

Приложение 2.2  
к дополнительной профессиональной программе  
«Подготовитель пищевого сырья и материалов»

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

2017 г.

## **1. Пояснительная записка**

Учебная и производственная практики по профессии «Подготовитель пищевого сырья и материалов», 3 разряд проводится в условиях профессиональной образовательной организации и базового предприятия.

Подготовитель пищевого сырья и материалов 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 «Подготовитель пищевого сырья и материалов» 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.00</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>108</b>
1	Отбраковка дефектных и незрелых овощей и фруктов; наколка овощей и фруктов специальными наколками и на машинах; высверливание кочерыг кочанов капусты на сверлильных станках	12
2	Подогрев продуктов при помощи различных подогревателей; раскладывание мороженых субпродуктов на стеллажи или столы для размораживания; вымачивание, промывка продукции до полного удаления загрязнений в ваннах, подготовка их и заливка водой с добавлением кислоты или щелочи.	12
3	Оформление сопроводительной документации при сдаче животных на мясоперерабатывающее предприятие	12
4	Ознакомление с убойными животными, с технологическим оборудованием предприятий мясной промышленности; определение вида и направления продуктивности с/х животных.	12
5	Анализ правил контроля при приёмке, сортировке, содержании и кормлении скота; влияние стресса животного на качество мяса; причины появления мяса с признаками PSE и DF; определение категории упитанности у животных, сдаваемых на убой.	12
6	Анализ условий и правил приёма скота, режимов их содержания на предубойной базе мясокомбината.	6
7	Правила приготовления моющих и дезинфицирующих растворов для мойки и дезинфекции технологического оборудования.	6
8	Ознакомление с нормативной документацией ГОСТ.	6
9	Определение категорий упитанности свиных туш; товароведение свинины; розничная разделка свиных туш.	12
10	Подбор и расчёт технологического оборудования в цехе убоя	6

	свиней.	
11	Изучение товарных качеств тушек птицы; ознакомление с нормативной документацией ГОСТ.	6
12	Изучение причин дефектов мяса и влияние их на качество мяса птицы и кроликов; подбор и расчёт технологического оборудования в цехе убоя птицы и кроликов.	6
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>140</b>
1	Приёмка, сортировка, подготовка к хранению овощей и фруктов: отбраковка дефектных и недозрелых овощей и фруктов; накладка овощей и фруктов специальными наколками и на машинах; высверливание кочерыг кочанов капусты на сверлильных станках; подогрев продуктов при помощи различных подогревателей; раскладывание мороженых субпродуктов на стеллажи или столы для размораживания; вымачивание, промывка продукции до полного удаления загрязнений в ваннах, подготовка их и заливка водой с добавлением кислоты или щелочи.	26
2	Приемка всех видов скота, птицы и кроликов, ветеринарный осмотр, сортировка по партиям, взвешивание.	24
3	Проведение процедур убоя скота, птицы и кроликов	24
4	Первичная переработка скота, птицы и кроликов.	24
5	Оценка качества мяса птицы и кроликов.	18
6	Размещение мяса в камерах холодильника.	18
7	Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота птицы и кроликов.	18
	Экзамен (квалификационный)	8

#### 4. Основное содержание производственного обучения

##### Учебная практика по ПМ.01

##### 1.1 Приёмка, сортировка, подготовка к хранению овощей и фруктов (тема 1-3).

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- устройство, правила эксплуатации обслуживаемых машин, приспособлений и механизмов;
- виды и сорта, нормы допустимых потерь и отходов пищевого сырья, материалов
- правила очистки и отбраковки овощей и фруктов, укладки их в тару и на транспортер;
- технологические режимы размораживания, вымачивания, промывки, подогрева пищевого сырья;
- правила приготовления растворов необходимой концентрации;
- правила эксплуатации сосудов под давлением;
- правила очистки щелочью и промывки от щелочи овощей и фруктов;
- периодичность подачи пищевого сырья к магнитным установкам;
- требования, предъявляемые к качеству пищевого сырья.
- требования, предъявляемые к меланжу; допустимые нормы потерь пищевого сырья; требования, предъявляемые к качеству подготовки пищевого сырья, материалов и обслуживаемого оборудования;

должны уметь:

- производить подготовку сырья и материалов для пищевых производств вручную и с

помощью приспособлений, оборудования, машин;

- производить очистку и доочистку овощей, фруктов и корнеплодов, срезание ботвы, корешков, корневых мочек, черешков, отделение мякоти фруктов от косточек, снятие кожуры, отбраковку нестандартных и недозрелых овощей и фруктов, наколку овощей и фруктов специальными наколками и на машинах;

- высверливать кочерыг кочанов капусты на сверлильных станках;
- подогревать пищевое сырьё при помощи различных подогревателей;
- раскладывать мороженые субпродукты на стеллажи или столы для размораживания;
- вымачивать, промывать сырьё в ваннах до полного удаления загрязнений;
- просеивать сырьё или материалов на машинах и механизмах различных систем;
- производить мойку сырья и материалов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем.

