

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

УП.04.02 Учебная практика по профессии рабочих «Жиловщик мяса и субпродуктов»

профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих»

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Уровень образования – среднее профессиональное образование

Уровень подготовки по ППСЗ - базовый

Форма обучения - очная

Воронеж 2022

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 343.

Составитель: доцент, к.с.-х.н., доцент  
кафедры товароведения и экспертизы  
товаров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ



И.М. Глинкина

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол №1 от 29.08.2022 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_ Байлова Н.В.



Заведующий отделением СПО



С.А. Горланов

**Рецензент рабочей программы:** руководитель отдела качества ООО «ЭкоНива-АПК Холдинг» Воронеж А.А. Лисова

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.04.02 Учебная практика по профессии рабочих «Жиловщик мяса и субпродуктов» является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

### 1.2. Место учебной практики в структуре ОПССЗ

УП.04.02 Учебная 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, в рамках профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих».

### 1.3. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам

**Цель учебной практики** - практическое закрепление освоенных теоретических знаний осуществления жиловки мяса и субпродуктов.

#### **Задачи учебной 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 практики в рамках 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.

### 1.4. Общая трудоемкость дисциплины

Трудоемкость практики **УП.04.02.** Учебная практика профессии рабочих «Жиловщик мяса и субпродуктов» в рамках освоения профессионального модуля **ПМ.04** «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих» составляет 36 часов (1 неделя) (3 г 10 м) и 36 часов (1 неделя) (2 г 10 м).

Сроки проведения учебной практики **УП.04.02.** Учебная практика «Жиловщик мяса и субпродуктов» определяются рабочим учебным планом по направлению 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» и графиком учебного процесса.

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

### 1.5. Место прохождения практики

Способ проведения практики – стационарный. Практика проводится в дискретной форме – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения учебной практики. Обучающиеся учатся применять на практике полученные теоретические знания, углубляют представление о специфике работы жиловщика. Работая под руководством преподавателя, обучающиеся производят жиловку мяса и субпродуктов. Учебная практика, позволяет приобрести опыт работы по выбранной профессии и тем самым закладывает основы для дальнейшего профессионального развития техника-технолога.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем учебной практики и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	Объём часов		Итого
	семестр		
	5/7*		
<b>Учебная нагрузка (всего)</b>	36		36
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	-		-
<b>в том числе:</b>	-		-
- лекции	-		-
- практические занятия	-		-
<b>Самостоятельная работа</b>	-		-
<b>Руководство практикой</b>	36		36
<b>Консультации</b>	-		-
<b>Форма промежуточной аттестации по дисциплине:</b>	-		-
- зачёт	-		-

\*5 семестр - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 год 10 месяцев;

\*7 семестр - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Жиловщик мяса и субпродуктов», в том числе профессиональными компетенциями:

Код	Наименование результата обучения (компетенции)
ОК.04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ПК.1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК.1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК.2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических

	процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
ПМ.2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья

## 2.2. Структура и содержание учебной 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.	8
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.	8
Самостоятельная работа		18
<b>Всего</b>		<b>36</b>

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Место и график проведения учебной практики

Место и график проведения учебной практики определяется заведующим отделением СПО. Руководителями практики назначаются, согласно приказу ректора университета, преподаватели (или почасовики) кафедры товароведения и экспертизы товаров.

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по их заявлению (желанию) проходят учебную практику по месту жительства и ежедневно поддерживают связь с отделением, реализующим ОП ПССЗ.

При создании оптимальных условий для эффективной реализации программы учебной практики целесообразно деление группы на две подгруппы численностью не менее 8 человек.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении учебной практики регламентируется ст. 92, ст. 94 ТК РФ.

Учебная практика организуется и проводится в учебных аудиториях агроуниверситета, лаборатории «Лаборатория мясного и животного сырья и продукции»: и в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

Сведения об электронных полнотекстовых ресурсах, доступ к которым обеспечивается на основании прямых договоров

Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС			
2022-2023	1.	Контракт № 656/ДУ от 30.12.2022. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2023 – 31.12.2023
	2.	Контракт № 321/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – СПО)	05.08.2022 – 04.08.2023
	3.	Контракт № 334/ДУ от 30.08.2022. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.09.2022 – 31.08.2023
	4.	Контракт № 411/ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «Лань»)	12.10.2022 – 11.10.2023
	5.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021. (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 – 31.12.2022
	6.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017- 28.03.2022 (пролонгация до 28.03.2027)
	7.	Контракт № 493/ДУ от 11.11.2022 (Электронные формы учебников для СПО)	11.11.2022 – 11.11.2023
	8.	Контракт № 257/ДТ от 27.06.2021 г. на приобретение периодических печатных изданий (ООО «Урал-Пресс-Запад)	01.07.2022 – 31.12.2022
	9.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

Обеспеченность учебной литературой при реализации рабочей программы

#### 3.2.1. Основные источники:

1. Гуринович Г. В. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Гуринович Г. В. - Кемерово: КемГУ, 2016 - 129 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

2. Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 249 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-10348-9. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/517750>

3. Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 255 с. (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-10346-5. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/517752>

#### 3.2.2. Дополнительные источники:

1. Миколайчик И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки [Электронный ресурс]: учебное пособие / Миколайчик И. Н., Морозова

Л. А., Субботина Н. А. - Санкт-Петербург: Лань, 2019 - 284 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

2. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технологическое оборудование переработки продукции животноводства: методические рекомендации / составители В. Н. Кузнецов, Е. Е. Орлова. - пос. Караваяево: КГСХА, 2020. - 187 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

