

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения квалификации – **техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов;
- Выполнение работ по профессии «Подготовитель пищевого сырья и материалов»

Программа учебной практики может быть использована в профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников мясоперерабатывающих предприятий при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей квалификации и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов	– вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; – вести технологические операции процесса производства копчёных изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; – распределять в зависимости от качества поступающее сырьё на производство соответствующих групп изделий;

	<ul style="list-style-type: none"> – готовить колбасные и копченые изделия к реализации; – выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, изделий; – определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; – устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий.
<p>Выполнение работ по профессии «Подготовитель пищевого сырья и материалов»</p>	<ul style="list-style-type: none"> – просеивать вспомогательные материалы на машинах и механизмах различных систем; – обеспечивать равномерную загрузку оборудования; – мыть сырье и продукты водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем; – вести процесс очистки продуктов от всевозможных металлических примесей путем улавливания и извлечения их с помощью линейных и индивидуальных магнитных заградителей, электромагнитных сепараторов и магнитных колонок и тележек; – регулировать скорость и толщину слоя поступающего продукта на очистку; – проводить очистку вручную установок, магнитов магнитной защиты и сборников от металла, собирать и выносить металлические примеси; – включать и выключать электромагнитные устройства и устранять неисправности в их работе; – передавать продукты, сырьё, материалы на дальнейшую переработку; – осуществлять пуск, остановку, разборку, сборку, чистку и смазку механизмов; – проводить нарезку бумаги для застилки тары; – проводить промывку яиц, раскалывание вручную с отбраковкой нестандартных без отделения белка от желтка;

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего - 180 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 03 – 108 часов;

В рамках освоения ПМ 05 – 72 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

- Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов;
- Выполнение работ по профессии «Подготовитель пищевого сырья и материалов»

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
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.
ПК 5.1.	Вести процесс просеивания продукта или материала на машинах и механизмах различных систем.
ПК 5.2.	Осуществлять мойку сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем.
ПК 5.3.	Обслуживать и эксплуатировать оборудование для очистки, просеивания и магнитного сепарирования.
ПК 5.4	Вести учет сырья и проводить несложные анализы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 3.1 -3.4	ПМ.03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов	108	<ul style="list-style-type: none"> – разделка сырья на отрубы в соответствии со схемами разделки; – подготовка колбасной оболочки к шприцеванию; – освоение приёмов вязки колбасных изделий; – заполнение формы при производстве мясных хлебов; – определение вида фарша по органолептическим показателям; – определение процентного соотношения фарша и тестовой оболочки при производстве полуфабрикатов в тесте; – осуществление нарезки порционных и мелкокусковых полуфабрикатов; – составление посолочных смесей для производства колбасных и копчёных изделий; – приготовление и регенерирование рассолов; – подготавливание вспомогательных материалов; – пользование лабораторным оборудованием, приборами и посудой; – выполнение лабораторных анализов. 	Тема 1.1 Подготовка сырья и материалов к производству колбасных изделий, копчёностей и полуфабрикатов	12
				Тема 1.2 Ведение технологического процесса производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	22
				Тема 1.3 Эксплуатация оборудования для производства колбасных изделий, копчёностей и полуфабрикатов	10
				Тема 1.4 Контроль и оценка качества колбасных изделий, копчёностей и полуфабрикатов. Подготовка и выполнение лабораторных анализов.	64
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
ПК 5.1 -5.4	ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Подготовитель	72	– Анализ нормативно-технической документации на сырьё и	Тема 1.1 Нормативно-техническая документация на сырьё и вспомогательные материалы	8

	пищевого сырья и материалов»		<ul style="list-style-type: none"> – вспомогательные материалы; – расчёт отходов и потерь при подготовке пищевого сырья и материалов; – составление смесей специй и пряностей; – расчёт и составление однокомпонентных и многокомпонентных рассолов; – приготовление моющих и дезинфицирующих растворов; – подготовка тароупаковочных и перевязочных материалов; – ведение процесса очистки пищевого сырья вручную в соответствии с нормами отходов и потерь; – проведение учета и несложных анализов. 	Тема 1.2 Отходы и потери при подготовке пищевого сырья. Подготовка сырья вручную и на соответствующем оборудовании.	18
				Тема 1.3 Составление пищевых смесей и растворов	6
				Тема 1.4 Процессы приготовления компонентов при производстве полуфабрикатов	20
				Тема 1.5 Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов на производстве	8
				Тема 1.6 Подготовка тароупаковочных материалов	6
				Тема 1.7 Проведение несложных анализов.	6
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
Всего часов:	180				

3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов		108	
Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> – разделка сырья на отрубы в соответствии со схемами разделки; – подготовка колбасной оболочки к шприцеванию; – освоение приёмов вязки колбасных изделий; – заполнение формы при производстве мясных хлебов; – определение вида фарша по органолептическим показателям; – определение процентного соотношения фарша и тестовой оболочки при производстве полуфабрикатов в тесте; – осуществление нарезки порционных и мелкокусковых полуфабрикатов; – составление посолочных смесей для производства колбасных и копчёных изделий; – приготовление и регенерирование рассолов; – подготавливание вспомогательных материалов; – пользование лабораторным оборудованием, приборами и посудой; - выполнение лабораторных анализов. 			
Тема 1.1 Подготовка сырья и материалов к производству колбасных изделий, копчёностей и полуфабрикатов	Содержание	12	
	1. Подготовка мясного сырья для производства колбасных изделий: осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направляемых на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.		
	2. Подготовка мясного сырья для производства копчёностей и полуфабрикатов		
	3. Распределение в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий		
	4. Приготовление рассолов. Подготовка оболочки.		
	5. Измельчение мяса на волчке. Посол мяса.		
6. Способы нарезки мелкокусковых и порционных полуфабрикатов. Приготовление лезона. Подбор цевок для шприцевания.	2		

Тема 1.2 Ведение технологического процесса производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	Содержание	22	2
	1. Ведение технологических операций производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки.		
	2. Внесение корректировок в рецептуры колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов с учётом внедрения новых нормативно-технических документов, пищевых добавок и ингредиентов.		
	3. Ведение технологической операции процесса формовки и вязки колбас, выявление брака, допущенного при формовке и вязке		
	4. Ведение технологической операции процесса термической обработки колбасных изделий, выявление брака, допущенного при производстве колбас.		
	5. Ведение технологических операций процесса производства натуральных полуфабрикатов: подготовки, механической обработки.		
	6. Ведение технологических операций процесса производства рубленых полуфабрикатов: подготовки и посола, приготовления фарша, механической и низкотемпературной обработки.		
	7. Выявление брака, допущенного при производстве полуфабрикатов: определение и устранение причин брака, разработка мероприятий по его предупреждению.		
	8. Ведение технологических операций процесса производства рубленых полуфабрикатов в тесте: подготовки, приготовления фарша		
	9. Ведение технологических операций процесса производства рубленых полуфабрикатов в тесте: формовки, термической обработки. Выявление брака, допущенного при производстве полуфабрикатов		
	10. Ведение технологических операций процесса производства копчено-вареных изделий: подготовки и посола, приготовления фарша, механической и термической обработки. Выявление брака, допущенного при производстве копчено-вареных изделий.		
11. Ведение технологических операций процесса производства копченых изделий: подготовки и посола, приготовления			

