

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано  
  
«22» июля 2017 г.  


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
ПМ. 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

Самара, 2017

Рассмотрено на заседании  
ПЦК Пищевых производств

Протокол № 10  
от «22» мая 2017 г

Председатель ПЦК Пищевых  
производств  
Н.В. Батищева Н.В. Батищева

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «СТЭК»  
Н. А. Изотова



20 17 г

Рабочая программа профессионального модуля профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 379)

**Организация - разработчик:** ГБПОУ «СТЭК»

**Разработчики:** Ю. С. Большакова, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	9
3.	Структура и содержание профессионального модуля	10
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	20
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	24

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ 01. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов.

Направлена на присвоение квалификации «Старший техник - технолог», входящей в состав укрупненной группы профессий: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- приемки скота, птицы и кроликов;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещения мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

**уметь:**

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;

- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного рогатого и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при холодильной обработке;
- определять естественную убыль мяса при обработке холодом;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.

**знать:**

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- порядок приема скота, птицы и кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработке птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки - 564 часов.

Самостоятельной работы - 140 часов.

Обязательной учебной нагрузки - 424 часов; включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 280 часов;
- учебной практики - 72 часов;
- производственной практики – 72 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результатов обучения
ПК 1	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов
ПК 2	Производить убой скота, птицы и кроликов
ПК 3	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ПК 4	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план ПМ 01. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка			Самостоятельная работа		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности) часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 ОК 1-9	<b>Раздел 1.</b> Подготовка сельскохозяйственных животных к убою.	<b>93</b>	62	20		31		-	-
ПК.1.2- ПК.1.4 ОК 1-9	<b>Раздел 2.</b> Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных.	<b>273</b>	182	100		91		-	-
ПК 1.2 ОК 1-9	<b>Раздел 3.</b> Холодильная обработка мяса и мясопродуктов.	<b>54</b>	36	20		18		-	-
	<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>						72	
	<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>							72
	<b>Всего</b>	<b>564</b>	<b>280</b>			<b>140</b>		<b>72</b>	<b>72</b>



### 3.2. Содержание обучения ПМ 01.Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 01. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов</b>		<b>564</b>	
<b>МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов</b>		<b>280</b>	
<b>Раздел 1. Подготовка сельскохозяйственных животных к убою.</b>		<b>62</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика убойных животных.	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	1-2
	История проведения убоя животных в России. Состав и свойства мяса. Понятие убойные животные. Краткая характеристика с/х животных (виды, направление продуктивности, половозрастные группы). Требования к животным, подлежащим к убою.		
<b>Тема 1.2.</b> Общая характеристика технологического оборудования.	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	1-2
	Понятие о технологическом оборудовании. Характеристика технологического оборудования по характеру воздействия. Классификация технологического оборудования в зависимости от характера работы. Основное и вспомогательное оборудование. Показатели работы технологического оборудования (техническая характеристика). Правила выбора технологического оборудования.		
<b>Тема 1.3.</b> Транспортировка убойных животных к месту убоя.	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
	Подготовка к транспортировке убойных животных. Способы транспортировки с/х животных, предназначенных для убоя (железнодорожный, автомобильный транспорт). Влияние транспортировки на организм животных. Профилактика пред убойных стрессов.	<b>8</b>	1-2
	<b>Практическая работа № 1-8:</b> Оформление сопроводительной документации (ветеринарной справки, ветеринарного свидетельства, товарного паспорта)	<b>8</b>	2-3
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	