### 3.2.3. Методические издания

Методические указания для самостоятельной работы по профессиональному модулю "Выполнение работ по профессиям: "Обвальщик мяса", "Жиловщик мяса и субпродуктов", "Изготовитель мясных полуфабрикатов", "Изготовитель пищевого сырья и полуфабрикатов" для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс] / Воронежский государственный аграрный университет; [сост. О.В. Василенко] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2018 [ПТ]

### 3.2.4. Периодические издания

1. Вестник ВГАУ
2. СФЕРА: Мясная промышленность / ООО Издательский дом СФЕРА – Санкт-Петербург, 2012 –
3. Мясная индустрия/ ООО Редакция журнала «Мясная индустрия» - Москва, 1993
4. Мясные технологии/ ООО «Отраслевые ведомости» - Москва, 2003 –

### 1.3.1. Материально-техническое и программное обеспечение

Сведения о программном обеспечении общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

Специализированное программное обеспечение

не требуется

Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

№п/п	Наименование объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования	Адрес (местоположение) объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения (с указанием номера такого объекта в соответствии с документами по технической инвентаризации)
1	Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
2	Учебная аудитория практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 165
3	Учебная аудитория лабораторного типа <b>«Лаборатория мясного и животного сырья и продукции»</b> : комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 250
4	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций <b>«Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья»</b> : комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный, куттер, весы, аквадистиллятор, фаршемешалка, волчок, холодильник, СВЧ-печь, мясорубка, микроскоп, баня водяная, шкаф сушильный, термодымовая камера, накопительный, электроплита, стол производственный штатив лабораторный, водонагреватель, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 44



5	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций « <b>Кабинет технологии мяса и мясных продуктов</b> »: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный, куттер, весы, аквадистиллятор, фаршемешалка, волчок, холодильник, СВЧ-печь, мясорубка, микроскоп, баня водяная, шкаф сушильный, термодымовая камера, накопительный, электроплита, стол производственный штатив лабораторный, водонагреватель, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 44
6	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского, лабораторного типа - технологии и экспертизы продукции животноводства, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной и лабораторной мебели, набор демонстрационного и наглядного оборудования: плакаты со схемами разделки туш и технологических линий производства молочных и мясных продуктов, атлас разделки туш скота; лабораторное оборудование: электронные весы, лабораторная посуда; сушильный шкаф, водяная баня; фотоэлектроколориметр; центрифуга; измельчитель; печь Чижовой; оборудование для производства мясных изделий; рН-метр; «Филин»; аппарат Сокслета; аппарат Къельдаля.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 114а, а. 181
7	Учебная аудитория для самостоятельной работы и курсового проектирования: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а
8	Договор о практической подготовке обучающихся № 159 от 14.06.2022 г. между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ГК «Агроэко»	394077, г. Воронеж, Бульвар Победы, д. 19, офис 1

#### 4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий.

##### 4.1. Оценка результатов освоения учебной практики

Компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы оценки
ОК.04.	Эффективно взаимодействовать и работать в	Экспертное наблюдение и

	коллективе и команде	оценка практических занятий. Оценка результатов.
ОК.07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ПК.1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	
ПК.1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	
ПК.2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	
ПМ.2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	

#### 4.2. Оценочные средства по итогам учебной практики

Аттестация по итогам практики УП.04.02 Учебная практика профессии рабочих «Жилец мясной и субпродуктов» служит формой контроля освоения профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по направлению 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Формой промежуточной аттестации по итогам учебной практики является **зачет**. Аттестация проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы учебной практики.

Для проведения учебной практики образовательной организацией разрабатываются методические указания по прохождению практики и форма отчета, содержащая практические задания для самостоятельного выполнения и задания для выполнения под руководством руководителя практики в период прохождения учебной практики.

#### Критерии оценки зачета

Оценка	Критерии
зачтено	выставляется обучающемуся, если он выражает свою точку зрения по рассматриваемым темам, приводя соответствующие примеры, допускаются отдельные погрешности
не зачтено	выставляется обучающемуся, если обнаружены существенные пробелы в знаниях по рассматриваемым темам, обучающийся не ориентируется в рабочей тетради и заданиях выполненных во время учебной практики

## Примерные вопросы к зачету по учебной практике

1. Анатомическое строение туш свиней.
2. Способы и режимы охлаждения мяса. Режимы хранения.
3. Приемка скота. Основные технологические операции подготовки к убою.
4. Основные показатели качества туш.
5. Характеристика мяса в зависимости от вида убойного животного.
6. Части туш свиней, выход частей туш.
7. Части туш крс, выход частей туш.
8. Нормы выхода жилованного мяса по сортам.
9. Нормы выхода при комбинированной разделке и обвалке свиных туш.
10. Требования к мясу для изготовления мясных продуктов.
11. Технологические операции по подготовке мяса к производству мясных продуктов.
12. Схемы разделки туш крс, направления использования сырья от разделки.
13. Схемы разделки туш свиней, направления использования сырья от разделки.
14. Особенности обвалки мяса крс. Способы обвалки мяса. Выход обваленного мяса.
15. Особенности обвалки мяса свиней. Способы обвалки мяса. Выход обваленного мяса.
16. Оборудование и инвентарь для жиловки мяса крс.
17. Оборудование и инвентарь для жиловки мяса свиней.
18. Санитарная обработка оборудования, инвентаря, помещений.
19. Последовательность операций и особенности жиловки мяса крс.
20. Последовательность операций и особенности жиловки мяса свиней.
21. Жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов.
22. Технология и особенности разбора мяса по сортам.
23. Правила выделения мяса для полуфабрикатов.
24. Качественные признаки мяса от различных частей туш и субпродуктов и их производственное назначение.
25. Дефекты мяса и субпродуктов. Причины возникновения. Способы предотвращения.
26. Технологическая схема первичной переработки субпродуктов.