	<i>фарша, механической и термической обработки. Выявление брака, допущенного при производстве копченых изделий. Подготовка колбасных и копченых изделий к реализации</i>		
Тема 1.3 Эксплуатация оборудования для производства колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов	Содержание	10	2
	1. Приобретение навыков обслуживания волчков, шприцев, фаршемешалок <i>Установка и обеспечение режимов работы оборудования по производству колбасных и копченых изделий.</i>		
	2. Приобретение навыков обслуживания аппаратов для термической обработки.		
	3. Приобретение навыков обслуживания куттеров, мясорезок.		
	4. Приобретение навыков обслуживания пельменных автоматов, холодильных камер <i>Установка и обеспечение режимов работы оборудования по производству полуфабрикатов.</i>		
	5. Основные неполадки оборудования и их устранение. Техника безопасной работы на оборудовании.		
Тема 1.4 Контроль и оценка качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов. Подготовка и выполнение лабораторных анализов.	Содержание	64	2
	1. Особенности и правила работы с химической лабораторной посудой. Мойка и сушка стеклянной посуды (стаканы, стаканчики, колбы, пробирки) Приготовление моющих растворов		
	2. Калибровка мерной посуды: мерная колба, пипетка, бюретка		
	3. Подготовка и настройка технических и аналитических электронных весов, сушильных шкафов, термостатов		
	4. Подготовка и настройка рН-метра, кондуктометра, спектрометров, рефрактометров.,		
	5. Приготовление титрованных растворов щелочей, кислот, растворов солей, индикаторов различными методами.		
	6. Установление коэффициента поправки растворов кислот		

	7. Установление коэффициента поправки растворов щелочей
	8. Определение содержания олова (меди) в продукте фотоколориметрическим методом. Подготовка к анализу.
	9. Построение градуировочного графика.
	10. Проведение анализа. Обработка результата.
	11. Определеление содержание хрома (VI) в воде питьевой и сточной фотометрическим методом (метод Б). Подготовка к анализу
	12. Построение градуировочного графика.
	13. Проведение анализа. Обработка результатов.
	14. Фотометрический метод определения меди в питьевой воде. Подготовка к анализу: приготовление реактивов
	15. Градуировка спектрофотометра. Выбор светофильтра.
	16. Проведение анализа. Обработка и оформление результатов измерения.
	17. Определеление содержания фосфатов в растворах питьевых, природных и сточных вод фотометрическим методом.
	18. Построение градуировочного графика.
	19. Проведение анализа. Обработка результатов.
	20. Приготовление буферных растворов. Калибровка рН-метра по буферным растворам (по инструкции к прибору).
	21. Контроль показателей качества молока. Потенциометрический метод определения титруемой кислотности.
	22. Определение массовой доли поваренной соли в мясопродуктах методом визуального титрования.



	23. Определение массовой доли ортофосфорной кислоты потенциометрическим методом.		
	24. Потенциометрический метод определения щелочности (питьевая, природная вода). Определение титруемой щелочности питьевой воды потенциометрическим методом.		
	25. Определение водорастворимых кислот и щелочей в нефтепродуктах потенциометрическим методом		
	26. Анализ лекарственных препаратов рефрактометрическим методом. Определение фактора показателя преломления раствора хлорида натрия.		
	27. Определение золы в сахаре кондуктометрическим методом		
	28. Приготовление вытяжки для определения титруемой кислотности и поваренной соли		
	29. Подготовка вискозиметров, настройка термостата		
	30. Определение кинематической вязкости топлива для реактивных двигателей марки ТС-1		
	31. Титриметрические методы определения ионов отдельных металлов и нескольких ионов при совместном присутствии.		
	32. Санитарный контроль воды, воздуха. Определение микробиологических показателей качества воды, воздуха.		
Дифференцированный зачет			
ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Подготовитель пищевого сырья и материалов»		72	
– Анализ нормативно-технической документации на сырье и вспомогательные материалы;			