Организация сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающем предприятии.	Правила сдачи приёмки убойных животных. Порядок сдачи приёмки убойных животных. Контроль за сдаваемыми убойными животными. Взаиморасчёты производителя сырья и мясоперерабатывающего предприятия. Упитанность убойных животных 1)понятие 2)категория упитанности. Организация предубойного содержания животных.	12	1-2
	<b>Практические работы № 9-20:</b> Определение упитанности убойных животных. Определение веса убойных животных.	12	2-3
<b>Раздел 2 Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных</b>		<b>182</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Убой крупного рогатого скота (КРС) и первичная переработка туш.	<b>Содержание</b>	<b>38</b>	
	Подача скота на переработку. Понятие убой, этапы убоя, общие вопросы организации операций (требования к персоналу и санитарные требования). Убой КРС, способы оглушения (механический, электрооглушение). Обескровливание КРС (понятие, цель, этапы). Забеловка. Механическая съёмка шкур. Поддувка сжатым воздухом. Извлечение внутренних органов из туш КРС. Контроль внутренних органов. Токи контроля ветеринарно-санитарной экспертизы первичной переработки крупного рогатого скота.	20	1-2
	<b>Практическая работа № 21- 38:</b> Составление и анализ технологической схемы последовательности выполнения операций при съёмке шкур с туш КРС. Составление технологической схемы последовательности выполнения операций убоя и первичной обработки КРС. Анализ технологической схемы убоя и первичной переработки туш КРС. Определить категории упитанности туш говядины. Определить категории упитанности туш телятины. Клеймения КРС (формы клеймения. порядок маркировки). Клеймения КРС (формы клеймения. порядок маркировки). Розничная разделка туш говядины. Товароведение говядины (разделка по сортам).	18	2-3
<b>Тема 2.2</b> Оборудование линии убоя скота и правила переработки туш.	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	Способы и оборудование для оглушения животных. Оборудование для транспортировки туш в цехе убоя. Оборудование для сбора крови. Оборудование для съёмки шкур. Составить схему убоя КРС. Оборудование для	6	1-2

	разделки туш.		
	<b>Практическая работа № 39- 44:</b> Анализ линии убоя и переработки КРС . Технологические расчеты оборудования непрерывного действия линии убоя КРС. Технологические расчеты оборудования периодического действия линии убоя КРС.	6	2-3
<b>Тема 2.3.</b> Убой свиней и первичная переработка туш свинины	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	
	Убой свиней. Способы оглушения, обескровливание Обработка туш свиней в шкуре Съёмка шкур с туш свиней Полная съёмка шкур с туш свиней. Частичная съёмка шкур с туш свиней. Порядок и особенности извлечения внутренних органов (нутровки) из туш свиней.	14	1-2
	<b>Практическая работа № 45 -54:</b> Составление технологической схемы последовательности выполнения операций убоя и первичной обработки туш свиней. Анализ схемы технологической линии убоя и первичной переработки туш свиней. Определить категории упитанности свиных туш. Маркировка. Товароведение свинины. Розничная разделка свиных туш.	10	2-3
<b>Тема 2.4.</b> Оборудование линии убоя скота и первичной переработки туш свиней.	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	
	Душевые устройства и моечные машины. Оборудование для оглушения свиней. Оборудование для сбора крови. Проблема влияния оборудования для убоя свиней на качество мяса. Оборудование для шпарки туш свиней . Оборудование для удаления щетины. Оборудование для очистки свиных туш. Оборудование для разделки свиных туш. Оборудование для очистки свиных туш.	10	1-2
	<b>Практическая работа № 55 - 66:</b> Составление линии убоя и переработки свиней в шкуре. Составление линии убоя и первичной переработки туш свиней без шкуры. Анализ линии убоя и первичной переработки свиней. Технологические расчеты оборудования непрерывного действия и линии убоя и первичной переработки свиней. Составление линии убоя и переработки свиней в шкуре. Составление линии убоя и первичной переработки туш свиней без шкуры.	12	2-3
<b>Тема 2.5.</b> Убой мелкого рогатого	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	Особенности убоя МРС. Первичная обработка. Разделка туш. Переработка МРС.	6	1-2

