

Аннотация рабочей программы производственной практики
ПП.04.02 Производственная практика по профессии рабочих «Жиловщик
мяса и субпродуктов»
Специальности 38.02.01 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения

1. Место производственной практики в структуре ОПСССЗ

ПП.04.02 Производственная практика по профессии рабочих «Жиловщик мяса и субпродуктов» проводится в соответствии с утвержденным учебным планом после изучения междисциплинарного курса МДК.04.02 Жиловщик мяса и субпродуктов, прохождения учебной практики УП.04.02 Учебная практика по профессии рабочих «Жиловщик мяса и субпродуктов» перед сдачей квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих».

2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам

Цель производственной практики – приобретение необходимого практического опыта по освоению основного вида профессиональной деятельности и формирование профессиональных компетенций (ПК), а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих».

Задачи производственной практики:

- формирование умений и практического опыта по проведению жиловки мяса;
- формирование умений и практического опыта по проведению жиловки субпродуктов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в ходе освоения профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих» должен:

иметь практический опыт

- жиловки мяса и субпродуктов.

уметь:

- жиловать и разбирать мясо по сортам;
- соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам);
- отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей;
- разрезать мясо на куски установленного размера;
- промывать субпродукты,
- разбирать, зачищать субпродукты от остатков оболочки, от остатков пленки, жировых отложений, кровоподтеков;
- раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы;
- пользоваться специальной защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой);
- определять сорт жилованного мяса;
- определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов.

3. Общая трудоемкость производственной практики

Трудоемкость производственной практики ПП.04.02 Производственная практика по профессии рабочих «Жиловщик мяса и субпродуктов» в рамках освоения

профессионального модуля **ПМ.04** «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих» составляет 108 часов (3 недели) (3 г 10 м) и 108 часов (3 недели) (2 г 10 м).

Сроки проведения производственной практики ПП.04.02 Производственная практика по профессии рабочих «Жиловщик мяса и субпродуктов» определяются рабочим учебным планом по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится в 5 семестре (2 г 10 м) и 7 семестре (3 г 10 м).

4. Структура и содержание производственной практики

Название тем практики	Содержание учебного материала, виды работ	Объем часов
Вводное занятие	Инструктаж по технике безопасности	2
Тема 1. Жиловка мяса	Использование специальной защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаток); жиловка и разбор мяса по сортам; определение норм выхода жилованного мяса (по видам); отделение сухожилий, пленок, крупных кровеносных сосудов, жира, остатков костей и хрящей; разделение мяса на куски установленного размера; определение сорта жилованного мяса; определение качества процесса жиловки мяса всех видов.	54
Тема 2. Жиловка субпродуктов	Промывка субпродуктов, разбор, зачистка субпродуктов от остатков оболочки, пленки, жировых отложений, кровоподтеков; раскладка в отдельную тару мяса по сортам, субпродуктов, отжилованного жира, хрящей, сухожилий, пленок и отходов; определение качества процесса жиловки субпродуктов.	54
Самостоятельная работа		107
Всего		108

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

6. Разработчик программы: доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров, канд. с.-х. наук Глинкина И.М.