

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



А.С.Головачев



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «СТЭК»

Н. А. Изотова

2022

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
(ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**

для студентов очной формы обучения

специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

квалификация Техник-технолог

Самара, 2022

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

Разработчики:

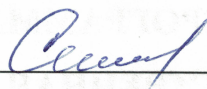
Симонова Н.Я., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 8 от «21» марта 2022 г.

Председатель ПЦК



/Симонова Н.Я



## **1. Требования ФГОС:**

### **Область профессиональной деятельности:**

Организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

### **Объектами профессиональной деятельности являются:**

- ✓ скот всех видов, птица и кролики;
- ✓ продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;
- ✓ сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- ✓ готовая мясная продукция;
- ✓ пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые топленые жиры и технический жир;
- ✓ технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- ✓ технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- ✓ процессы организации и управления производством мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- ✓ первичные трудовые коллективы.

### **Виды профессиональной деятельности:**

- ✓ Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
- ✓ Обработка продуктов убоя.
- ✓ Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
- ✓ Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.
- ✓ Выполнение работ по рабочим профессиям 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.

## **2. Цель производственной практики (преддипломной):**

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитием общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной

квалификационной работы в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм.

Практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

### 3. Перечень формируемых компетенций:

#### Общие компетенции

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
<b>ВПД 1</b>	<b>Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.</b>
ПК 1.1.	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
ПК 1.2.	Производить убой скота, птицы и кроликов.
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ПК 1.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.
<b>ВПД 2</b>	<b>Обработка продуктов убоя.</b>
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 мясозирового корпуса.
<b>ВПД 3</b>	<b>Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</b>
ПК 3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
<b>ВПД 4</b>	<b>Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.</b>
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ПК 4.6.	Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности.
<b>ВПД 5</b>	<b>Выполнение работ по рабочим профессиям 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.</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

#### **4. Сроки производственной практики (преддипломной):**

Преддипломная практика студентов по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов проводится на последнем курсе. Продолжительность практики составляет 4 недели.

#### **5. Место проведения практики (преддипломной):**

Предприятия мясной промышленности различных правовых форм.

#### **6. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (преддипломной):**

Продолжительность практики составляет 4 недели - 144 часа.

## 7. Структура и содержание практики:

№ п/п	Структура*	Содержание **	Объем часов
1	Проведение приемки всех видов скота, птицы и кроликов. Проведение убоя скота, птицы и кроликов.	-определение упитанности скота, категорий птицы и кроликов; -проведение приемки скота, птицы и кроликов; -проведение и контроль за предубойным содержанием скота, птицы и кроликов; -контроль подготовки и передачи скота, птицы и кроликов в цеха переработки; -проведение электрооглушения скота, птицы и кроликов; - проведение обескровливания туш	2
	Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов.	-проведение процесса первичной переработки скота и птицы; -проведение учета сырья и продуктов переработки; - проведение технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; -оценка качества вырабатываемого мяса, его категорий; -контроль выхода мяса и расхода энергоресурсов	2
	Обеспечение работы технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.	-выбор и обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; -выбор необходимых способов холодильной обработки; -контроль режимов холодильной обработки; -обеспечение рационального использования камер холодильника	2
	Контроль качества сырья и полуфабрикатов.	-определение качества сырья, проведение контроля за качеством сырья и полуфабрикатов; - выявление и устранение дефектов продуктов убоя.	2
	Проведение технологического процесса обработки продуктов убоя (по видам).	-проведение технологического процесса производства продуктов убоя; -контроль за правильностью выполнения технологических операций обработки продуктов убоя (по видам); -проведение технологических расчетов при обработке продуктов убоя (по видам)	2
	Обеспечение работы технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	-эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования мясожирового корпуса; -выбор оптимальных режимов работы оборудования мясожирового корпуса.	2

