

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»
(ФГБОУ ВО ВОРОНЕЖСКИЙ ГАУ)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩИХ**

19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»
Код и наименование специальности

Направленность: «Производство продуктов питания из мясного сырья»

Воронеж 2026

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:

К.с-х.н., доцент, кафедры пищевых систем
и технологий, ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ

Глинкина И.М.

Программа рассмотрена и рекомендована к использованию на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол №8 от 22.05.2026 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии

Новичихина Е.В.

Врио декана факультета среднего
профессионального образования

С.А. Горланов

Рецензент рабочей программы:
Генеральный директор
ООО «ЗАЛТЕХ РУС», к.т.н.

Олейников В.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩИХ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны освоить основной вид деятельности, сформировать компетенции, реализация которых способна обеспечить организацию процесса жиловки мяса и субпродуктов. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
ПК 4.1.	Организовывать работу автоматизированных систем управления технологических процессов.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: - жиловки мяса и субпродуктов; - контроля качества сырья и вспомогательных материалов; - производства полуфабрикатов и субпродуктов; - эксплуатации технологического оборудования.
Уметь	Умения: - 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.
Знать	Знания: - требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при жиловке мяса и субпродуктов; - требования действующих стандартов к качеству полуфабрикатов; - режимы технологических процессов производства полуфабрикатов; - изменения составных частей мяса и субпродуктов, свойств при обработке и хранении; - причины возникновения брака; - методику технологических расчетов производства полуфабрикатов и субпродуктов; - назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования; - требования охраны труда и правила техники безопасности производства.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 396

в том числе в форме практической подготовки - 37 часа

Из них на освоение МДК - 136 часов

в том числе самостоятельная работа – 9 часов

практики, в том числе учебная - 72 часа

производственная - 180 часов

Промежуточная аттестация – 8 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе					
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 01.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 4.1.	МДК.04.01. Жиловщик мяса и субпродуктов	136		121	63		9			
ОК 01.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 4.1.	Учебная практика	72	72			72				
ОК 01.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 4.1.	Производственная практика	180	180							180
	Промежуточная аттестация	8								
	Всего:	396	37	121	63		9	8	72	180

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих		396/37
МДК.04.01. Жилец мясной и субпродуктов		136
Раздел 1. Выполнение процесса жиловки мяса (по видам) и разделение его по сортам		80
Тема 1.1. Характеристика сырья для мясоперерабатывающей промышленности	Содержание	10
	Анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней. Расположение мышечной, жировой и соединительной тканей. Мясная продуктивность. Основные термины и определения. Оценка мясной продуктивности. Категории упитанности. Характеристика анатомических границ отрубов, морфологическое строение туш. Говядина высококачественная. Мраморность мяса.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	9
	Практическое занятие. Строение и химический состав мышечной ткани. Мясо сельскохозяйственных животных. Строение и химический состав соединительных и других тканей. Характеристика небелковых компонентов мяса. Пищевая ценность и качество мяса и мясопродуктов. Биохимические и физико-химические превращения при хранении и переработке мяса. Контаминация туш. Определение и расчет показателей: • предубойная живая масса, • убойная масса, • убойный выход, • выход съедобных и несъедобных частей, • количество мышечной ткани, • упитанность, • категории упитанности.	9
Тема 1.2. Приемка скота. Подготовка к	Содержание	11