<ul style="list-style-type: none"> – расчёт отходов и потерь при подготовке пищевого сырья и материалов; – составление смесей специй и пряностей; – расчёт и составление однокомпонентных и многокомпонентных рассолов; – приготовление моющих и дезинфицирующих растворов; – подготовка тароупаковочных и перевязочных материалов; – ведение процесса очистки пищевого сырья вручную в соответствии с нормами отходов и потерь; – проведение учета и несложных анализов. 			
<p>Тема 1.1 Нормативно-техническая документация на сырьё и вспомогательные материалы</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Требования нормативно-технологической документации к крупам. Требования нормативно-технологической документации к вкусовым материалам: соль, сахар, специям и пряностям. Проверка сырья на соответствие требованиям. 2. Требования нормативно-технологической документации к материалам увеличивающим влагоудерживающую способность: крахмал, мука желатин, фосфаты. Проверка сырья на соответствие требованиям. 3. Требования нормативно-технологической документации к овощам. Проверка сырья на соответствие требованиям. 4. Требования нормативно-технологической документации к яйцепродуктам: яйцо, меланж, яичный порошок, к пищевым добавкам. Проверка сырья на соответствие требованиям. 	<p>8</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.2 Отходы и потери при подготовке пищевого сырья. Подготовка сырья вручную и на соответствующем оборудовании.</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка бобовых и круп. Расчёт выхода, отходов и потерь при подготовке Подготовка соли, сахара, специй, пряностей. Расчёт отходов и потерь при подготовке. <i>Просеивание вспомогательных материалов на машинах и механизмах различных систем. Обеспечение равномерной загрузки оборудования</i> 2. <i>Ведение процесса очистки продуктов от всевозможных металлических примесей путем улавливания и извлечения их с помощью линейных и индивидуальных магнитных заграждений, электромагнитных сепараторов и магнитных колонок и тележек; Регулирование скорости и толщины слоя поступающего продукта на очистку;</i> <i>Проведение очистки вручную установок, магнитов магнитной защиты и сборников от металла, сбор и выноска металлических примесей. Включение и выключение электромагнитных</i> 	<p>18</p>	<p>2</p>

	<p><i>устройств и устранение неисправностей в их работе;</i></p> <p>3. Подготовка крахмала, муки, желатина, фосфатов. Расчёт отходов и потерь при подготовке. Подготовка овощей. Расчёт отходов и потерь при подготовке. Пути уменьшения отходов и потерь при подготовке овощей. <i>Мойка сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем. Осуществление пуска, остановки, разборки, сборки, чистки и смазки механизмов; Передача сырья на дальнейшую переработку</i></p> <p>4. Подготовка яйцепродуктов Подготовка пищевых добавок. Расчёт отходов и потерь при подготовке <i>Мойка яиц, раскалывание вручную с отбраковкой нестандартных без отделения белка от желтка. Передача продуктов на дальнейшую переработку.</i></p> <p>5. Подготовка сухих белковых препаратов. Изготовление белкового стабилизатора из свиной шкурки, жилки и сухожилий, изготовление субпродуктовой пасты.</p> <p>6. Подготовка белково- жировых эмульсий из сырья животного и растительного происхождения</p> <p>7. Определение принадлежности мяса по клейму.</p> <p>8. Определение видовой принадлежности мяса и субпродуктов.</p> <p>9. Органолептическая оценка свежести мяса.</p>		
Тема 1.3 Составление пищевых смесей и растворов	Содержание	6	
	1. Состав и назначение смесей пряностей. Подготовка пряностей, дозирование, составление смесей пряностей №1- 7, требования к качеству смесей.		2
	2. Хранение пряностей и смесей пряностей, условия и продолжительность хранения. Состав, назначение растворов соли, сахара. Расчёт и приготовление растворов различных концентраций		
	3. Приготовление растворов различных концентраций из имеющихся. Передача растворов на дальнейшую переработку. Расчёт и приготовление посолочных смесей.		
Тема 1.4 Процессы приготовления компонентов при производстве полуфабрикатов	Содержание	20	2
	1. Подготовка инструмента для работы вручную. Безопасные приёмы работы при работе с режущим инструментом		

