

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

СОГЛАСОВАНО
Главный технолог
ООО «САМАРСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

«19» 05 2022
А.С.Головачев

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «СТЭК»

Н. А. Изотова

«19» 05 2022

ПРОГРАММА

**ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота,
птицы и кроликов**

специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Самара, 2022

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

Разработчик:

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

Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 9

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения квалификаций: старший техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

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 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов, обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	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.

4. Формы контроля:

Производственная практика - дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ. 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
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.

2. Содержание производственной практики

Производственная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
ПК 1.1.	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов	Вводный инструктаж на рабочем месте.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Вводный инструктаж на рабочем месте.
		Приемка скота, птицы и кроликов (сортировка по партиям, взвешивание; ветеринарный осмотр)	10	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт приемки скота, птицы и кроликов.
ПК 1.2.	Производить убой скота, птицы и кроликов	Организация работы в цехе убоя животных.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт организации работы в цехе убоя животных.
		Проведение процедур убоя скота: оглушение, обескровливание	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт проведения процедур убоя скота: оглушение, обескровливание скота и свиней.
		Проведение процедур убоя птицы и кроликов: оглушение, обескровливание	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт контроля условий и режимов содержания скота, птицы и кроликов до убоя.
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов	Проведение первичных процессов переработки скота, птицы и кроликов.	8	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт проведения первичных процессов переработки скота, птицы и кроликов.
		Осуществление контроля качества мяса скота, птицы и кроликов.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт осуществления контроля качества мяса скота, птицы и кроликов.
		Проведение процессов охлаждения, замораживания мяса и мясных продуктов.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт проведения процессов охлаждения, замораживания мяса и мясных продуктов.
		Процесс размораживания мяса.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт при проведении процесса размораживания мяса.
ПК 1.4.	Обеспечивать работу технологического	Размещение мяса в камерах холодильника.	4	Концентрированно, предприятия мясной	3	Демонстрирует практический опыт размещения мяса в камерах холодильника.

Производственная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
	оборудования первичного цеха и птицепеха.			промышленности		
		Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.	10	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.
		Назначение, устройство и принципы действия оборудования для холодильной обработки мяса и мясных продуктов.	9	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт обслуживания оборудования для холодильной обработки мяса и мясных продуктов.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов 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 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