

Общество с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс»
«Городская Кулинарная Школа»



«Утверждаю»

Директор ООО «ГАММА-плюс»

Г.В. Солоднева

18.08 2017 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по рабочей профессии
15141 «Обвальщик мяса»

форма подготовки: очная

Тольятти, 2017 г

Программа рассмотрена на заседании Методического совета (протокол № 2 от «18» апреля 2017 г.)

Содержание согласовано с заместителем директора по УЧ Шаромовой Н.Л.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного профессионального стандарта по профессии 15141 Обвальщик мяса в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Обвалка мяса скота всех видов. Жилровка мяса и субпродуктов. Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов.

Организация-разработчик:

Общество с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс»

Согласовано _____

Разработчики:

Заместитель директора по УЧ – Шаромова Н.Л.

Преподаватель – Федотов А.С.

Мастер производственного обучения – Белова Н.В.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании методического Совета Протокол Методического совета № 2 от «18» апреля 2017 г.

Содержание

1 Паспорт программы производственной практики.....	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи производственной практики.....	4
2 Результаты освоения программы производственной практики.....	6
3 Тематический план и содержание производственной практики.....	7
4 Условия реализации производственной практики	8
4.1 Требования к материально-техническому обеспечению.....	8
4.2 Характеристика рабочих мест	8
4.3 Информационное обеспечение обучения.....	9
5 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	10
Приложение А	11

1 Паспорт программы производственной практики

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы профессиональной подготовки в соответствии с Федеральным государственным профессиональным стандартом по профессии 15141 Обвальщик мяса в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Обвалка мяса скота всех видов. Жилровка мяса и субпродуктов. Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов. и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1 Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части).
- ПК 1.2 Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).
- ПК 2.1 Выполнять процесс жилровки мяса (по видам) и разделять его по сортам.
- ПК 2.2 Выполнять процесс жилровки субпродуктов.
- ПК 3.1 Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов.

1.2 Цели и задачи производственной практики.

Целью прохождения обучающимися производственной практики является:

1. Отработка теоретической подготовки и подготовки в ходе производственной практики в условиях конкретного предприятия, организации по:
 - обвалке, разделке и жилровке мясного сырья;
 - подготовке крупнокусковых полуфабрикатов для дальнейшей кулинарной обработки;
 - умению работать с технологическими инструкциями.
2. Формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачей прохождения обучающимися производственной практики является закрепление у обучающихся профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее

- достижения, определенных руководителем;
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
 - осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
 - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
 - работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;
 - готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики – 96 часов.

2 Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является овладение обучающимися первоначальными практическими профессиональными навыками и умениями в рамках требований Федерального государственного профессионального стандарта по профессии 15141 Обвальщик мяса

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1	Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части).
ПК 1.2	Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).
ПК 2.1	Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.
ПК 2.2	Выполнять процесс жиловки субпродуктов.
ПК 3.1	Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

3 Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Перечень формируемых компетенций	Содержание	Объем часов
Тема 1 Говядина: разделка, обвалка, жиловка	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2	Техника безопасности. Организация рабочего места в мясном цехе. Ознакомление с технологическим оборудованием мясного цеха. Правила эксплуатации. Классификация и характеристика мясного сырья. Технические требования, предъявляемые к мясу. Термическое состояние мясного сырья. Условия хранения мяса. Подготовка мяса к разделке. Разделка говяжьих полутуш. Обвалка говядины. Механизация процесса. Способы обвалки говядины. Жиловка говядины. Характеристика сортов. Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов.	50
Тема 2 Свинина: разделка, обвалка, жиловка	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 3.1	Разделка свиных полутуш. Обвалка свинины. Механизация процесса. Способы обвалки свинины Жиловка свинины. Характеристика сортов. Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов.	46

4 Условия реализации производственной практики

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится на рабочих местах предприятий и организациях г. о. Тольятти, в цехе полуфабрикатов ЗАО КШП «Дружба»

Период прохождения практики - в соответствии с утвержденным графиком учебной и производственной практики. Количество часов - 96

Производственная практика проводится и осуществляется мастерами производственного обучения и наставниками на предприятии профессионального цикла.

Прохождение производственной практики обучающимися обеспечивает формирование: ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ПК1.1, ПК1.2, ПК2.1, ПК2.2, ПК3.1 соответствующих основным видам профессиональной деятельности: разделка туш, полутуш и четвертин на отруба (части); обвалка частей туш скота (по видам); жиловка мяса (по видам) и разделение его по сортам; жиловка субпродуктов; выделение и подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов.

4.2 Характеристика рабочих мест

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между обществом с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс» и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по профессии.

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Цех полуфабрикатов ЗАО КШП «Дружба»	Рабочие столы, моечная ванна, весы настольные, весы напольные, мясорубки, пароконвектоматы, электроплита, холодильный шкаф.	Ножи, противни, инвентарь, инструменты и посуда.

4.3 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Конников А.Г. Технология колбасного производства [Текст] / — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Пищепромиздат, 1961. — 520 с.
2. Технологическая инструкция по обвалке и жиловке мяса. Говядина.
3. Технологическая инструкция по обвалке и жиловке мяса. Свинина.
4. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. - М.: РИТ Экспресс, 2002.-216 с.

5 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

После прохождения производственной практики обучающиеся предоставляют:

- дневник учета учебно-производственных работ;
- аттестационный лист (Приложение А).

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК1.1 Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части).	оценка выполнения практической работы.
ПК1.2 Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).	оценка выполнения практической работы
ПК2.1 Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.	оценка выполнения практической работы
ПК2.2 Выполнять процесс жиловки субпродуктов.	оценка выполнения практической работы
ПК 3.1 Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов.	оценка выполнения практической работы

**Аттестационный лист производственной практики
«Характеристика и подготовка сырья»**

1. Ф.И.О обучающегося, группы № _____ «Обвальщик мяса».

2. Место проведения практики:
ЗАО КШП «Дружба», цех полуфабрикатов

3. Время проведения практики: 96 часов

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время производственной практики:

№ п/п	Виды работ	Количество во часов	Качество выполненных работ
1	Ознакомление с правилами техники безопасности, организации рабочего места в производственном цехе. Ознакомление с технологическим оборудованием, правилами его эксплуатации.	2	
2	Разделка говяжьей полутуши.	12	
3	Обвалка говяжьих отрубов.	12	
4	Жиловка мяса и мясной обреси говядины.	12	
5	Приготовление мясных полуфабрикатов из говядины.	12	
6	Разделка свиной полутуши.	12	
7	Обвалка свиных отрубов.	12	
8	Жиловка мяса и мясной обреси свинины.	12	
9	Приготовление мясных полуфабрикатов из свинины.	10	

Дата
М.П.

Подписи руководителя практики,
ответственного лица организации