### **1.2 Приемка скота, птицы и кроликов (тема 4-6).**

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- порядок приема скота, птицы, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

должны уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;

### **1.3 Убой скота, птицы и кроликов (тема 7-10).**

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- подготовку оборудования для убоя,
- способы убоя скота, птицы и кроликов
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

должны уметь:

- производить убой скота, птицы и кроликов используя различные способы (электрическим током, механическим орудием, в том числе молотом и стилетом)

### **1.4 Разделка туш скота, птицы и кроликов (тема 11).**

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- требования санитарной обработки оборудования для первичной обработки сырья.
- назначение, устройство и принципы действия оборудования при первичной переработке скота, птицы и кроликов;

должны уметь:

- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- вести учёт сырья и продуктов переработки;

- определять вид пищевого сырья, сортность и категории мяса;
- оценивать качество и безопасность пищевого сырья;
- оценивать качество пищевого сырья после подготовительных операций;
- выбирать необходимые способы подготовки пищевого сырья;
- осуществлять технологические операции по подготовке пищевого сырья;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы технологического оборудования для подготовки пищевого сырья.

### **1.5 Охлаждение, замораживание сырья и материалов (тема 12).**

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;

должны уметь:

- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;

## **Производственная практика по ПМ.01**

### **1.2 Приёмка, сортировка, подготовка к хранению овощей и фруктов.**

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- устройство, правила эксплуатации обслуживаемых машин, приспособлений и механизмов;
- виды и сорта, нормы допустимых потерь и отходов пищевого сырья, материалов
- правила очистки и отбраковки овощей и фруктов, укладки их в тару и на транспортер;
- технологические режимы размораживания, вымачивания, промывки, подогрева пищевого сырья;
- правила приготовления растворов необходимой концентрации;
- правила эксплуатации сосудов под давлением;
- правила очистки щелочью и промывки от щелочи овощей и фруктов;
- периодичность подачи пищевого сырья к магнитным установкам;
- требования, предъявляемые к качеству пищевого сырья.
- требования, предъявляемые к меланжу; допустимые нормы потерь пищевого сырья;
- требования, предъявляемые к качеству подготовки пищевого сырья, материалов и обслуживаемого оборудования;

должны уметь:

- производить подготовку сырья и материалов для пищевых производств вручную и с помощью приспособлений, оборудования, машин;
- производить очистку и доочистку овощей, фруктов и корнеплодов, срезание ботвы, корешков, корневых мочек, черешков, отделение мякоти фруктов от косточек, снятие кожуры, отбраковку нестандартных и недозрелых овощей и фруктов, наколку овощей и фруктов специальными наколками и на машинах;
- высверливать кочерыг кочанов капусты на сверлильных станках;
- подогревать пищевое сырьё при помощи различных подогревателей;
- раскладывать мороженые субпродукты на стеллажи или столы для размораживания;
- вымачивать, промывать сырьё в ваннах до полного удаления загрязнений;

- просеивать сырьё или материалов на машинах и механизмах различных систем;
- производить мойку сырья и материалов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем.

## **1.2 Приемка всех видов скота, птицы и кроликов, ветеринарный осмотр, сортировка по партиям, взвешивание.**

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- правила приемки всех видов скота, птицы и кроликов
- виды болезней скота, птицы, кроликов
- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме скота, птицы и кроликов.

должны уметь:

- производить сортировку сырья по партиям
- производить взвешивание.
- проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

## **1.3 Проведение процедур убоя скота, птицы и кроликов**

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- правила процедуры убоя,
- способы убоя,
- требования охраны труда и правила техники безопасности при убое скота, птицы и кроликов.

должны уметь:

- производить убой скота, птицы и кроликов.

## **1.4 Первичная переработка скота, птицы и кроликов.**

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- способы первичной переработки скота
- требования охраны труда и правила техники безопасности при первичной переработке скота, птицы и кроликов.

должны уметь:

- вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

## **1.5 Оценка качества мяса птицы и кроликов.**

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- правила оценки качества скота, птицы и кроликов
- способы оценки качества скота, птицы и кроликов

должны уметь:

- производить оценку качества мяса птицы и кроликов.