скота и первичная переработка туш мелкого рогатого скота (МРС)	<b>Практическая работа № 67 -74:</b> Составление и анализ схемы технологической линии убоя и первичной обработки МРС. Категории упитанности баранины. Маркировка туш МРС. Розничное разделение баранины.	8	2-3
<b>Тема 2.6.</b> Оборудование линии убоя скота и первичной переработки туш МРС	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	Линия убоя. Линия первичной переработки туш мелкого рогатого скота.	2	1-2
	<b>Практическая работа № 75 -80:</b> Составление технологической схемы убоя и первичной переработки МРС. Составление и анализ убоя и переработки МРС. Технологические расчеты оборудования линии убоя и переработки МРС.	6	2-3
<b>Тема 2.7.</b> Убой с/х птицы и первичная переработка тушек.	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	Правила приемки с/х птицы на мясоперерабатывающем предприятии. Порядок предубойного осмотра птиц. Убой с/х птицы (способы и правила убоя). Ветеринарно-санитарный контроль при убое птиц. Характеристика основных технологических операций первичной переработки тушек.	6	1-2
	<b>Практические работы № 81 -86:</b> Составление и анализ схемы технологической линии убоя и первичной переработки тушек птицы. Категории упитанности тушек птицы. Маркировка тушек.	6	2-3
<b>Тема 2.8.</b> Оборудование линии убоя и первичной переработки птицы.	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	Комплект оборудования линии убоя и переработки птицы. Оборудование для оглушения и обескровливания птицы. Оборудование для первичной переработки птицы.	4	1-2
	<b>Практическая работа № 87 - 94:</b> Составление линии убоя и первичной переработки птицы. Анализ линии убоя и первичной переработки птиц. Технологические расчеты оборудования периодического действия и линии убоя и первичной переработки птиц. Технологические расчеты оборудования непрерывного действия и линии убоя и первичной переработки птиц.	8	2-3
<b>Тема 2.9.</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	

Убой кроликов и первичная переработка тушек.	Правила приёмки и предубойного осмотра кроликов на мясоперерабатывающем предприятии. Характеристика основных технологических операций убоя и переработки кроликов. Правила предубойного осмотра кроликов на мясоперерабатывающем предприятии. Характеристика основных технологических операций убоя. Сортировка. Маркировка. Упаковывание.	8	1-2
	<b>Практическая работа № 94 -102:</b> Составление и анализ схемы технологической линии убоя и первичной переработки кроликов. Порядок и особенности съёмки шкур с тушек кроликов. Определение категории упитанности тушек кроликов. Маркировка тушек.	8	2-3
<b>Тема 2.10.</b> Оборудование линии убоя и первичной переработки кроликов.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Оборудование линии убоя и первичной переработки кроликов.	2	1-2
	<b>Практическая работа № 103- 104:</b> Составление и анализ линии убоя и первичной переработки кроликов.	2	2-3
<b>Тема 2.11.</b> Технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов.	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
	Понятия о материальном расчёте. Сырьевой расчёт цеха (отделения) убоя скота и разделки туш. Методика технологических расчётов по процессам разделки туш. Методика технологических расчётов по процессам переработки птиц и кроликов.	4	1-2
	<b>Практическая работа № 105 - 120:</b> Технологические расчёты сырья и готовой продукции цеха (отделение) убоя скота и разделки туш. Технологические расчёты по процессам разделки туш КРС (определения колич. сырья, полученного в течение смены в цехе убоя КРС и разделки туш. Технологические расчёты расхода воды, пара, электроэнергии в цехе убоя КРС. Технологические расчёты сырья и готовой продукции цеха (отделения) убоя свиней и разделки туш. Технологические расчёты по процессам разделки туш свиней (определение количества сырья, получаемого в течение смены в цехе отделения) убоя свиней и разделке туш. Технологические расчёты расхода воды, пара, электроэнергии (теплоносителей )в отделение убоя свиней. Технологические расчёты сырья и готовой продукции цеха (отделения) убоя МРС и разделке туш.	16	2-3

