

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
Институт ветеринарной медицины  
Троицкий аграрный техникум

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

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

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности естественнонаучного профиля  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2018

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

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовый уровень) в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и

кроликов и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

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 птищецеха.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

#### **иметь практический опыт:**

- приемки скота, птицы и кроликов;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещение 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 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 обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- 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, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки 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, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

**3.Общая трудоёмкость профессионального модуля**

Всего 587 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 443 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 296 часа;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося 147 час. в т. ч. консультации 34 час.

учебной практики -72 часа (2нед.);

производственной практики – 72 часа (2нед.).

Формы аттестации:

МДК. 01.01 – экзамен,

УП.01.01 – зачёт;

ПП.01.01 – дифференцированный зачёт;

ПМ.01 – экзамен (квалификационный).

**4.Содержание обучения по профессиональному модулю (МДК)**

Содержание междисциплинарного курса МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов

Раздел 1. Приемка всех видов скота, птицы и кроликов

Тема 1.1. Специфическое сырье и материалы мясной отрасли

Тема 1.2. Состав, свойства мяса и мясных продуктов.

Тема 1.3. Основное вспомогательное сырье мясной отрасли.

Тема 1.4. Вспомогательные материалы мясной отрасли.

Тема 1.5. Классификация предприятий и выпускаемой продукции.

Тема 1.6. Организация основного и вспомогательного производства.

Тема 1.7. Транспортирование сырья на предприятии мясной отрасли.

Раздел 2. Проведение убоя скота, птицы и кроликов.

Тема 2.1. Убой и маркировка скота.

Раздел 3. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов.

Тема 3.1. Первичная переработка туш.

Раздел 4. Технологическое оборудование первичного цеха и птищецеха

Тема 4.1. Общие сведения о технологических машинах, аппаратах и поточных линиях.

Тема 4.2. Оборудование цеха убоя скота и разделка туш.

Тема 4.3. Оборудование цеха убоя птицы и кроликов.

Тема 4.4. Оборудование для холодильной обработки мяса, птицы и кроликов.

Тема 4.5. Компоновка технологических линий.

