

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

СОГЛАСОВАНО

Главный технолог

ООО «САМАРСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

«19»

2022

А.С.Головачев



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «СТЭК»

Н. А. Изотова

2022



ПРОГРАММА
ПП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПМ.02 Обработка продуктов убоя

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 с ФГОС СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения квалификаций: Старший техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Обработка продуктов убоя.

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 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:

Производственная практика - дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 108 часов:

в рамках освоения ПМ.02 Обработка продуктов убоя.

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.02 Обработка продуктов убоя**

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной 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 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
ПК 2.1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.	Вводный инструктаж на рабочем месте.	1	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	
		Определение пищевой ценности субпродуктов.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт определения пищевой ценности субпродуктов.
		Подразделение субпродуктов на группы.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт подразделения субпродуктов на группы.
		Определение пищевой ценности пищевых топлёных жиров.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт определения пищевой ценности пищевых топлёных жиров.
		Использование лабораторного оборудования, приборов и посуды.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт использования лабораторного оборудования, приборов и посуды.
		Определение качества обработки субпродуктов.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт определения качества обработки субпродуктов.
		Определение сортности и калибра кишечных оболочек.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт определения сортности и калибра кишечных оболочек
ПК 2.2.	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	Обработка субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера.	10	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера.
		Ведение технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира.	8	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира.
		Консервация и контроль режимов хранения жира-сырца и костей.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения консервации и контроля режимов хранения жира-сырца и костей

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
		Подготовка шкур к консервированию и ведение процесса обработки и консервирования шкур.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт подготовки шкур к консервированию и ведения процесса обработки и консервирования шкур.
		Ведение процесса обработки волоса, щетины.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения процесса обработки волоса, щетины.
		Выполнение простых лабораторных анализов.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт при выполнении простых лабораторных анализов.
		Ведение процесса обработки кишок и консервирования кишечных оболочек.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения процесса обработки кишок и консервирования кишечных оболочек.
		Ведение процесса производства пищевых топленых жиров.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения процесса производства пищевых топленых жиров.
		Ведение процесса измельчения жира из жирсырья и кости.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения процесса измельчения жира из жирсырья и кости.
		Ведение процесса обработки шквары и очистки топленых пищевых жиров.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения процесса обработки шквары и очистки топленых пищевых жиров.
		Ведение контроля за технологическими процессами обработки продуктов убоя.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения контроля за технологическими процессами обработки продуктов убоя.
		Проведение технологических расчетов по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт проведения технологических расчетов по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них.
		Проведение технологических расчетов по обработке продуктов убоя.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт проведения технологических расчетов по обработке продуктов убоя.
		Режимы обработки продуктов убоя.	2	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт ведения обработки продуктов убоя.

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
				промышленности		
ПК 2.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт эксплуатации и техническое обслуживание технологического оборудования.
		Обслуживание оборудования для обработки кишечного сырья.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт обслуживания оборудования для обработки кишечного сырья.
		Обслуживание оборудования для фасования и упаковывания готовой продукции.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт обслуживания оборудования для фасования и упаковывания готовой продукции.
		Обслуживание оборудования для обработки шкур, волоса, щетины.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт обслуживания оборудования для обработки шкур, волоса, щетины.
		Обслуживание оборудования для производства пищевых животных жиров.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт обслуживания оборудования для производства пищевых животных жиров.
		Организация работы технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт организации работы технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
		Обеспечение режима работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.	8	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	3	Демонстрирует практический опыт по обеспечению режима работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	108			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) 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 BenQMР 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