	2.Подготовка оборудования, приспособлений, посуды для приготовления теста. Подготовка тестомесильных машин и их обслуживание .Правила ТБ при работе на тестомесильных машинах.		
	3. Приготовление теста для пельменей, вареников. Расчет количества компонентов. Требования к готовому тесту.		
	4. Приготовление теста для самсы, беляшей. Расчет компонентов. Требования к тесту.		
	5. Приготовление тестовых оболочек для блинчиков. Расчет количества компонентов. Требование к тесту. Выпечка блинчиковых заготовок. Обслуживание блинниц, жаровен, автоматов, электросковород. Требования ТБ при работе на жарочном оборудовании.		
	6. Приготовление тестовой заготовки для пиццы Расчет количества компонентов. Требование к тесту. Выпечка заготовок в печах различных конструкций. ТБ при работе на тепловом оборудовании.		
	7.Приготовление теста для пирожков. Расчет количества компонентов. Требование к тесту.		
	8.Приготовление фарша для пельменей, хинкали, мантов, чебуреков, пирожков. Расчет количества компонентов. Требование к фаршу. Обслуживание волчков, мясорубок, фаршемешалок. ТБ при обслуживании машин.		
	9. Приготовление фаршей для самсы, беляшей, начинок для вареников. Расчет количества компонентов. Требование к качеству.		
	10. Приготовление начинок для пиццы. Начинок для блинчиков Расчет количества компонентов. Требование к качеству.		
	Содержание	8	
Тема 1.5 Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов на производстве	1. Санитарная обработка инструмента и рабочих мест. Требования к моющим и дезинфицирующим растворам. Правила обработки.		2
	2 . Состав и назначение моющих растворов. Состав и назначение моющих растворов Приготовление моющих растворов заданных концентраций. Расчет количества компонентов.		
	3. Состав и назначение дезинфицирующих растворов. Расчет количества компонентов. Приготовление дезинфицирующих растворов заданных концентраций Техника безопасности при приготовлении растворов		
	4. Утилизация отходов. Необходимость утилизации, способы и требования		

Тема 1.6 Подготовка тароупаковочных материалов	Содержание	6	
	1. Виды упаковочных материалов, требования к ним Подготовка упаковочных материалов: <i>нарезка бумаги, пергамента, подпергамента. Передача материалов на дальнейшую переработку</i>		2
	2. Виды перевязочных материалов, требования к ним, расчет необходимого количества по нормам расхода		
	3. Шпагат, нитки, алюминиевые скобы: расчет необходимого количества по нормам расхода		
Тема 1.7 Проведение несложных анализов.	Содержание	6	
	1. Определение органолептических показателей. Определение массы нетто и брутто. Определение толщины тестовой оболочки.		2
	2. Определение массовой доли фарша (начинки) в полуфабрикатах. Определение массовой доли влаги в сырье (муке, крахмале)		
	3. Определение массовой доли соли в полуфабрикатах, начинках, тесте.		
Дифференцированный зачет			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие цехов по производству колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов на мясоперерабатывающих предприятиях

Оснащение цехов по производству колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов

Оборудование:

1. Цех по производству колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов:

Технологические столы, оборудование для лаборатории технологии мяса и мясных продуктов (волчок, куттер, фаршемешалка, пароконвектомат-мини,пельменный аппарат, коптилка, овощерезка, автоклавы, весы), морозильная камера, комбайн кухонный, блендер, витрина холодильная и др.

2. Для проведения контроля качества мясных изделий в лаборатории:

Расходные материалы (химическая посуда). Химические реактивы.

Набор ареометров, центрифуга.

Стол лабораторный с химически стойким покрытием; табурет; шкаф под реактивы и посуду ШП.80.50.193; шкаф вытяжной с подводом воды и канализацией; стол-мойка НВ-800 МО; раковина из нержавеющей стали накладная на 1 чашу с крылом; стол для весов антивибрационный НВ-750 ВГ; сушильный шкаф УТ 4620; весы электронные аналитические OHAUS PA 214С; весы лабораторные электронные МЛ 0,2-II В1ЖА ; спектрофотометр видимой области с программным обеспечением LEKI; набор кювет №2 (5,10,20,30,50)КВ-24.02Н; дистиллятор ДЭ-4-02; якорь для магнитной мешалки; мешалка магнитная без подогрева; рефрактометр ИРФ-454Б2М; штатив лабораторный Бунзена ШЛ-02; рН-метр/иономер "Эксперт-001-3(0,1)" ; электроды к рН-метр/иономер "Эксперт-001-3(0,1)"; зажим Мора; крепежный узел для штатива; лапка для штатива трехпалая ШФР-ММ; кондуктометр МУЛЬТИТЕСТ КСЛ-101; ячейка кондуктометрическая К10 НПКД.421593.005-01; плитка электрическая настольная SUPRA; вискозиметры капиллярные стеклянные,d-0,37 (ВПЖ-4); секундомер с ценой деления 0,1 с; термостат жидкостный «ВИС-Т»; термометр ТИН-10 -1; устройство для сушки лабораторной посуды ПЭ-2000; комплект учебно-методической документации.