## **1.6 Размещение мяса в камерах холодильника.**

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;

должны уметь:

- производить размещение мяса согласно режиму холодильного оборудования и правилам заморозки и охлаждения мяса

### **1.7 Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота птицы и кроликов.**

При выполнении работ слушатель:

должны знать:

- назначение, устройство и принципы действия оборудования при первичной переработке скота, птицы и кроликов;

должны уметь:

- обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

## **5. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

1. Антипова Л. Ф., Рогов И. А. Методы исследования мяса и мясных продуктов. - М.: Колос, 2013. - 571с.
2. Данилова Н. С. Физико-химические основы производства мяса и мясопродуктов. - М.: КолосС, 2013, - 367 с.
3. Кунаков А. А., Серегин И. Г., Таланов Г. А. и др. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза. - М.: КолосС, 2007 - 400 с.
4. Лисицын А. Б., Липатов Я. Я., Кудряшов Л. С. и др. Производство мясной продукции на основе биотехнологии. - М.: ВНИИМП, 2014. - 369 с.
5. Лисицын А. Б., Сизенко Е. И., Чернуха И. М. и др. Мясо и здоровое питание. - М.: ВНИИМП, 2014. - 378 с.
6. Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П. Общая технология мяса и мясопродуктов. - М.: Колос, 2015. - 565 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Антипова Л. В., А. Глотова И. А., Рогов И. А. Методы исследования мяса и мясных продуктов. — М.: КолосС, 2001. — 570 с.
2. Афанасов Э. Э., Николаев Н. С, Рогов И. А. и др. Аналитические методы описания технологических процессов мясной промышленности. — М: Мир, 2003. — 184 с.v.;
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Сан:ПиН 2.3.2.1078—01.—М., 2002.-216 с.
4. 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, 2000.-404 с.
5. Лисицын А. Б., Липатов Я. Я., Кудряшов Л. С. и др. Теория и практика переработки мяса. - М.: ВНИИМП, 2004. - 378 с.
6. Лисенков А.А., Жукова Е.А. Технология переработки продуктов животноводства.- М.: МСХА, 2001 -128с.
7. НАССР/ХАССП. Государственные стандарты США и России. — М., 2002. — 594 с.



8. Никитин Б. И., Бельчѐнко Н. Б. Переработка птицы и кроликов и производство птицепродуктов. — М.: Колос, 2004.;— 320 с.
9. НАССР/ХАССП. Государственные стандарты США-и"России. —М., 2002. —594 с.
10. Ю.Рогов И. А.,Забашта А. Г., Казюлин Г. П. Общая технология мяса и мясопродуктов. — М.: Колос, 2004.-367 с.
11. Журавская Н.К. Контроль производства мяса и мясопродуктов.- Колос, 2001.-160 с.
12. Лисенков А.А. Стандартизация, сертификация и технология цельно-мышечных продуктов из мяса. -М.: МСХА, 2005.- 68с.

#### **Нормативная документация:**

- ГОСТ Р 52601-2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
- ГОСТ 7724-77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия
- ГОСТ 16867-71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия
- ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести
- ГОСТ 19496-93 Мясо. Метод гистологического исследования
- ГОСТ Р 51944-2002 Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы
- ГОСТ Р 52702-2006 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части).  
Технические условия
- ГОСТ 12512-67 Мясо-говядина в четвертинах, замороженная, поставляемая для экспорта.  
Технические условия
- ГОСТ 7595-79 Мясо. Разделка говядины для розничной торговли
- ГОСТ 23219-78 Мясо. Разделка телятины для розничной торговли
- ГОСТ 12513-67 Мясо-свинина в полутушах, замороженная, поставляемая для экспорта.  
Технические условия
- ГОСТ 779-55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия
- ГОСТ 7596-81 Мясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли
- ГОСТ 1935-55 Мясо-баранина и козлятина - в тушах. Технические условия
- ГОСТ 7597-55 Мясо-свинина. Разделка для розничной торговли
- ГОСТ Р 52703-2006 Мясо кур. Торговые описания
- ГОСТ 28825-90 Мясо птицы. Приемка
- ГОСТ 27747-88 Мясо кроликов. Технические условия
- ГОСТ 20235.2-74 Мясо кроликов. Методы бактериологического анализа
- ГОСТ Р 51478-99 Мясо и мясные продукты. Контрольный метод определения концентрации водородных ионов (рН)
- ГОСТ 25391-82 Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия
- ГОСТ 20235.0-74 Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы определения свежести
- ГОСТ 21784-76 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия
- ОСТ 10.163-88 Убой животных. Первичная обработка. Требования безопасности

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Российская государственная библиотека им. Ленина [Электронный ресурс]: Режим доступа - [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru).
2. Российская государственная детская библиотека [Электронный ресурс]: Режим доступа - <http://www.rgdb.ru/>
3. Всероссийская Государственная библиотека иностранной литературы [Электронный ресурс]: Режим доступа - <http://www.libfl.ru>.

4. Государственная публичная научно-техническая библиотека России [Электронный ресурс]: Режим доступа - <http://www.gpntb.ru/>