<b>№ п/п</b>	<b>Структура*</b>	<b>Содержание **</b>	<b>Объем часов</b>
	Проведение входного контроля основного мясного сырья для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	-проведение входного контроля качества основного мясного сырья, направляемого на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; -распределение в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий.	3
	Проведение входного контроля основного растительного сырья и вспомогательных материалов для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	-проведение входного контроля качества основного растительного сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; -распределение в зависимости от качества поступающее растительное сырье и вспомогательные материалы на производство соответствующих групп изделий.	3
	Проведение подготовки сырья и вспомогательных материалов для производства колбасных изделий	-проведение подготовки сырья и вспомогательных материалов для производства колбасных изделий; -проведение сырьевого расчета для производства колбасных изделий, пересчет рецептур.	3
	Проведение технологического процесса производства колбасных изделий	-проведение технологических операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; - выполнение технологических расчетов при производстве колбасных изделий.	3
	Обеспечение работы технологического оборудования для производства колбасных изделий	-проведение эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства колбасных изделий; -обеспечение режима работы и контроль за эффективностью использования оборудования для механической, термической обработки сырья и др.	3
	Проведение подготовки сырья и вспомогательных материалов для производства копченых изделий и полуфабрикатов.	-проведение подготовки сырья и вспомогательных материалов для производства копченых изделий и полуфабрикатов; -проведение сырьевого расчета для производства копченых изделий и полуфабрикатаов, пересчет рецептур.	3
	Проведение технологического процесса производства копченых изделий	- проведение технологических операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; -выполнение технологических расчетов при производстве копченых изделий.	3
	Обеспечение работы технологического	-проведение эксплуатации и технического обслуживания технологического	3

№ п/п	Структура*	Содержание **	Объем часов
	оборудования для производства копченых изделий	оборудования для производства копченых изделий; -обеспечение режимов работы и контроль за эффективностью использования вакуумных массажеров, посолочных агрегатов, термокамер, дымогенераторов	
	Проведение технологического процесса производства полуфабрикатов.	- проведение и контроль за ходом технологических операций при производстве натуральных крупнокусковых полуфабрикатов, рубленых полуфабрикатов, пельменей; - выполнение технологических расчетов по производству полуфабрикатов	3
	Обеспечение работы технологического оборудования для производства полуфабрикатов.	-проведение эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства полуфабрикатов; -обеспечение режимов работы и контроль за эффективностью использования автоматов для производства полуфабрикатов, холодильной обработки готовой продукции	3
	Проведение контроля качества готовой продукции.	- проведение контроля качества готовой продукции; -подготовка колбасных и копченых изделий к реализации.	3
	Выявление брака, допущенного при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	-выявление брака, допущенного при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; -определение и устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака.	3
	Участие в планировании основных показателей производства. Планирование выполнения работ исполнителями.	-анализ планирования основных производственно-экономических показателей развития структурного подразделения организации; -разработка и принятие управленческих решений - проведение расчетов выхода продукции в ассортименте; - ведение табеля учета рабочего времени работников; - расчет заработной платы	3
	Организация работы трудового коллектива. Контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями.	-построение организационных структур управления организационного подразделения и их оценка; -проведение контроля за качеством выполняемых работ; -проведение контроля за соблюдением технологических процессов.	3
	Ведение учетно-отчетной документации.	-оформление первичной документации предприятия; - оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	3



№ п/п	Структура*	Содержание **	Объем часов
	Проведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы;</li> <li>- расчленение тушек кур на конвейерных линиях;</li> <li>- ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки;</li> <li>- распиловка тушек на части с помощью дискового ножа или ленточной пилы;</li> <li>- 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;</li> <li>- взвешивание полуфабрикатов с доведением их до весовой нормы;</li> <li>- отделение вручную филейной части без косточки в соответствии с требованиями при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;</li> <li>- отбивание и панирование натуральных полуфабрикатов из мяса птицы;</li> <li>- подбор рецептуры для производства рубленых полуфабрикатов;</li> <li>- измельчение мяса для производства рубленых полуфабрикатов;</li> <li>- составление фарша для производства рубленых полуфабрикатов и формование котлет;</li> <li>- взвешивание, упаковывание, охлаждение и замораживание рубленых полуфабрикатов и котлет.</li> </ul>	3
	Эксплуатация технологического оборудования и специальных приспособлений при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устройство и правила пользования механизмами для распиловки тушек птицы;</li> <li>- регулирование оборудования;</li> <li>- правила пользования средствами индивидуальной защиты;</li> <li>- правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.</li> </ul>	3
	Контроль процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качество готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из мяса птицы к рациональной организации труда на рабочем месте;</li> <li>- органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса птицы;</li> <li>- виды брака у полуфабрикатов из мяса птицы и способы его предупреждения и устранения.</li> </ul>	3
	Индивидуальное задание	Индивидуальное задание является одним из этапов выполнения дипломной работы. Выполняется по согласованию с научным руководителем и включает сбор информации или проведение исследований по практической части выпускной квалификационной работы. Индивидуальное задание оформляется как отдельный	72