Инструменты и приспособления:

Наборы ножей, разделочные доски, емкости, контейнеры, пельменница, посуда и др.

Средства обучения:

журналы учета сырья и выхода готовой продукции, стандарты на сырьё и готовую продукцию, комплект бланков технологической документации.

стандарты на сырьё и готовую продукцию, плакаты и учебные фильмы, комплект учебно-методической документации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Антипова Л. В., Толпыгина И.Н, Калачёв А.А.. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов. – СПб:ГИОРД, 2011

Справочники

2. Соловьёв О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения. Справочник, 2015

3. Сборник рецептов мясных изделий и колбас С-.Пб, ПРОФИ, 2011

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

4. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности . – СПб:ГИОРД, 2010

5. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе, 2009г

6. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учеб.-справ. пос. для вузов. - 4-е изд., испр., 2007

7. Антипова Л. В., Полянских С. В., Калачев А. А. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства, 2009

8. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. - М.: Колос, 2000.

9. Гущин В.В., Кулишов Б.В., Макавеев И.И., Митрофанов Н.С. Технология полуфабрикатов из мяса птицы. М.: Колос, 2002

10. Антипова Л.В., Л.П.Бессонова, Сидельников В.М.,В.Ю.Астанина
Производственный учет и отчетность в мясной отрасли С-Пб ГИОРД 2006

11. Антипова Л.В.Бредихин С.А., Бредихина О.В. и др. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. М.: Колос, 2000

12. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения. Ростов-на-Дону: издательский центр «МарТ», 2001.

13. Журавская И.К.,Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов М. Колос 2001

14. Карташова Л.В., Николаева М.А, Печникова Е.Н. Товароведение товаров растительного происхождения Учеб. для ССУЗов. - М.: Деловая литература. 2003

15. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г.Родина, М.А.Николаева, Л.Г.Елисеева и др.; под ред ГолубкинаТ. С. - М.: Издательский центр «Академия» 2008, том 1

16 . Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г.Родина, М.А.Николаева, Л.Г.Елисеева и др.; под ред ГолубкинаТ. С. - М.: Издательский центр «Академия» 2008, том 2

17. Государственные стандарты на методы испытания сырья и мясопродукты.

18 Забашта А.Г. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте: Справочник. – М.: Колос, 2006.-551 с

Отечественные журналы:

«Мясная индустрия»

«Пищевая промышленность»

«Мясной ряд»

Интернет-ресурсы

<http://www.youtube.com/watch?v=XDzO-FBychw>

<http://www.youtube.com/watch?v=O9gf9TgTjpA&feature=related>

<http://www.youtube.com/watch?v=fsPIEfCu1FQ&feature=related>

<http://gonzotourist.ru/archives/595>

http://www.miasko.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=195:1-&catid=48:16--&Itemid=69

<http://www.youtube.com/watch?v=c6T8Bkik10&feature=related>

<http://www.stavsu.ru/page.aspx?path=science&idpage=413>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла в соответствующих цехах по производству колбасных изделий, копчёностей и полуфабрикатов, оснащенных необходимым производственным оборудованием и инвентарем

Учебная практика проводится **рассредоточено**.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь 3 квалификационный разряд по профессии, высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессионального модуля, обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> – вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; – вести технологические операции процесса производства копчёных изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; – распределять в зависимости от качества поступающее сырьё на производство соответствующих групп изделий; – готовить колбасные и копченые изделия к реализации; – выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, изделий; – определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; – устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий. 	<p>наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике</p> <p>наблюдение и контроль за ходом технологического процесса</p>
<ul style="list-style-type: none"> – просеивать вспомогательные материалы на машинах и механизмах различных систем; – обеспечивать равномерную загрузку оборудования; – мыть сырьё и продукты водой или 	<p>наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике</p> <p>наблюдение и контроль за ходом технологического процесса</p>

моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем;

- вести процесс очистки продуктов от всевозможных металлических примесей путем улавливания и извлечения их с помощью линейных и индивидуальных магнитных заграждений, электромагнитных сепараторов и магнитных колонок и тележек;
- регулировать скорость и толщину слоя поступающего продукта на очистку;
- проводить очистку вручную установок, магнитов магнитной защиты и сборников от металла, собирать и выносить металлические примеси;
- включать и выключать электромагнитные устройства и устранять неисправности в их работе;
- передавать продукты, сырьё, материалы на дальнейшую переработку;
- осуществлять пуск, остановку, разборку, сборку, чистку и смазку механизмов;
- проводить нарезку бумаги для застилки тары;
- проводить промывку яиц, раскалывание вручную с отбраковкой нестандартных без отделения белка от желтка;

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель _____ С.Д. Боровик
Протокол № 1 от «28» августа 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____ А.Л. Пелих
«31» августа 2018 г

Рассмотрена на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 31.08. 2018 г.

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** утвержденного приказом МОН РФ от 22 апреля 2014 года № 379, зарегистрированного Минюстом России от 31 июля 2014 г. № 33389, Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 зарегистрированного Минюстом РФ 14.06.2013 № 28785)

Организация-разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АМТТ)

Разработчики:

_____ Боровик С. Д., преподаватель специальных технологических дисциплин
подпись ГБПОУ КК АМТТ

_____ Гончарова Т.А., преподаватель специальных технологических дисциплин
подпись ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:

_____ Дживанян Т.А., директор колбасного цеха ИП « Дживанян К.А.»
подпись

Квалификация по диплому: техник-технолог по специальности «Технология мяса и мясных продуктов»

_____ Кирчев Н.М., директор ООО «Анкор», колбасный цех
подпись

Квалификация по диплому: техник,
по специальности «Технология мяса и мясных продуктов»

Техническая экспертиза программы учебной практики 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
представленной государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Краснодарского края
«Армавирский механико-технологический техникум»

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ п/ п	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (1)		Примечание	Экспертная оценка (2)		Примечание
		да	нет		да	нет	
	Экспертиза оформления титульного листа и содержания (оглавления)						
1.	Наименование программы практики на титульном листе совпадает с наименованием в разделе VI ФГОС СПО и (или) учебном плане						
2.	Оборотная сторона титульного листа содержит сведения о нормативных документах, на основе которых разработана рабочая программа, организации-разработчике, разработчике(ах) рабочей программы						
3.	Нумерация страниц в «Содержании» соответствует размещению разделов программы.						
	Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы практики»						
4.	Раздел 1 «Паспорт рабочей программы практики» представлен						
5.	Наименование программы практики в паспорте совпадает с наименованием на титульном листе						
6.	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен						
7.	В пункте 1.1 содержится информация о возможности использования рабочей программы в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке (в соответствии с приложением к лицензии), а также указаны требования к уровню образования и опыту работы						
8.	Пункт 1.2 «Цели и задачи практики– требования к результатам освоения практики» содержит требования к практическому опыту и умениям в соответствии с ФГОС СПО по специальности (в т.ч. конкретизирует и (или) расширяет требования ФГОС)						
9.	Пункт 1.3 «Количество часов на освоение рабочей программы практики» соответствует учебному плану						
	Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения практики»						

