

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

СОГЛАСОВАНО

Главный технолог  
ООО «СТАРА-ЗАГОРСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

«23»

04/8  
2021

И.Н. Сальникова

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «СТЭК»

Н. А. Изотова

«23»

04

2021

**ПРОГРАММА**

**ПП.05 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.05 Выполнение работ по рабочим профессиям**

**12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**

специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Самара, 2021

Программа производственной практики (по профилю специальности)  
разработана на основе: ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и  
мясных продуктов.

Разработчики:

Симонова Н.Я., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств

Протокол № 8 от «09» апреля 2021 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 рабочей профессии 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 рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы, обучающийся должен освоить:

| <b>ВПД</b> | <b>Профессиональные компетенции</b>   |
|------------|---|
|            | ПК 5.1. Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и ручную.                    |
|            | 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 производственной практики:**

Всего 108 часов:

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

## **II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ. 05 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**

### **1. Результаты освоения программы производственной практики**

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

| <b>Код</b> | <b>Наименование профессиональной компетенции</b>  |
|------------|---|
| 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 ручную. | 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.   | 4           | Концентрированно, предприятия мясной промышленности                         | 3                | Демонстрирует практический опыт расчленения тушек кур на конвейерных линиях.   |
|                           |  | Ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки.   | 4           | 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.   | 4           | Концентрированно, предприятия мясной промышленности                         | 3                | Демонстрирует практический опыт распиловки тушек на части с помощью дискового ножа или ленточной пилы.   |
|                           |  | 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. | 12          | 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 в соответствии с требованиями при производстве полуфабрикатов из мяса птицы. | 6 | Концентрированно, предприятия мясной промышленности | 3 | Демонстрирует практический опыт отделения вручную филейной части без косточки в 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.  | 6 | 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.                                    | 6 | Концентрированно, предприятия мясной промышленности | 3 | Демонстрирует практический опыт взвешивания, упаковывания, охлаждения и замораживания рубленых полуфабрикатов и котлет.                                    |
| ПК 5.2. | 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   | 6 | Концентрированно,                                   | 3 | Демонстрирует практический опыт применения   |

|         |   |  |            |   |   |   |
|---------|---|--|------------|---|---|---|
|         |   | труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.                                    |            | предприятия мясной промышленности                   |   | правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.  |
| ПК 5.3. | 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. | 6          | 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.  | 6          | 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.                                 | 5          | 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          |   |   |   |
|         |   | <b>Итого:</b>  | <b>108</b> |   |   |   |



### **III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 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 - 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, экстр, 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