

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**Учебной и производственной практики**

## **1. Пояснительная записка**

Учебная и производственная практики по профессии «Аппаратчик термической обработки мясопродуктов», 3 разряд проводится в условиях профессиональной образовательной организации и базового предприятия.

Аппаратчик термической обработки мясопродуктов работает на предприятиях по переработке мяса, выпуска мясной продукции, мясокомбинатах; контролирует качество мяса и мясных продуктов с помощью автоматизированной системы управления технологическим процессом, включающей в себя контрольно-измерительные приборы, автоматические регуляторы, систему сигнализации и защиты.

На учебную и производственную практики отводится 50% учебного времени от общего количества часов программы в соответствии с системой дуального обучения. Главным условием прохождения практики является оборудованное рабочее место на базовом профильном предприятии. Общее количество часов – 180 часов.

Учебная и производственная практики по профессии «Аппаратчик термической обработки мясопродуктов» организуется на основе профессионального стандарта, утвержденного приказом Минтруда России от 25.12.2014 N 1127н (Зарегистрировано в Минюсте России 16.02.2015 N 36023)

На учебную и производственную практики отводится 50% учебного времени от общего количества часов программы в соответствии с системой дуального обучения. Главным условием прохождения практики является оборудованное рабочее место на базовом профильном предприятии. Общее количество часов – 180 часов.

## **2. Цель и задачи практик**

Цель - закрепление и углубление теоретических знаний по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям, выработка профессиональных компетенций в соответствии с требуемыми профессиональными стандартами.

Задачи:

- Формировать умения загружать мясное сырье и выгружать готовую продукцию.
- Формировать первоначальный опыт работы при установке, поддержании и регулировании режимов термической обработки мясопродуктов.
- Определять готовность мясопродуктов.
- Передавать готовую продукцию на хранение и реализацию.
- Вести документацию установленного образца.

## **3. Организация практик**

Практическое обучение проходит в соответствии с учебным планом по профессии.

Базой обучения являются производственные цеха предприятия. Практика проходит под руководством мастеров - наставников предприятия. Практика должна обеспечивать целостность подготовки рабочего к выполнению основных трудовых функций, последовательность расширения круга формируемых умений и навыков, связь практики с теоретическим обучением.

В целях организованного проведения практики составляется следующая документация:

- план-график;
- календарно-тематический план;
- планы занятий;
- дневники;

- журнал о проведении инструктажа по безопасности труда и пожарной безопасности.

Перед началом обучения проводится вводный общий инструктаж, затем инструктаж на рабочем месте, текущий инструктаж, а в конце работы - заключительный инструктаж.

Контроль умений и навыков проводится по результатам наблюдений за их работой, собеседования и выполнения пробных работ.

При оценке умений и навыков необходимо учитывать следующие факторы: знание теоретических вопросов, необходимых для выполнения данного вида работы; рациональность организации труда на рабочем месте, соблюдение правил техники безопасности и гигиены труда; соблюдение технических и технологических требований и норм времени; качество выполняемой работы.

Формой отчетности является дневник, в котором описываются основные выполненные работы, дается описание оборудования, средств автоматизации, технологического процесса. К дневнику прилагается материал о выполнении индивидуального задания в форме аттестационного листа, а также, перечень необходимых работ для соблюдения технологического процесса. Результаты практик защищаются в ПОО, подтверждаются на итоговой аттестации при выполнении практических заданий (предполагается выезд на базовое предприятие).

### Распределение бюджета времени и тематический план

№ п/п	Темы	Количество часов
<b>УП.03</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>
1	Приемка мясного сырья	18
2	Загрузка мясного сырья и выгрузка готовой продукции	18
3	Установка, поддержание и регулирование режимов термической обработки	18
4	Определение готовности мясопродуктов	18
<b>ПП.03</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>108</b>
1	Контроль качества обрабатываемого сырья	18
2	Контроль и регулировка температурных режимов обработки мясопродуктов	18
3	Техническое обслуживание оборудования для термической обработки	18
4	Варка мясопродуктов и колбасных изделий	18
5	Обжарка, запекание (жарка), копчение мясопродуктов	18
6	Сушка мясопродуктов и колбасных изделий	10
	Экзамен (квалификационный)	8

## 4. Основное содержание производственного обучения

### Учебная практика по ПМ.03

#### 1.1 Приемка мясного сырья

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- виды основного сырья для производства колбасных изделий,
- характеристику мяса по категориям упитанности животных,
- виды мяса по термическому состоянию,
- процесс созревания мяса,
- оформление учетной документации при приемке мясного сырья.

должны уметь:

- выполнять операции по приемке мясного сырья производит его органолептическую оценку,
- вести приемку мяса и другого мясного сырья по массе, оформляет учетную

документацию,

- готовить моющие и дезинфицирующие растворы, производит санитарную обработку оборудования.

## **1.2 Загрузка мясного сырья и выгрузка готовой продукции**

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- подготовку оборудования для термической обработки мясопродуктов,
- входной контроль мясного сырья и вспомогательных материалов,
- технологию термической обработки колбасных изделий,
- наблюдение за работой сигнальных устройств при заполнении пароварочных камер,
- виды брака при термической обработке мясопродуктов,
- санитарную обработку оборудования для обработки мясного сырья.

должны уметь:

- производить загрузку мясного сырья, осуществляет контроль при термической обработке мясопродуктов в пароварочных камерах,
- осуществлять выгрузку готовой продукции,
- производить санитарную обработку оборудования для первичной обработки сырья.

