

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

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора ООО «СТБ-Агро»

Л.Н. Петрова

« 23 » 04 2018 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «СТЭК»

Н.А. Изотова

« 23 » 04 2018 г.



ПРОГРАММА

**ПП.06 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

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

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» апреле 2018 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. 11

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа производственной 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 производственной практики:

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения производственной 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:

Производственная практика - дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 216 часов:

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

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА 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 производственной практики

Результатом освоения программы производственной 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 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 6.1.	Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.	Правила жиловки и разборки мяса.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт применения правил жиловки и разборки мяса.
		Определение места расположения жировой, мышечной и соединительной тканей.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт определения места расположения жировой, мышечной и соединительной тканей.
		Жиловка мяса всех видов, резание на куски установленного размера и разборка жилованного мяса по сортам с соблюдением нормативов и выходов.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт жиловки мяса всех видов, резания на куски установленного размера и разборки жилованного мяса по сортам с соблюдением нормативов и выходов.
		Удаление шкурки при жиловке беконных срезов и со шпика.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт удаления шкурки при жиловке беконных срезов и со шпика.
		Укладывание в тару мяса, отжилованных жира, хрящей, сухожилий, пленок и отходов.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт укладывания в тару мяса, отжилованных жира, хрящей, сухожилий, пленок и отходов.
		Требования технологической инструкции по жиловке и разборке мяса.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт применения требований технологической инструкции по жиловке и разборке мяса.
		Качественные признаки мяса от различных частей туш и субпродуктов и их производственное назначение.	7	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт определения качественных признаков мяса от различных частей туш и субпродуктов и их производственное назначение.
		Разборка вареного мяса и субпродуктов для	7	Концентрированно, предприятия мясной	3	Демонстрирует практический опыт разборки вареного мяса и субпродуктов для колбасного и

		колбасного и кулинарного производств.		промышленности		кулинарного производств.
ПК 6.2.	Выполнять процесс жиловки субпродуктов.	Правила жиловки и разборки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт применения правил жиловки и разборки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов.
		Подготовка субпродуктов к жиловке.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт подготовки субпродуктов к жиловке.
		Резание субпродуктов скота всех видов, на куски установленного размера и разборка по сортам с соблюдением нормативов и выходов.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт резания субпродуктов скота всех видов, на куски установленного размера и разборка по сортам с соблюдением нормативов и выходов.
		Поджиловка бланшированных языков: подрезка жилистых частей с боков, удаление остатков кожицы, сухожильной связки с боков и нижней стороны языка, бахромок и загрязнений, прощупывание с целью обнаружения посторонних предметов и патологических изменений.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт поджиловки бланшированных языков: подрезка жилистых частей с боков, удаление остатков кожицы, сухожильной связки с боков и нижней стороны языка, бахромок и загрязнений, прощупывание с целью обнаружения посторонних предметов и патологических изменений.
		Поджиловка печени: разборка, осмотр и удаление остатков пленок, желчных протоков, кровеносных сосудов и пораженных частей бланшированной печени.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт поджиловки печени: разборка, осмотр и удаление остатков пленок, желчных протоков, кровеносных сосудов и пораженных частей бланшированной печени.
		Разборка вареных субпродуктов для колбасного и кулинарного производств.	7	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт разборки вареных субпродуктов для колбасного и кулинарного производств.
		Укладывание в тару субпродуктов, отжилованных жира, сухожилий, пленок и	7	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт укладывания в тару субпродуктов, отжилованных жира, сухожилий, пленок и отходов.

		отходов.				
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.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.
		Расчленение тушек кур на конвейерных линиях.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт расчленения тушек кур на конвейерных линиях.
		Ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения процесса распиловки тушек птицы для фасовки.
		Распиловка тушек на части с помощью дискового ножа или ленточной пилы.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт распиловки 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.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения 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.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт изготовления натуральных полуфабрикатов из мяса птицы: подноски к рабочему месту обваленного мяса - куриного филе, промывку его в холодной воде, укладку на стол; вырезку полуфабриката в соответствии с техническими требованиями; взвешивание полуфабрикатов с доведением их до весовой нормы.
		Отделение вручную филейной части без косточки	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт отделения вручную филейной части без косточки в

		в соответствии с требованиями при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.		промышленности		соответствии с требованиями при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.
		Отбивание и панирование натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт отбивания и панирования натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
		Подбор рецептуры для производства рубленых полуфабрикатов.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт подбора рецептуры для производства рубленых полуфабрикатов.
		Измельчение мяса для производства рубленых полуфабрикатов.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт измельчения мяса для производства рубленых полуфабрикатов.
		Составление фарша для производства рубленых полуфабрикатов и формование котлет.	7	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт составления фарша для производства рубленых полуфабрикатов и формование котлет.
		Взвешивание, упаковывание, охлаждение и замораживание рубленых полуфабрикатов и котлет.	7	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт взвешивания, упаковывания, охлаждения и замораживания рубленых полуфабрикатов и котлет.
ПК 6.4.	Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.	Устройство и правила пользования механизмами для распиловки тушек птицы.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт определения устройства и правил пользования механизмами для распиловки тушек птицы.
		Регулирование оборудования.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт регулирования оборудования.
		Правила пользования средствами индивидуальной защиты.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт правильного пользования средствами индивидуальной защиты.
		Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии	7	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт применения правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и

		и противопожарной защиты.				противопожарной защиты.
ПК 6.5.	Контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качество готовой продукции	Требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из мяса птицы к рациональной организации труда на рабочем месте.	7	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт соблюдения требований, предъявляемых к качеству полуфабрикатов из мяса птицы к рациональной организации труда на рабочем месте.
		Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса птицы.	7	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт проведения органолептической оценки качества полуфабрикатов из мяса птицы.
		Виды брака у полуфабрикатов из мяса птицы и способы его предупреждения и устранения.	8	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт выявления видов брака у полуфабрикатов из мяса птицы и способы его предупреждения и устранения.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	216			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной 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.):

- Перекрытчик
- 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