

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

СОГЛАСОВАНО

Главный технолог

ООО «САМАРСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»



А.С.Головачев

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «СТЭК»



Н.А. Изотова

2022

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, 2022

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

Разработчики:

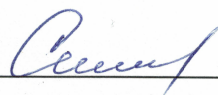
Симонова Н.Я., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств 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. 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:

| ВПД | Профессиональные компетенции |
|------------|---|
| | 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. 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

| Код | Наименование профессиональной компетенции |
|------------|---|
| 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 |
| 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, промывки его в холодной воде, укладки на стол; вырезки полуфабриката в соответствии с техническими требованиями; взвешивания полуфабрикатов с доведением их до весовой нормы. |
| | | Отделение вручную филейной части без косточки в соответствии с требованиями при производстве полуфабрикатов из мяса | 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. |

| 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 |
| | | 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 труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты. | 6 | Концентрированно, предприятия мясной промышленности | 3 | Демонстрирует практический опыт применения правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты. |
| ПК 5.3. | Контролировать процесс | Требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов | 6 | Концентрированно, предприятия мясной | 3 | Демонстрирует практический опыт соблюдения требований, предъявляемых к качеству |

| 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 |
| | изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качество готовой продукции | из мяса птицы к рациональной организации труда на рабочем месте. | | промышленности | | 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 | | | |
| | | Итого: | 108 | | | |

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, 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