## **1.3 Установка, поддержание и регулирование режимов термической обработки**

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- изменения химического состава и свойства мясопродуктов при термической обработке,

- режимы термической обработки мясного сырья,
- формы и правила ведения первичной документации,
- принцип действия технологического оборудования.

должны уметь:

- рассчитывать и подбирать режимы для термической обработки мясопродуктов,
- устанавливать, поддерживать и регулировать термические режимы обработки,
- анализ технологических режимов термической обработки колбасных изделий.

## **1.4 Определение готовности мясопродуктов**

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- правила отбора проб готовых изделий,
- органолептическую оценку готовых изделий,
- влияние технологических факторов на качество готовых изделий,
- изменения составных частей мясопродуктов, их свойств при тепловой обработке.

должны уметь:

- анализировать показания сигнальных устройств,
- производить органолептическую оценку готовых изделий,
- анализировать изменения составных частей мясопродуктов при их термической обработке.

# **Производственная практика по ПМ.03**

## **1.1 Контроль качества обрабатываемого сырья**

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- подготовку оборудования для термической обработки мяса и мясопродуктов,
  - наблюдение за работой сигнальных устройств технологического оборудования,
  - изменения составных частей мясопродуктов, их свойств при тепловой обработке.
- должны уметь:
- производить контроль качества обрабатываемого мясного сырья.

## **1.2 Контроль и регулировка температурных режимов обработки мясопродуктов**

должны знать:

- режимы термической обработки,
- способы термической обработки мясопродуктов,
- сущность физико-химических процессов, происходящих при термической обработке.

должны уметь:

- контролировать и регулировать температурные режимы обработки мясопродуктов.

## **1.3 Техническое обслуживание оборудования для термической обработки**

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- порядок проведения технического обслуживания технологического оборудования,
- остановку процесса термической обработки мясопродуктов,
- эксплуатацию обжарочных камер, камер осадки и охлаждения мясопродуктов,
- подготовку дымогенератора к работе его пуск и техническое обслуживание,
- обслуживание оборудования для создания и поддержания заданных режимов,
- контроль процесса обжарки по контрольно-измерительным приборам,
- ведение записей в журнале контроля технологического процесса.

должны уметь:

- производить техническое обслуживание дымгенераторов,
- производить техническое обслуживание осадочных камер,
- производить техническое обслуживание обжарочных камер,
- производить техническое обслуживание универсальных термокамер,
- производить техническое обслуживание варочных котлов.

## **1.4 Варка мясопродуктов и колбасных изделий**

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- правила загрузки и выгрузки обрабатываемых колбасных изделий и мясопродуктов,
- правила размещения и нормативные нагрузки,
- устройство, принцип действия варочных котлов с ручной загрузкой и выгрузкой,
- режимы термической обработки мясопродуктов.

должны уметь:

- производить варку мясопродуктов и колбасных изделий,
- контролировать процесс термической обработки,
- эксплуатировать стационарные пароварочные камеры.

## **1.5 Обжарка, запекание (жарка), копчение мясопродуктов**

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- правила загрузки и выгрузки обрабатываемых мясопродуктов,
- правила размещения и нормативные нагрузки,
- устройство и принцип действия обжарочных камер,
- температурный режим и продолжительность обжарки/запекания мясопродуктов.

должны уметь:

- производить обжарку/запекание мясопродуктов,
- контролировать процесс термической обработки,
- эксплуатировать дымогенераторы периодического и непрерывного действия.

## **1.6 Сушка мясопродуктов и колбасных изделий**

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- длительность сушки колбасных изделий,
- правила размещения и нормативные нагрузки,
- характеристику оборудования сушильных камер колбасных изделий,
- температурный режим и продолжительность сушки готовой продукции.

должны уметь:

- производить сушку готовых мясопродуктов,
- контролировать процесс сушки.

## **5. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

Данилова Н. С. Физико-химические основы производства мяса и мясопродуктов. — М.: Колос, 2015. - 367 с.

Лисицын А. Б., Липатов Я. Я., Кудряшов Л. С. и др. Производство мясной продукции на основе биотехнологии. — М.: ВНИИМП, 2015. — 369 с.

Лисицын А. Б., Сизенко Е. И., Чернуха И. М. и др. Мясо и здоровое питание. — М.: ВНИИМП, 2014. - 378 с.

Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П. Общая технология мяса и мясопродуктов. — М.: Колос, 2016. -565 с.

#### **Дополнительные источники:**

Антипова Л. В., Глотова И. А., Рогов И. А. Методы исследования мяса и мясных продуктов. М.: Колос, 2015. — 570 с.

Афанасов Э. Э., Николаев Н. С, Рогов И. А. и др. Аналитические методы описания технологических процессов мясной промышленности. — М: Мир, 2015. — 184 с.

Илюхина Р. В., Костенко Ю. Г, Крехов Н. М. и др. Переработка и использование побочных сырьевых ресурсов мясной промышленности и охрана окружающей среды. — М.: ВНИИМП, 2014.-404 с.

Лисицын А. Б., Липатов Я. Я., Кудряшов Л. С. и др. Теория и практика переработки мяса. - М.: ВНИИМП, 2014. - 378 с.

#### **Интернет-ресурсы:**

<http://www.rgdb.ru>

<http://www.libfl.ru>

<http://www.gpntb.ru>