

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



**ПП.05 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**
**ПП. 05 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель
полуфабрикатов из мяса птицы**

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 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки) в части освоения квалификаций: Техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

2. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ОПОП ПМ 05 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения учебной практики по ВПД Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	ПК 5.1. Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.
	ПК 5.2. Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.
	ПК 5.3. Контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качество готовой продукции

4. Формы контроля:

Производственная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 108 часов:

В рамках освоения ПМ. 05 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

ПМ. 05 Выполнение работ по рабочей профессии 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 5.1.	Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.
ПК 5.2.	Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.
ПК 5.3.	Контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качество готовой продукции

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.	Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.	Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы	54	Рассредоточено	3	Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы
		Расчленение тушек кур на конвейерных линиях. Ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки.		Рассредоточено	3	Ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки. Расчленение тушек кур на конвейерных линиях.
		Распиловка тушек на части с помощью дискового ножа или ленточной пилы.		Рассредоточено	3	Распиловка тушек на части с помощью дискового ножа или ленточной пилы.
		Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.		Рассредоточено	3	Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.
		Изготовление натуральных полуфабрикатов из мяса птицы: подноска к рабочему месту обваленного мяса - куриного филе, промывка его в холодной воде, укладка на стол; вырезка полуфабриката в соответствии с техническими требованиями; взвешивание полуфабрикатов с доведением их до весовой нормы.		Рассредоточено	3	Изготовление натуральных полуфабрикатов из мяса птицы: подноска к рабочему месту обваленного мяса - куриного филе, промывка его в холодной воде, укладка на стол; вырезка полуфабриката в соответствии с техническими требованиями; взвешивание полуфабрикатов с доведением их до весовой нормы.
		Отделение вручную филейной части без косточки в соответствии с требованиями при производстве полуфабрикатов из мяса		Рассредоточено	3	Отделение вручную филейной части без косточки в соответствии с требованиями при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.

		птицы.				
		Отбивание и панирование натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.		Рассредоточено	3	Отбивание и панирование натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
		Подбор рецептуры для производства рубленых полуфабрикатов.		Рассредоточено	3	Подбор рецептуры для производства рубленых полуфабрикатов.
		Измельчение мяса для производства рубленых полуфабрикатов.		Рассредоточено	3	Измельчение мяса для производства рубленых полуфабрикатов.
		Составление фарша для производства рубленых полуфабрикатов и формование котлет.		Рассредоточено	3	Составление фарша для производства рубленых полуфабрикатов и формование котлет.
ПК 5.2.	Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.	Взвешивание, упаковывание, охлаждение и замораживание рубленых полуфабрикатов и котлет.	36	Рассредоточено	3	Взвешивание, упаковывание, охлаждение и замораживание рубленых полуфабрикатов и котлет.
		Устройство и правила пользования механизмами для распиловки тушек птицы		Рассредоточено	3	Устройство и правила пользования механизмами для распиловки тушек птицы
		Регулирование оборудования.		Рассредоточено	3	Регулирование оборудования.
		Правила пользования средствами индивидуальной защиты.		Рассредоточено	3	Правила пользования средствами индивидуальной защиты.
ПК 5.3.	Контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качество готовой продукции	Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.	17	Рассредоточено	3	Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.
		Требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из мяса птицы к рациональной организации труда на рабочем месте.		Рассредоточено	3	Требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из мяса птицы к рациональной организации труда на рабочем месте

		Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса птицы		Рассредоточено	3	Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса птицы.
		Виды брака у полуфабрикатов из мяса птицы и способы его предупреждения и устранения.		Рассредоточено	3	Виды брака у полуфабрикатов из мяса птицы и способы его предупреждения и устранения.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого	108			

Для характеристики уровня освоения вида работ используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы проводится на предприятиях общественного питания, в промышленных предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Данная деятельность осуществляется на основе договора между соответствующими организациями и образовательным учреждением.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

- компьютер и компьютерные программы;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- тепловое оборудование
- механическое оборудование;
- холодильное оборудование;
- средства малой механизации;
- производственные столы;
- столовая посуда, столовые приборы, столовое белье;
- посуда кухонная;
- инструменты, инвентарь, приспособления.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.