

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

СОГЛАСОВАНО
Главный технолог
ООО «САМАРСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

Для документов
А.С.Головачев
«19» 2022

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «СТЭК»

Н. А. Изотова
«19» 2022

ПРОГРАММА

УП.05 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

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 учебной практики 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 учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 10

1. Область применения программы:

Программа учебной 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 учебной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.

3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по ВПД ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы, обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	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:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель
полуфабрикатов из мяса птицы

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной 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 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
ПК 5.1	Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.	Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы вручную.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы вручную.
		Отделение части туши птицы в соответствии с требованиями технологии.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение отделять части туши птицы в соответствии с требованиями технологии.
		Укладывание отдельных частей тушки в емкость для расфасовки и упаковки.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение укладывать отдельные части тушки в емкость на расфасовку и упаковку.
		Изготовление отбивных котлет из мяса птицы вручную.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение изготавливать отбивные котлеты из мяса птицы вручную.
		Вырезание котлет в соответствии с техническими требованиями.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение вырезать котлеты в соответствии с техническими требованиями.
		Взвешивание котлет с доведением их до весовой нормы.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение взвешивать котлеты с доведением их до весовой нормы
		Отделение оставшегося филейного мяса от косточек, для приготовления куриных рубленых котлет.	4	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение отделять оставшееся филейное мясо от косточек, для приготовления куриных рубленых котлет.
ПК 5.2	Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.	Установка и обеспечение технологического оборудования и специальных приспособлений при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.	8	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение эксплуатации технологического оборудования и специальных приспособлений при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.
		Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений.	8	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений.
		Укладывание отдельных частей	6	Концентрированно,	2	Демонстрировать умение укладывать

Учебная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
		тушки на ленточный транспортер для подачи их на расфасовку и упаковку.		предприятия мясной промышленности		отдельные части тушки на ленточный транспортер для подачи их на расфасовку и упаковку.
ПК 5.3	Контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качество готовой продукции	Соблюдение требований технологической инструкции по отделению частей мяса от тушки.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение соблюдать требования технологической инструкции по отделению частей мяса от тушки.
		Контроль процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.	6	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать умение контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.
		Технологические требования к качеству.	7	Концентрированно, предприятия мясной промышленности	2	Демонстрировать знание технологических требований к качеству.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной 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, экстр, до 15кг В 414906BP
- 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 инжектора
- 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