

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.04.02 Производственная 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 ППССЗ - 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики ПП.04.02 Производственная практика по профессии рабочих «Жиловщик мяса и субпродуктов» профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ОППССЗ), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

1.2. Место производственной практики в структуре ОППССЗ

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».

1.3. 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.

1.4. Трудоемкость и сроки проведения 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).

1.5. Место прохождения производственной практики

Способы проведения практики – стационарный, выездной.

Практика проводится в дискретной форме – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики ПП.04.02 Производственная практика по профессии рабочих «Жиловщик мяса и субпродуктов».

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды работ

Вид учебных занятий	Объём часов	
	семестр	Итого
	4/7*	
Учебная нагрузка (всего)	108	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		
в том числе:		
- лекции		
- практические занятия		
Самостоятельная работа	107	107
Руководство практикой	1	1
Консультации	-	-
Форма промежуточной аттестации по дисциплине:		
- дифференцированный зачет	-	-

*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 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» является приобретение необходимых умений и практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности и формирование профессиональных **компетенций** в сфере профессиональной деятельности:

Код	Наименование результата обучения (компетенции)
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
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 ПП.04.02 Производственная практика по профессии рабочих «Жиловщик мяса и субпродуктов»

Название тем практики	Содержание учебного материала, виды работ	Объем часов
Вводное занятие	Инструктаж по технике безопасности	2
Тема 1. Жиловка мяса	Использование специальной защитной одежды (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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Место и график проведения производственной практики

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

Руководство производственной практикой осуществляется преподавателями дисциплин профессионального цикла.

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

Производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: в предприятиях мясной промышленности, независимо от вида деятельности (хозяйственных обществах, государственных (муниципальных) унитарных предприятий, производственных кооперативах, хозяйственных товариществах), на основе договоров о совместной деятельности, заключенных между этими организациями 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 (продлонгация 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. Караваево: 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", "Жилец 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 –

3.3. 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 и оборудование для проведения производственной практики

№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 «Лаборатория мясного и животного сырья и продукции» : 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 «Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья» : 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 «Кабинет технологии мяса и мясных продуктов» : 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 Кьельдаля.	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, КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию, которая является обязательной для прохождения аттестации по практике - дневник - отчет практики.

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательной организации и организации в процессе выполнения обучающимися заданий. В результате прохождения производственной практики ПП.04.02 Производственная практика по профессии рабочих «Жилец мяса и субпродуктов» обучающийся должен приобрести профессиональные практические умения и опыт.

4.1. Оценка результатов прохождения производственной практики

Компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Демонстрация знаний, умений при выборе способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Экспертное наблюдение и оценка практических занятий. Оценка результатов.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет пре-	

	зентацию результатов работы команды)	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	
ПК.1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;	<p>Вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>Демонстрация умений проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;</p> <p>Демонстрация умений проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;</p> <p>Демонстрация умений вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</p>	
ПК.1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;	<p>Выполнение технологических операций Обработки мясного сырья, в т.ч. мякотных, мясокостных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическим и инструкциями;</p> <p>демонстрация умений контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мясного сырья, мякотных, мясокостных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>демонстрация умений обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья; умение контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	
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	Демонстрация знаний, умений и практического опыта в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	
ПМ 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрика-	Производит лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и	

тов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	
--	--	--

4.2. Оценочные средства по итогам производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики ПП.04.02 Производственная практика по профессии рабочих «Жилец мясной и субпродуктовой» 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 производственной практики является дифференцированный зачет. Аттестация проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

В процессе аттестации проводится экспертиза овладения профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки по практике учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

Критерии оценки промежуточной аттестации

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Дифференцированный зачет	
«Отлично»	Обучающийся выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой практики, показал полные и глубокие знания освоенного материала, логично и аргументировано ответил на все вопросы, способен самостоятельно решать сложные задачи
«Хорошо»	Обучающийся выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой практики, показал твердые знания освоенного материала, логично полно ответил на все вопросы, способен самостоятельно решать стандартные задачи
«Удовлетворительно»	Обучающийся выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой практики, показал знание только основ программного материала, усвоил его поверхностно, но не допускал грубых ошибок или неточностей, требует наводящих вопросов для правильного ответа, способен решать стандартные задачи дисциплины с помощью преподавателя
«Неудовлетворительно»	Обучающийся выполнил не все задания, предусмотренные рабочей программой или не отчитался об их выполнении, не подтверждает знание освоенного материала и не умеет решать стандартные задачи дисциплины даже с помощью преподавателя

4.3. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике

Примерные вопросы для проведения промежуточной аттестации по итогам производственной практики:

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 свиних 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.

**Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях**

Должностное лицо, проводившее про- верку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответ- ствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях

