

**Аннотация рабочей программы учебной практики**  
**УП.04.02 Учебная практика по профессии рабочих «Жиловщик мяса и субпродуктов»**  
**Специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**

**1. 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».

**2. 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.

**3. Общая трудоемкость учебной практики**

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).

**4. 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	8

	куски установленного размера; определение сорта жилованного мяса; определение качества процесса жиловки мяса всех видов.	
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>

**5. Форма промежуточной аттестации – зачёт.**

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