

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



«Утверждаю»

Директор ООО «ГАММА-плюс»

Солоднева /Т.В. Солоднева/

«*12*» *октября* 2017 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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 учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260203.01 Переработчик скота и мяса, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 794;

Организация-разработчик:

Общество с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс»

Разработчики:

Заместитель директора по УЧ – Шаромова Н.Л.

Преподаватель – Федотов А.С.

Мастер производственного обучения – Белова Н.В.

Содержание

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

1 Паспорт программы учебной практики

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы профессиональной подготовки в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260203.01 Переработчик скота и мяса в части освоения основного вида 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 учебной практики.

Целью учебной практики является:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

знать:

- анатомическое строение туш всех видов скота;
- типы сочленений костей скелета;
- расположение мышечной, жировой и соединительной тканей у всех видов скота;
- правила и схему разделки;

- наименование частей туш;
 - границы отделения частей туши при разделке;
 - отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши;
 - требования действующих стандартов на готовую продукцию;
 - виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения; приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов;
 - способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
- уметь:**
- производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую;
 - производить разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудино-реберную, заднюю;
 - обваливать головы крупного рогатого скота;
 - срезать шпик со свиных полутуш;
 - соблюдать границы отделения частей туши при разделке;
 - последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частями скота всех видов;
- владеть навыками:**
- правки и заточки ножей;
 - пользования защитными приспособлениями;
 - разделки полутуш говядины и свинины;
 - обвалки частей туш скота всех видов;
 - обвалки голов крупного рогатого скота;
 - обрезания пласта шпика со свиных полутуш;

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики – 40 часов.

2 Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения рабочей программы учебной 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 учебной 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.	24
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.	16

4 Условия реализации учебной практики

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Рабочая программа учебной практики реализуется в производственном цехе закрытого акционерного общества КШП «Дружба».

Оборудование производственного цеха:

Рабочие столы, моечная ванна, весы настольные, весы напольные, мясорубка, ножи, противни, холодильный шкаф, инвентарь, инструменты и посуда.

4.2 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 учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

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 оценка выполнения проверочной работы №1.
ПК1.2 Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы №1
ПК2.1 Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 2
ПК2.2 Выполнять процесс жиловки субпродуктов.	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 2
ПК 3.1 Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов.	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 3

**Аттестационный лист учебной 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: 40 часов

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

№ п/п	Виды работ	Количество 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.	6	
3	Обвалка говяжьих отрубов.	6	
4	Жиловка мяса и мясной обреза говядины.	6	
5	Приготовление мясных полуфабрикатов из говядины.	4	
6	Разделка свиной полутуши.	4	
7	Обвалка свиных отрубов.	4	
9	Жиловка мяса и мясной обреза свинины.	4	
10	Приготовление мясных полуфабрикатов из свинины.	4	

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

М.П.

Подписи руководителя практики,

ответственного лица организации