10.	Раздел 2 «Результаты освоения практики» имеется						
11	Перечень профессиональных компетенций соответствует ФГОС СПО						
12.	Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в разделе V ФГОС СПО						
	Экспертиза раздела 3 «План и содержание практики»						
13	Раздел 3 «План и содержание практики» представлен						
14.	Форма таблицы 3.1. «План практики» соответствует Разъяснениям						
15.	Таблица 3.1. «План практики» содержит наименование профессионального модуля, с указанием наименования тем, почасовым распределением видов работ						
16.	Общее количество часов практики соответствует п.1.3 «Паспорта рабочей программы профессионального модуля»						
17.	Пункт 3.2. «Содержание практики» заполнен						
18.	Пункт 3.2 содержит наименование тем с указанием их содержания						
19.	Наименования тем практики в таблице 3.1 и пункте 3.2. совпадают						
	Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы практики»						
20.	Раздел 4 «Условия реализации программы практики» представлен.						
21.	Пункт 4.1. «Требования к материально-техническому обеспечению» заполнен и содержит описание мест прохождения преддипломной практики в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности						
22.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен и содержит перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы						
23.	Основные источники (печатные и электронные издания) и дополнительная литература изданы за последние 5 лет.						
24.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен и содержит описание условий проведения занятий, организации практики						
25.	Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен и						

	содержит описание требований к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих организацию и руководство практики в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности.						
	Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения программы практики»						
26.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения программы практики» представлен						
27.	Результаты обучения совпадают с указанными в п. 1.2						
28.	Перечень форм и методов контроля оценки результатов обучения конкретизирован с учетом специфики обучения по рабочей программе практики (соотносится с таблицей 3.2).						
	Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1. «Паспорт рабочей программы практики» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «План и содержание практики»						
29.	Общий объем времени, отведенный на освоение практики, в паспорте программы, пункте 3.1 совпадает						
	ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ						
30.	Программа учебной практики может быть направлена на содержательную экспертизу (рецензирование)						

Рекомендации по доработке рабочей программы учебной практики *(при необходимости)*:

Эксперт (1),
Преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Эксперт (2)
Преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

подпись

подпись

Рецензия

на рабочую программу учебной практики для специальности **Технология мяса и мясных продуктов** среднего профессионального образования (базовый уровень), разработанную преподавателями государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Армавирский механико-технологический техникум» Краснодарского края Гончаровой Т.А., Боровик С.Д.

Программа позволяет студентам приобрести необходимые умения и практический опыт. Объём учебной нагрузки учебной практики соответствует учебному плану и является достаточным для освоения данной рабочей профессии. В программе представлены дидактические единицы и виды работ по учебной практике, позволяющие приобрести умения и практический опыт в соответствии с требованиями квалификационной характеристики.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства. Программа оформлена в соответствии с требованиями нормативно-технических документов. Материально-техническое обеспечение способствует реализации рабочей программы профессионального модуля в полной мере. В программе указана современная литература, интернет-ресурсы. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют в достаточном объеме проверить у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и общих компетенций и обеспечивающих их умений.

В целом программа даёт возможность подготовить вполне квалифицированных специалистов технологии мяса и мясных продуктов

Рецензент:

Директор ООО «Анкор» (колбасный цех),
квалификация по диплому - техник по
специальности «Технология мяса и мясных
продуктов»

Н.М. Кирчев

Рецензия

на рабочую программу учебной практики для специальности **260203 Технология мяса и мясных продуктов** среднего профессионального образования (базовый уровень), разработанную преподавателями государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Армавирский механико-технологический техникум» Краснодарского края Гончаровой Т.А., Боровик С.Д.

Представлена рабочая программа **учебной практики** Структура и содержание программы соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности **260203 Технология мяса и мясных продуктов**. Программа позволяет студентам приобрести необходимые умения и практический опыт по профессии, отображает формирование общих компетенций ФГОС СПО, а также профессиональных компетенций.

Тематический план и программа предполагает разбор производственных ситуаций, возникающих при обслуживании и эксплуатации оборудования, ведению технологического процесса подготовки пищевого сырья и материалов, позволяющие приобрести умения и практический опыт в соответствии с требованиями квалификационной характеристики.

Программа оформлена в соответствии с требованиями нормативно-технических документов. Материально-техническое обеспечение способствует реализации рабочей программы профессионального модуля. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и общих компетенций и обеспечивающих их умений.

В целом программа позволяет подготовить вполне квалифицированных специалистов

Рецензент:

Преподаватель специальных технологических дисциплин ГБОУ СПО АМТТ КК, квалификация по диплому – инженер–технолог по специальности «Технология жиров»

И.Н Агапцева