

**Правительство республики Хакасия  
Министерство образования и науки Республики Хакасия  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Хакасия «Аграрный техникум»**

Утверждаю:

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ Арасланов И.А

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
учебной практики  
ПМ 03 «Производство колбасных изделий, копченых изделий и  
полуфабрикатов  
по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»**

Рассмотрено  
на заседании ЦК  
Протокол № от  
Председатель ЦК  
\_\_\_\_\_ Волощенко Е.Г

с.Шира 2021г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов.

Организация – разработчик: государственное автономное образовательное учреждение РХ« Аграрный техникум»

Разработчик:

Преподаватель профцикла Леонова Е,В

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

#### 1.1. Область применения программы

Программа учебной (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) в сфере мясоперерабатывающего производства, в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11017 Аппаратчик термической обработки мясopодуKтов, 11953 «Жилорщик мяса и субпродуктов» 12397 «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» 15141 «Обвальщик мяса» 16715 «Подготовитель пищевого сырья и материалов»

Уровень образования - основное общее образование.

Опыт работы для освоения программы профессионального модуля не требуется.

#### 1.2. Цели и задачи – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

##### **иметь практический опыт:**

1. производства колбасных изделий;
2. производства копченых изделий и полуфабрикатов;
3. эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;

##### **уметь:**

1. осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
2. распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
3. вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
4. вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
5. производить контроль качества готовой продукции;
6. готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
7. выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
8. выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
9. определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
10. устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

**знать:**

1. требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
2. требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
3. режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
4. изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
5. причины возникновения брака;
6. методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
7. назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
8. требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение :  
учебной практики:108 часов;**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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.
ОК1	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 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план и содержание учебной практики ПМ 03 «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	
<b>Тема №1. Контроль сырья и вспомогательных материалов</b>	<b>Содержание</b>		2
	Требование качеству сырья вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;	6	
	распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;	8	
	разделки полутуш для производства копченых изделий. Подготовка мясного сырья: разделка, обвалка, жиловка.	8	
	Технология посола сырья Посолочные ингредиенты. Требования к качеству сырья и вспомогательных материалов.	8	
	Шприцевание. Интенсивные способы обработки сырья при посоле.	6	
	Термической обработки колбасных и копченых изделий, ее назначение и режимы.		
	Виды брака при термической обработке колбасных изделий.	6	
Контроль технологических процессов в термическом отделении. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения.	8		
<b>Тема №2 Технологические процессы производства колбасных и копченых изделий</b>	<b>Содержание</b>		2
	Требования действующих стандартов к качеству колбасных и копченых изделий и полуфабрикатов;	8	
	режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;	8	
	Механизация процессов формования колбасных изделий. Вязка колбасных батонов. Штриховка колбасных батонов. Навешивание колбасных батонов на	6	

	палки и рамы.		
	Рассмотрение причин возникновения брака ;	6	
	Методика технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;	8	
	Устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;	8	
<b>Тема №3 Контроль качества сырья и готового продукта</b>	<b>Содержание</b>		3
	Производить контроль качества готовой продукции; готовить колбасные и копченые изделия к реализации;	8	
	выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;	6	
	технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий	6	
	технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий	8	
	технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий	8	
	технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий	8	
	технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий	6	
	выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;	6	
	определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;	8	
	отбор проб и органолептическая оценка качества продукции	8	
	Отбор проб и органолептические показатели	8	
Защита учебной практики	6		
<b>итого</b>	<b>108</b>		

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнении е деятельности, решение проблемных задач).



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических, лабораторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
К 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	Правильное определение категорий мяса в соответствии с упитанностью.	тестирование
	Знание ГОСТов на мясо говядины, свинины, баранины.	тестирование
	Правильное проведение подбора и приемки сырья для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	моделирование практической ситуации
	4. Правильное определение показателей качества готовой продукции.	тестирование
	Знание ГОСТов на готовую продукцию.	тестирование
К 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.	Знание условий и режимов подготовки мясного сырья к переработке.	тестирование
	Правильное определение назначения технологических операций по производству колбасных изделий.	тестирование.
	Знание технологических режимов ведения технологических процессов производства колбасных изделий.	тестирование
	Правильное составление технологических схем производства колбасных изделий.	тестирование Письменная работа
	Правильное документальное оформление в колбасном производстве.	тестирование Моделирование практической ситуации
Умение выполнения расчетов сырья, готовой и сопутствующей продукции, вспомогательных материалов, рабочей силы, оборудования, площади, работ	экспертная оценка выполнения практических заданий Защита практических работ	

	энергозатрат по колбасному производству.	
	Умение выполнять компоновочное решение колбасного цеха	экспертная оценка выполнения практических заданий Компьютерное моделирование в программе КОМПАС Защита лабораторных работ
К 3.3.Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.	Знание условий и режимов подготовки мясного сырья к переработке.	тестирование
	Правильное определение назначения технологических операций по производству копченых изделий и полуфабрикатов.	тестирование
	Знание технологических режимов посола и термической обработка производства копченых изделий.	тестирование
	Знание технологических режимов производства мясных полуфабрикатов.	тестирование
	Правильное составление технологических схем производства копченых изделий и полуфабрикатов.	тестирование
	Правильное документальное оформление производства и реализации копченых изделий и полуфабрикатов.	моделирование практической ситуации Экспертная оценка выполнения практических заданий
	Умение выполнения расчетов сырья, готовой и сопутствующей продукции, вспомогательных материалов, рабочей силы, оборудования, площади, энергозатрат по цеху производства продуктов из свинины и цеху производства полуфабрикатов.	экспертная оценка выполнения практических заданий Защита практических работ
	Умение выполнять компоновочное решение цеха по производству продуктов из свинины и цеху производства полуфабрикатов.	компьютерное моделирование в программе КОМПАС Защита лабораторных работ
К 3.4.Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых	Правильное выполнение расчета и подбора оборудования для выполнения технологических операций.	тестирование
	Знание назначения и принципа	тестирование

изделий и полуфабрикатов.	работы различных типов оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	моделирование практической ситуации
	Умение выполнять расстановку оборудования на пане цеха и выполнять привязку оборудования основным строительным конструкциям	экспертная выполнения практических заданий Защита лабораторных работ тестирование
	4. Знание правил техники безопасности при эксплуатации оборудования	тестирование
К 3.5. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве консервов	1. Правильное определение категорий мяса в соответствии с питательностью	тестирование
	Знание ГОСТов на мясо говядины, свинины, баранины	тестирование
	Правильное проведение приемки всех видов мяса	тестирование
	4. Правильное определение показателей качества готовой продукции	тестирование
	Знание ГОСТов на готовую продукцию	тестирование
промежуточная аттестация по модулю – экзамен квалификационный		