

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



ПРОГРАММА
ПП.03 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий
и полуфабрикатов
специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Самара, 2020

Программа производственной 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 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:

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:

Производственная практика - дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 144 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

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 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	6	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.	6	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.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения процесса контроля качества полуфабрикатов, готовой продукции при производстве копченых изделий.
		Выявление причин брака продукции.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт выявления причин брака продукции.
		Оформление технической документации.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт оформления технической документации.
		Расчет расхода сырья и материалов.	10	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения расчета расхода сырья и материалов.
		Определение качественных	6	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.	10	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения технологического процесса производства колбасных изделий.
		Контроль режимов термической обработки колбасных изделий.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт контроля режимов термической обработки колбасных изделий.
		Процесс формования колбасных изделий.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт проведения процесса формования колбасных изделий.
		Качественные показатели колбасных изделий.	6	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.	10	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения технологического процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов.
		Процесс посола мяса.	8	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения процесса посола мяса.
		Контроль режимов процесса посола мяса.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения контроля за режимами процесса посола мяса.
		Процесс производства копченых изделий.	8	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения технологического процесса производства копченых изделий.
		Качественные показатели копченых изделий.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт определения качественных показателей копченых изделий.
ПК 3.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и	Эксплуатация технологического оборудования колбасного цеха.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха.

	полуфабрикатов					
		Обслуживание оборудования для изготовления копчёных изделий.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт обслуживания оборудования для изготовления копчёных изделий.
		Обслуживание оборудования для изготовления колбасных изделий.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт обслуживания оборудования для изготовления колбасных изделий.
		Обслуживание оборудования для выработки мясных полуфабрикатов.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт обслуживания оборудования для выработки мясных полуфабрикатов.
		Обслуживание оборудования для фасования и упаковывания готовой продукции.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт обслуживания оборудования для фасования и упаковывания готовой продукции.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	144			

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 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