мяса и мясных продуктов.
		Контроль режимов холодильной обработки.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт контроля режимов холодильной обработки.
		Процесс размораживания мяса.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт при проведении процесса размораживания мяса.
ПК 1.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.	Размещение мяса в камерах холодильника.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт размещения мяса в камерах холодильника.
		Эксплуатация и техническое	4	Концентрированно,	3	Демонстрирует практический опыт

		обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.		предприятия мясной промышленности		эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.
		Анализ эффективности работы линий по первичной переработки скота, действующих на предприятии.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт проведения анализа эффективности работы линий по первичной переработки скота, действующих на предприятии.
		Обслуживание оборудования для холодильной обработки мяса и мясных продуктов.	5	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт обслуживания оборудования для холодильной обработки мяса и мясных продуктов.
		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.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 - Ц4
- 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, экстр, 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 ТС - 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