

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



**ПРОГРАММА**  
**УП05 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**УП. 05 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель**  
**полуфабрикатов из мяса птицы**

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 учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 8

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. Область применения программы:**

Программа учебной 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 учебной 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 учебной 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:**

Учебная практика – дифференцированный зачет.

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

Всего 72 часа:

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

**II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**  
**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 учебной практики

Учебная 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 вручную.	4	Концентрированно	2	Демонстрировать умение изготовления полуфабрикатов из мяса птицы вручную.
		Отделение части туши птицы в соответствии с требованиями технологии.	4	Концентрированно	2	Демонстрировать умение отделять части туши птицы в соответствии с требованиями технологии
		Укладывание отдельных частей тушки в емкость для расфасовки и упаковки.	4	Концентрированно	2	Демонстрировать умение укладывать отдельные части туши птицы в соответствии с требованиями технологии.
		Изготовление отбивных котлет из мяса птицы вручную.	4	Концентрированно	2	Демонстрировать умение изготавливать отбивных котлет из мяса птицы вручную.
		Вырезание котлет в соответствии с техническими требованиями.	4	Концентрированно	2	Демонстрировать умение вырезать котлеты в соответствии с техническими требованиями
		Взвешивание котлет с доведением их до весовой нормы	4	Концентрированно	2	Демонстрировать умение взвешивать котлеты с доведением их до весовой нормы.
		Отделение оставшегося филейного мяса от косточек, для приготовления куриных рубленых котлет.	4	Концентрированно	2	Демонстрировать умение отделять оставшееся филейное мясо от косточек, для приготовления куриных рубленых котлет.
		Анатомическое строение птицы.	4	Концентрированно	2	Демонстрировать умение определять анатомическое строение птицы.
		Правила отделения частей тушки для изготовления полуфабрикатов.	4	Концентрированно	2	Демонстрировать умение отделения частей тушки для изготовления полуфабрикатов
		Технология процесса производства куриных отбивных котлет.	4	Концентрированно	2	Демонстрировать умение процесса производства куриных отбивных котлет.

ПК 5.2.	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.	7	Концентрированно	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.	7	Концентрированно	2	Демонстрировать умение ведения процесса 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.	7	Концентрированно	2	Демонстрировать умение укладывания отдельных частей тушки на ленточный транспортер для подачи их на расфасовку и упаковку.
ПК 5.3.	Контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качество готовой продукции	Соблюдение требований технологической инструкции по отделению частей мяса от тушки.	4	Концентрированно	2	Демонстрировать умение соблюдения требований технологической инструкции по отделению частей мяса от тушки.
		Контроль процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.	3	Концентрированно	2	Демонстрировать умение вести контроль процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.
		Технологические требования к качеству.	3	Концентрированно	2	Демонстрировать умение определять технологические требования к качеству
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого	72			

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 рецептов 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.