	Технологические расчёты по процессу разделки туш МРС (определение количества сырья, получаемого в течение смены в цехе (отделений убоя и разделки туш МРС). Технологические расчёты по процессам разделки и переработки тушек птицы. Технологические расчёты по процессам и переработки кроликов.		
<b>Раздел 3 Холодильная обработка мяса и мясопродуктов</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Способы холодильной обработки.	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	1-2
	Понятия холодильной обработки, основные термины и определения в соответствии со стандартом. Охлаждение мяса и мясопродуктов. Изменение сырья в процессе охлаждения. Способы и режимы охлаждения. Охлаждение тушек птицы. Подмораживание мяса. Изменение в сырье в процессе подмораживания. Способы и режимы подмораживания. Замораживание мяса. Изменение свойства мяса и мясопродуктов при замораживании. Способы и режимы замораживания, хранения. Контроль холодильной обработки мяса и мясопродуктов.		
<b>Тема 3.2</b> Оборудование для холодильной обработки мяса.	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	Способы охлаждения. Оборудование холодильных камер.	2	1-2
	<b>Практическая работа № 121 – 128:</b> Составление и анализ линии холодильной обработки мяса. Технологические расчеты холодильного оборудования.	8	2-3
<b>Тема 3.3.</b> Технологические расчёты холодильной обработки мяса и мясопродуктов.	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	Изучение правил поступления мяса в холодильное отделение. Поточность движения мяса и мясопродуктов в холодильное отделение. Термическая обработка мяса в холодильнике.	4	1-2
	<b>Практическая работа № 129 – 138:</b> Составление схемы поточности движения мяса и мясопродуктов в холодильное отделение. Анализ схемы термической обработки мяса в холодильнике. Расчёт сырья и готовой продукции холодильника. Расчёт естественной убыли мяса при холодильной обработки. Определение потребности в холоде при охлаждении и замораживании мяса и мясных продуктов.	10	2-3
<b>Тема 3.4.</b> Контроль холодильной обработки мяса.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Проведение реакций определений процессов автолиза.	2	1-2
	<b>Практическая работа № 139-140:</b> Оценка глубины автолиза мяса при обработки холодом.	2	2-3
<b>Самостоятельная работа:</b>			

<p>Составить таблицу по теме: Характеристика убойных животных</p> <p>Составить схему классификации технологического оборудования</p> <p>Составить таблицу показателей технологической характеристики оборудования</p> <p>Составить схему подготовки убойных животных к транспортировке</p> <p>Подготовиться к выступлению по проблеме:</p> <p>Влияние стресса на качество мяса</p> <p>Составить схему порядка сдачи-приемки и контроля убойных животных</p> <p>Составить таблицу категории упитанности сельскохозяйственных животных</p> <p>Подготовка к выступлению по проблеме влияние санитарно-гигиенических условий цеха (отделения) убоя скота на качество и безопасность мяса и мясопродуктов</p> <p>Составить конспект по теме: Влияние обескровливания на качество и последующие характеристики мяса и мясопродуктов</p> <p>Разработать алгоритм контроля первичной переработки КРС</p> <p>Составить таблицу категории упитанности туш говядины</p> <p>Составить таблицу категории упитанности туш телятины</p> <p>Составить схему разделки туш говядины</p> <p>Составить технологическую схему убоя и первичной переработки свиней</p> <p>Составить порядок выполнения действий для работы факельной горелки</p> <p>Составить сводную таблицу потребного технологического оборудования линии убоя и первичной переработки свиней</p> <p>Составить таблицу: способы оглушения свиней</p> <p>Составить схему порядка извлечения внутренних органов из туш свиней</p> <p>Составить порядок выполнения действий для работы факельной горелки</p> <p>Составить технологическую схему убоя и первичной переработки свиней</p> <p>Составить сводную таблицу потребного технологического оборудования линии убоя и первичной переработки свиней</p> <p>Биологические особенности МРС и особенности убоя МРС</p> <p>Составить сводную таблицу потребного технологического оборудования линии убоя и первичной переработки МРС</p> <p>Составить таблицу требований к сельскохозяйственной птице, предназначенной для убоя</p> <p>Составить таблицу характеристики основных технологических операций первичной переработки тушек птиц</p> <p>Составить сводную таблицу технологического оборудования убоя и первичной переработки птиц</p> <p>Составить технологическую схему убоя и первичной переработки птицы</p> <p>Составить конспект по теме «Участки цеха убоя и переработки птицы»</p>	140	
---	-----	--

<p>Составить схему приемки и предубойного осмотра кроликов на убойном пункте</p> <p>Составить таблицу требований к качеству мехового сырья</p> <p>Составить технологическую схему убоя и первичной переработки кроликов</p> <p>Подготовить схему убоя и первичной обработки туш КРС</p> <p>Подготовить технологическую схему убоя МРС и первичной переработки туш МРС</p> <p>Составить технологическую схему убоя и первичной переработки туш свиней</p> <p>Составить технологические схемы убоя сельскохозяйственной птицы и кроликов</p> <p>Подготовиться к выступлению по проблеме изменение в сырье в процессе охлаждения</p> <p>Составить таблицу терминов и определений холодильной обработки мяса и мясопродуктов</p> <p>Составить таблицу параметров различных способов охлаждения</p> <p>Устройство холодильников производственно - технологического назначения</p> <p>Методика технологических расчетов сырья и готовой продукции</p> <p>Составить таблицу изменения параметров мяса при обработке холодом</p> <p>Изучения порядка и методик контроля за режимами холодильной обработки</p>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Вводный инструктаж на рабочем месте. Приемка всех видов скота, птицы и кроликов.</p> <p>Требования к качеству поступающей продукции (проведение оценки упитанности, осмотр и сортировка убойных животных).</p> <p>Действующие стандарты на перерабатываемый скот.</p> <p>Порядок приема скота, птицы, кроликов: сортировка по партиям, взвешивание; ветеринарный осмотр.</p> <p>Порядок расчета со сдатчиками.</p> <p>Требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, скота, птицы и кроликов.</p> <p>Контроль над подготовкой и передачей скота, птицы и кроликов в цеха переработки правила техники безопасности при убое скота, птицы и кроликов.</p> <p>Методы убоя скота, птицы и кроликов.</p> <p>Методика технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов</p> <p>Процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов.</p> <p>Режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов</p> <p>Способы и режимы холодильной обработки</p> <p>Автолиз мяса при обработке холодом.</p> <p>Контроль режимов холодильной обработки.</p> <p>Оценка качества вырабатываемого мяса, его категория.</p>	72	



<p>Определение естественной убыли мяса при проведении холодильной обработки; учет сырья и продуктов переработки. контролировать выход мяса и расход энергоресурсов.</p> <p>Охрана труда и правила техники безопасности при первичной переработке скота, птицы и кроликов.</p> <p>Технологическое оборудование по первичной переработке скота, птицы и кроликов</p> <p>Назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.</p> <p>Рациональное использование камер холодильника.</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Вводный инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Приемка скота, птицы и кроликов.</p> <p>Использование контрольно-измерительных приборов</p> <p>Использование лабораторного оборудования, приборов и посуды.</p> <p>Выполнение простых лабораторных анализов</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарного контроля скота, туш и внутренних органов.</p> <p>Организация работы в цехе убой животных.</p> <p>Оценка качества говядины.</p> <p>Анализ процессов первичной переработки крупного и мелкого скота сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов.</p> <p>Оценка качества мяса птицы и кроликов.</p> <p>Проведение процедур убой скота: оглушение, обескровливание скота и свиней.</p> <p>Контроль условий и режимов содержания скота, птицы и кроликов до убой.</p> <p>Определение направления продуктивности скота по внешним признакам.</p> <p>Контроль режимов процесса оглушения скота с помощью контрольно - измерительных приборов.</p> <p>Проведение первичных процессов переработки скота, птицы и кроликов.</p> <p>Осуществление контроля качества мяса скота, птицы и кроликов.</p> <p>Проведение процессов охлаждения, замораживания мяса и мясных продуктов.</p> <p>Контроль режимов холодильной обработки.</p> <p>Процесс размораживания мяса.</p> <p>Размещение мяса в камерах холодильника.</p> <p>Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.</p> <p>Анализ эффективности работы линий по первичной переработки скота, действующих на предприятии.</p> <p>Обслуживание оборудования для холодильной обработки мяса и мясных продуктов.</p>	72	
<b>Квалификационный экзамен</b>		

	<b>Всего</b>	<b>564</b>	
--	--------------	------------	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- 30 посадочных рабочих мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия;

#### **Технические средства оборудования:**

- компьютер;

#### **Оборудование лаборатории :**

- оборудование: столы производственные (по количеству обучающихся),
- холодильники бытовые,
- весы настольные (электронные),
- инвентарь и инструменты.

### **4.2 Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Коснырева, Л.М., Криштафович В.И., Позняковский В.М..- Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров.- М.: Академия 2013
- Рогов, И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. - М.: Колос, 2013

#### **Дополнительные источники:**

- 1 Личко Н.М. Технология переработки растениеводческой продукции / Н.М.Личко, В.Н. Курдина, Е.М. Мельников, Л.Г. Елисеева, А.Г. Мякинков,
2. И.П. Лаврик, Т.И. Поморцева, В.Ф. Пономарев, Е.Е. Хурцилава . - М.: КолосС, 2012.- 583 с.

3. Справочник технолога плодоовощного производства. Составитель М.Г. Куницина. - СПб.: Профи КС, 2012 - 478 с.
4. Фан-Юнг А.Ф. Технология консервирования плодов, овощей, мяса рыбы / А.Ф. Фан- Юнг, Б.Л. Флауменбаум , А.К.Изотов. - М.: Пищевая промышленность, 2012 - 336 с..
5. Гореньков Э.С. Технология консервирования / Э.С. Гореньков, А.Н. Горенькова, Г.Г. Усачева. - М.: Агропромиздат, 2013. - 347 с.
6. Загibalов А.Ф.Технология консервирования и контроль качества продукции / А.Ф.Загibalов, А.С.Зверькова, А.А.Титова, Б.Л. Флауменбаум. - М.: Агропромиздат. 2012. - 352 с.
7. Ястребов С.М. Технологические расчеты по консервированию пищевых продуктов / С.М. Ястребов. - М.: Пищевая промышленность. 2012. - 151 с.
8. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено -копченых изделий- СПб.:Профессия ,2013-224 с..
9. Интернет ресурсы  
<http://www.100menu.ru/pages/index/furchet/2.htm>  
<http://www.horeca.ru/>  
<http://restorus.com/masterclass/>  
<http://www.pitportal.ru/>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

При освоении программы модуля используются лекционно-практические формы проведения занятий, практикум, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Аудиторные занятия и учебная практика в рамках модуля проводятся в кабинетах и лабораториях учебного заведения преподавателями, имеющими соответствующий уровень профессиональной подготовки с соблюдением

требований охраны труда, техники безопасности, санитарных и противопожарных норм.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Инженерная графика»; «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных»; «Автоматизация технологических процессов»; «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов». Обязательная стажировка преподавателей в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 год.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов	Приемка скота, птицы и кроликов. Использование контрольно-измерительных приборов. Использование лабораторного оборудования, приборов и посуды.	Оценка результативности выполняемых работ
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов	Анализ процессов первичной переработки крупного и мелкого скота сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов. Оценка качества свиней. Оценка качества мяса птицы и кроликов. Проведение процедур убоя скота: оглушение, обескровливание скота и свиней. Определение направления продуктивности скота по внешним признакам.	Оценка результативности выполняемых работ
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	Проведение первичных процессов переработки скота, птицы и кроликов.	Оценка результативности выполняемых работ
ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.	Анализ эффективности работы линий по первичной переработки скота, действующих на предприятии.	Оценка результативности выполняемых работ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
---	---	--------------------------------

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии через экскурсии в ветеринарные учреждения, встречи со специалистами, курацию животных, участие в профессиональных конкурсах, подготовка выступлений по темам.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, отзывы по итогам учебной и производственной практики. Заслушивание и оценка выступлений по результатам самостоятельной работы, оценка выступлений с презентациями.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение рациональных методов и способов решения профессиональных задач и ситуаций, эффективность качества выполнения заданий	Оценка решений проблемно-ситуационных задач и ситуаций. Отзывы по итогам учебной и производственной практике.
ОК 3 Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Анализ практических ситуаций при выполнении профессиональных задач, связанных с проведением профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий	Экспертное наблюдение. Оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации, использование различных источников, включая интернет	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике, оценка докладов, выступлений
ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	Эффективное использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике, оценка выполнения самостоятельных работ
ОК 6 Работать в коллективе и команде,	Взаимодействие обучающимися в паре, звене, группе, преподавателями, об-	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ

эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	служивающим персоналом. Корректность ведения диалога с клиентами при приёме животных	на учебной и производственной практике
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий	Демонстрация готовности руководить звеном, командой обучающихся при выполнении практических задач и решении профессиональных ситуаций, добиваться результата.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике. Оценка результатов.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы. Своевременность и результативность выполнения самостоятельных обязательных и дополнительных заданий при изучении профессионального модуля. Самооценка результатов труда	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике. Тестирование, устный и письменный опрос.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Демонстрация готовности выбора и применения различных технологий в решении профессиональных задач. Оценка результатов деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике. Отзывы по результатам стажировки.