<b>№ п/п</b>	<b>Структура*</b>	<b>Содержание **</b>	<b>Объем часов</b>
		раздел отчета по практике или в виде альбома, наглядных пособий и т.д.	
	<i><b>Заключительный этап</b></i>	Анализ, систематизация и обобщение собранной информации; оформление практической части выпускной квалификационной работы.	6

- ✓ анализа размещения предприятия, его структуры;
- ✓ анализа ассортимента выпускаемой продукции;
- ✓ сравнительного анализа материальной базы, системы руководства и организации деятельности подразделений;
- ✓ анализа финансирования, нормирования и оплаты труда рабочих и служащих;
- ✓ анализа технической оснащенности, перспектив развития предприятия;
- ✓ выполнения правил внутреннего распорядка, действующих на мясоперерабатывающем предприятии, соблюдения безопасных условий работы;
- ✓ анализа организации работы производственно-технического отдела;
- ✓ организации контроля за соблюдением в цехах предприятия норм расхода сырья, вспомогательных материалов;
- ✓ осуществления контроля за правильным ведением технологического процесса на всех стадиях производства;
- ✓ контроля за соблюдением норм и нормативов трудовых затрат при бригадной форме организации труда
- ✓ составления нормативной документации;
- ✓ организации контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятии;
- ✓ разработки мероприятий по реконструкции, ремонту производственных объектов, механизации трудоёмких процессов и погрузочно-разгрузочных работ и др.;
- ✓ анализа организации работы планово-экономического отдела;
- ✓ разработки бизнес-плана;
- ✓ анализа расчёта экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий;
- ✓ анализа расчёта цен на оказываемые услуги и различные виды работ;
- ✓ анализа расчёта необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов;
- ✓ анализа планирования себестоимости, расчёта калькуляции и себестоимости продукции;
- ✓ организации труда и заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников
- ✓ анализа расчёта норм времени и норм выработки;
- ✓ анализа нормирования всех видов работ на предприятии;
- ✓ анализа расчёта производительности труда бригад и отдельных работников, выписки нарядов и начисления зарплаты за проделанную работу;
- ✓ организации работы отдела снабжения и сбыта;
- ✓ организации работы по приёмке грузов, поступающих на предприятие;
- ✓ контроля обеспечения предприятия и снабжения цехов сырьём, материалами;
- ✓ анализа расчёта норм запаса сырья и материалов на предприятии;
- ✓ контроля за организацией надлежащего хранения всех товарно - материальных ценностей, предотвращения их хищения;
- ✓ обеспечения предприятия тарой и упаковочными материалами;
- ✓ заключения договоров на поставку сырья, материалов и транспорта;
- ✓ анализа должностных обязанностей техника-технолога предприятия;
- ✓ анализа работы заводской лаборатории по осуществлению технологического контроля за производством и выполнением химико-технологических анализов;
- ✓ анализа осуществления контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по стадиям производства, вспомогательных и упаковочных материалов в соответствии с инструкциями и методиками;

✓ анализа порядка осуществления контроля за правильностью отбора проб и точностью выполнения анализов; ведения ежедневного лабораторного журнала.

\* указываются разделы практики, например: подготовительный этап, экспериментальный этап, научно-исследовательская работа, обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике

\*\* указываются лекции, установочные конференции, инструктаж по ТБ, мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического материала, наблюдения, измерения, анкетирования, подготовка презентации и др, выполняемые как под руководством преподавателя, так и самостоятельно и т.д.

## **8. Индивидуальное задание**

Индивидуальное задание является одним из этапов выполнения дипломной работы. Выполняется по согласованию с руководителем и включает сбор информации или проведение исследований по практической части выпускной квалификационной работы.

Индивидуальное задание оформляется как отдельный раздел отчета по практике или в виде альбома, наглядных пособий и т.д.

## **9. Контроль деятельности студента**

По результатам преддипломной практики обучающийся составляет письменный отчет.

Отчет должен соответствовать требованиям, предъявляемым к оформлению письменных студенческих работ.

Итогом преддипломной практики является дифференцированный зачет.