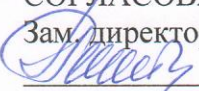


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

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

УП.06 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

**ПМ.06 Выполнение работ по рабочим профессиям 11953 Жилловщик
мяса и субпродуктов, 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса
птицы**

По специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Самара
2018

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС 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

Протокол № 8 от «12» апреле 2018 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. 10

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465), Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) в части освоения квалификаций: Старший техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по рабочим профессиям 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.

2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по рабочим профессиям 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.

3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по ВПД Выполнение работ по рабочим профессиям 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы, обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Выполнение работ по рабочим профессиям 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	ПК 6.1. Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.
	ПК 6.2. Выполнять процесс жиловки субпродуктов.
	ПК 6.3. Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.
	ПК 6.4. Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.
	ПК 6.5. Контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качество готовой продукции

4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 180 часов:

в рамках освоения ПМ.06 Выполнение работ по рабочим профессиям 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.06 Выполнение работ по рабочим профессиям 11953 Жиловщик
мяса и субпродуктов, 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса
птицы

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 6.1.	Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.
ПК 6.2.	Выполнять процесс жиловки субпродуктов.
ПК 6.3.	Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную..
ПК 6.4.	Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.
ПК 6.5.	Контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качество готовой продукции

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 6.1.	Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.	Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж.	1	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	
		Жиловка и разбор мяса по сортам.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение жиловать и разбирать мясо по сортам.
		Соблюдение установленных норм выхода жилованного мяса (по видам).	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам).
		Отделение сухожилий, пленок, крупных кровеносных сосудов, жира, остатков костей и хрящей.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей.
		Разрезание мяса на куски установленного размера.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение разрезать мясо на куски установленного размера.
		Раскладывание в отдельную тару мяса по сортам, отжилованного жира, хрящей, сухожилий, пленок и отходов.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы
		Использование специальной, защитной одежды (кольчужной и подкладочной перчатки).	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой).
		Определение сорта жилованного мяса.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение определять сорт жилованного мяса.
		Определение качества процесса жиловки мяса всех	3	Концентрированно, предприятия мясной	2	Демонстрировать умение определять качество процесса жиловки мяса всех видов.

		видов.		промышленности		
		Анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание анатомического строения туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней.
		Расположение мышечной, жировой и соединительно тканей.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание расположения мышечной, жировой и соединительно тканей
		Приемы и способы жиловки мяса (по видам).	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание приемов и способов жиловки мяса (по видам).
		Средние нормы выходов жилованного мяса при жиловке по сортам.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание средних норм выхода жилованного мяса при жиловке по сортам.
		Допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание допустимых норм наличия соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке.
		Технологические операции жиловки мяса.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание технологических операций жиловки мяса.
		Технологические требования к качеству жиловки.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание технологических требований к качеству жиловки.
		Виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание видов дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения.
ПК 6.2.	Выполнять процесс жиловки субпродуктов.	Промывка субпродуктов, разбор, зачистка их от остатков оболочки, удаление пленки, жировых отложений, кровоподтеков.	5	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки.
		Раскладывание в отдельную тару субпродуктов, отжилованного жира, сухожилий, пленок и отходов.	5	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение раскладывать в отдельную тару субпродукты, отжилованный жир, сухожилия, пленки и отходы.
		Качество процесса жиловки субпродуктов.	5	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание качества процесса жиловки субпродуктов.
		Номенклатура субпродуктов и разделение их на группы и	5	Концентрированно, предприятия мясной	2	Демонстрировать знание номенклатуры субпродуктов и разделение их на группы и

		категории.		промышленности		категории.
		Химический состав и пищевая ценность субпродуктов.	5	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание химического состава и пищевой ценности субпродуктов.
		Технологические операции жиловки субпродуктов.	5	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание технологических операций жиловки субпродуктов.
		Технологические требования к качеству жиловки.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание технологических требований к качеству жиловки.
ПК 6.3.	Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.	Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы вручную.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы вручную.
		Отделение части туши птицы в соответствии с требованиями технологии.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение отделять части туши птицы в соответствии с требованиями технологии.
		Укладывание отдельных частей тушки в емкость для расфасовки и упаковки.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение укладывать отдельные части тушки в емкость на расфасовку и упаковку.
		Изготовление отбивных котлет из мяса птицы вручную.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение изготавливать отбивные котлеты из мяса птицы вручную.
		Вырезание котлет в соответствии с техническими требованиями.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение вырезать котлеты в соответствии с техническими требованиями.
		Взвешивание котлет с доведением их до весовой нормы.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение взвешивать котлеты с доведением их до весовой нормы
		Отделение оставшегося филейного мяса от косточек, для приготовления куриных рубленых котлет.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение отделять оставшееся филейное мясо от косточек, для приготовления куриных рубленых котлет.
		Анатомическое строение птицы.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание анатомического строения птицы.
		Правила отделения частей тушки для изготовления полуфабрикатов.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание правил отделения частей тушки для изготовления полуфабрикатов.

		Технология процесса производства куриных отбивных котлет.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание технологии процесса производства куриных отбивных.
ПК 6.4.	Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.	Эксплуатация технологического оборудования и специальных приспособлений при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.	8	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение эксплуатации технологического оборудования и специальных приспособлений при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.
		Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений.	8	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений.
		Укладывание отдельных частей тушки на ленточный транспортер для подачи их на расфасовку и упаковку.	9	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение укладывать отдельные части тушки на ленточный транспортер для подачи их на расфасовку и упаковку.
ПК 6.5.	Контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качество готовой продукции	Соблюдение требований технологической инструкции по отделению частей мяса от тушки.	7	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение соблюдать требования технологической инструкции по отделению частей мяса от тушки.
		Контроль процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.	7	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.
		Технологические требования к качеству.	8	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание технологических требований к качеству.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	180			

)

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Выполнение работ по рабочим профессиям 11953 Жилец мясной и субпродуктов, 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы 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, 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 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 инжектора
- 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