убою, убой	Доставка скота к месту обработки. Приемка и содержание. Основные технологические операции подготовки к убою. Оглушение. Убой и обескровливание.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	9
	Практические занятия. Приемка скота, осмотр. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Сравнение выхода туш и продуктов уоя в зависимости от способа оглушения. Влияние предубойных факторов на качество мяса.	9
Тема 1.3. Приемы и способы обвалки и жиловки мяса (по видам)	Содержание	12
	Подготовка мяса к переработке. Технология разделки мяса. Разделка говяжьих полутуш. Разделка свинных полутуш. Схемы разделки. Технология обвалки мяса. Обвалка говядины. Обвалка свинины. Жиловка говядины, свинины. Правила жиловки и разборки мяса.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	24
	Практические занятия. Жиловка и разбор мяса по сортам. Соблюдение установленных норм выхода жилованного мяса (по видам). Отделение сухожилий, пленки, крупных кровеносных сосудов, жира, остатков костей и хрящей. Разрезание мяса на куски установленного размера. Качественные признаки мяса от различных частей туш и 20 9 их производственное назначение. Правила выделения мяса для полуфабрикатов: длиннейшей мышцы, котлетного мяса, полуфабриката для отбивания, грудинки; жиловки кусков мяса для копченостей (обрезка копченостей).	24
Раздел 2. Выполнение процесса жиловки субпродуктов		56
Тема 2.1. Номенклатура субпродуктов и разделение их на группы и категории	Содержание	6
	Классификация субпродуктов, ассортимент. Производственное назначение. Химический состав и пищевая ценность субпродуктов. Морфологическое строение.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическое занятие. Морфологические особенности мякотных, мясокостных, шерстных и слизистых субпродуктов в зависимости от вида убойного животного.	10
Тема 2.2. Технологические требования к переработке субпродуктов	Содержание	16

	Технология жиловки мякотных субпродуктов. Технология жиловки мясокостных субпродуктов. Технология жиловки шерстных субпродуктов. Технология жиловки слизистых субпродуктов. Нормы выхода жилованных пищевых субпродуктов. Виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическое занятие. Промывка субпродуктов, разбор, зачищение от остатков оболочки, удаление пленки, жировых отложений, кровоподтеков. Укладывание в отдельную тару по группам субпродуктов, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы. Определение качества процесса жиловки субпродуктов.	10
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении разделов 1-2 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для транспортировки, первичной переработки убойных сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов, процессов обработки продуктов убоя, разделки, обвалки и жиловки мяса, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по темам 3. Подготовка расчетов по практическим заданиям; 4. Подготовка ответов на вопросы к практическим занятиям; 5. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); 6. Составление технологической схемы первичной переработки субпродуктов; 7. Изучение нормативно-технической документации, регламентирующей качество субпродуктов; 8. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).		9
Учебная практика Виды работ 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. 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.		72
Производственная практика		180

Виды работ 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. 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.	
Всего	396

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенный оборудованием:
мусаты, запирающая клипса,
устройство для наложения лигатуры,
кольчужный фартук,
перчатки кольчужные,
ножи для разделки,
обвалки,
жиловки,
стол производственный с моечной ванной;
стеллаж передвижной,
стол лабораторный,
волчок,
шприц для наполнения колбасных оболочек,
стол рабочий из нержавеющей стали,
раковина нержавеющей стали,
весы аналитические,
морозильная камера,
мини-куттер,
термокамера,
массажер,
пельменный аппарат,
техническими средствами: проектор, ноутбук, интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд университета имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

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. Каравасово: КГСХА, 2020. - 187 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]
3. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.
4. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.
5. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.
6. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для СПО / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова – Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. – 224 с.
7. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122> (дата обращения: 23.07.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Компетенции	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Ведет сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; Умеет проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; Умеет проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки; Умеет вести сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; Знает требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья; Знает режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья; Знает порядок передачи сырья для	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе.

	производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки; Знает требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания.	
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Выполняет технологические операции обработки мякотных, мясокостных субпродуктов и субпродуктов птицы на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; Выполняет технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясокостных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясокостных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет контролировать технологический процесс обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; Умеет обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; Режимы обработки мякотных, мясокостных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями; Знает назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных, мясокостных субпродуктов и субпродуктов птицы;	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе.

	Знает режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; Знает назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья.	
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Организовывает входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе.
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Производит лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе.
ПК 4.1. Организовывать работу автоматизированных систем управления технологических процессов	Организовывает работу автоматизированных систем управления технологических процессов	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной

		работе
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе