

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

СОГЛАСОВАНО

Главный технолог

ООО «СТАРА-ЗАГОРСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»


«23» 04 2021

И.Н. Сальникова

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «СТЭК»



Н.А. Изотова

2021

ПРОГРАММА

УП.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПМ.02 Обработка продуктов убоя

специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Самара, 2021

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС 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

Протокол № 8 от «09» апреля 2021 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 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 основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Обработка продуктов убоя.

2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя.

3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по ВПД Обработка продуктов убоя, обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Обработка продуктов убоя	ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
	ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
	ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ.02 Обработка продуктов убоя.

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

ПМ. 02 Обработка продуктов убоя

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 2.1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ПК 2.2.	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ПК 2.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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 2.1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.	Вводный инструктаж на рабочем месте. Характеристика предприятия (составление схемы, правила техники безопасности)	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	
		Технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение вести технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них.
		Технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение вести технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.
		Технологические расчеты по обработке продуктов убоя.	8	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание методики технологических расчетов по обработке продуктов убоя.
ПК 2.2.	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.
		Контроль за технологическими процессами обработки продуктов убоя.	5	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение вести контроль за технологическими процессами обработки продуктов убоя.
		Охрана труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.	5	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание требований охраны труда и правил техники безопасности при обработке продуктов убоя.

		Режимы обработки продуктов убоя.	5	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание режимов обработки продуктов убоя.
		Режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.	5	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание режимов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.
ПК 2.3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	Обеспечение режима работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.	7	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение обеспечения режима работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.
		Контроль эффективного использования технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.	8	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение вести контроль эффективного использования технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.
		Устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса.	8	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание устройства, назначения и принципов действия технологического оборудования мясожирового корпуса.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Обработка продуктов убоя 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, эектр, 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 MEAT - 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