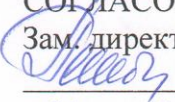


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

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.05 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПМ.05 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья

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. Большаков /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. 11

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 продуктов длительного хранения из животного сырья.

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 продуктов длительного хранения из животного сырья, обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Производство продуктов длительного хранения из животного сырья	ПК 5.1. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья.
	ПК 5.2. Вести технологический процесс производства мясных консервов.
	ПК 5.3. Вести технологический процесс производства клея и желатина.
	ПК 5.4. Вести технологический процесс производства яйцепродуктов.
	ПК 5.5. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья

4. Формы контроля:

Производственная практика - дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 72 часа:

В рамках освоения ПМ.05 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.05 Производство продуктов длительного хранения из животного
сырья**

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 5.1.	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья.
ПК 5.2.	Вести технологический процесс производства мясных консервов.
ПК 5.3.	Вести технологический процесс производства клея и желатина.
ПК 5.4.	Вести технологический процесс производства яйцепродуктов.
ПК 5.5.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.

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 5.1.	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья.	Осуществление приемки и контроля качества основного и вспомогательного сырья	1	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт приемки и контроля качества основного и вспомогательного сырья.
		Оформление входящей документации (накладные, ветеринарные свидетельства, журналы).	1	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт оформления входящей документации (накладные, ветеринарные свидетельства, журналы).
		Осуществление отбора проб и проведения контроля качества готовых мясных консервов.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт отбора проб и проведения контроля качества готовых мясных консервов.
		Организация и ведение профилактических мероприятий для поддержания требуемого санитарного состояния в консервном цехе.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт организации и ведения профилактических мероприятий для поддержания требуемого санитарного состояния в консервном цехе.
		Организация и контроль режимов хранения готовой продукции	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт организации и контроля режимов хранения готовой продукции
ПК 5.2.	Вести технологический процесс производства мясных консервов.	Производство мясных консервов.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт производства мясных консервов.
		Составление технологических схем производства мясных	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт составления технологических схем производства мясных консервов.

		консервов.				
		Организация подготовки сырья (разделка туш и полутуш на отруба)	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт организации подготовки сырья (разделка туш и полутуш на отруба).
		Контролирование отделения мягких тканей от кости (обвалка).	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт контролирования отделения мягких тканей от кости (обвалка).
		Контролирование удаление с мягких тканей сосудов, бахромы, соединительной ткани и т.д. (жиловка).	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт контролирования удаление с мягких тканей сосудов, бахромы, соединительной ткани и т.д. (жиловка).
		Контроль и проведение процессов посола сырья: составление рецептур для рассолов при посоле сырья.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт контроля и проведения процессов посола сырья: составление рецептур для рассолов при посоле сырья.
		Организация проведения сухого посола.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт по организации проведения сухого посола.
		Организация проведения влажного посола.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт по организации проведения влажного посола.
		Контролирование измельчения сырья с использованием специального оборудования (шпигорезки, волчки, мясорубки).	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт контролирования измельчения сырья с использованием специального оборудования (шпигорезки, волчки, мясорубки).
		Организация, ведение, контроль процессов термообработки мясных консервов.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт организации, ведению, контролю процессов термообработки мясных консервов
		Выполнение технологических операций термической обработки мясных консервов.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт выполнения технологических операций термической обработки мясных консервов.
		Проведение расчётов технологических режимов тепловой обработки мясных консервов.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт проведения расчётов технологических режимов тепловой обработки мясных консервов.
		Установка, контроль и регулирование режимов	2	Концентрированно, предприятия мясной	3	Демонстрирует практический опыт по установке, контролю и регулированию режимов

		термической обработки мясных консервов.		промышленности		термической обработки мясных консервов.
ПК 5.3.	Вести технологический процесс производства клея и желатина.	Производство клея и желатина.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт производства клея и желатина.
		Ведение размораживания сырья.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения процесса размораживания сырья.
		Составление технологических схем производства клея и желатина.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт составления технологических схем производства клея и желатина.
		Организация и контроль подготовки сырья: - контроль осмотра сырья; - контроль очистки; - контроль промывки; - контроль процессов измельчения.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт по организации и контролю подготовки сырья: - контроль осмотра сырья; - контроль очистки; - контроль промывки; - контроль процессов измельчения.
		Организация и контроль термообработки в производстве клея и желатина.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт по организации и контролю термообработки в производстве клея и желатина.
		Организация и контроль технологических процессов в производстве клея и желатина: - процесса обезжиривания; - процесса отбеливания; - процесса выпаривания.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт по организации и контролю технологических процессов в производстве клея и желатина: - процесса обезжиривания; - процесса отбеливания; - процесса выпаривания.
		Организация и контроль маркировка и упаковки; организация и контроль режимов хранения готовой продукции.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт по организации и контролю маркировка и упаковки; организация и контроль режимов хранения готовой продукции.
ПК 5.4.	Вести технологический процесс производства яйцепродуктов.	Приемка и осмотр яиц, ведение и оформление входящей документации.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт приемки и осмотра яиц, ведение и оформление входящей документации.

		Организация и контроль сортировки и мойки яиц.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт по организации и контролю сортировки и мойки яиц.
		Контроль освобождения яиц от скорлупы.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт контроля освобождения яиц от скорлупы.
		Осуществление контроля качества яйцепродуктов.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт по осуществлению контроля качества яйцепродуктов.
		Организация и контроль маркировки и упаковки яйцепродуктов.	3	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт по организации и контролю маркировки и упаковки яйцепродуктов.
ПК 5.5.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.	Ведение процесса размораживания туш, полутуш, четвертин с использованием дефросторов (имеющегося оборудования в наличии).	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения процесса размораживания туш, полутуш, четвертин с использованием дефросторов (имеющегося оборудования в наличии).
		Организация приготовления фарша с использованием куттеров, фаршемешалок.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт по организации приготовления фарша с использованием куттеров, фаршемешалок.
		Техническое обслуживание термического оборудования.	1	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт технического обслуживания термического оборудования.
		Контроль процесса фасовки: - наполнения консервной тары (укладка сырья); - организация и контроль укупорки тары; - контроль герметичности тары.	1	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт контроля процесса фасовки: - наполнения консервной тары (укладка сырья); - организация и контроль укупорки тары; - контроль герметичности тары.
		Организация и контроль эксплуатации технологического оборудования.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт по организации и контролю эксплуатации технологического оборудования.
		Выбор холодильной обработки при хранении сырья и готовых консервов.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт выбора холодильной обработки при хранении сырья и готовых консервов.
		Техническое обслуживание и эксплуатация	2	Концентрированно, предприятия мясной	3	Демонстрирует практический опыт технического обслуживания и эксплуатации

		технологического оборудования.		промышленности		технологического оборудования.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.05 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья 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 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