

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 16.07.2021 08:02:55

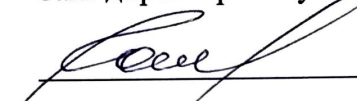
Уникальный программный ключ:

260956a74722a00b10759106106017062387d77aafcc5809a

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)

  
Вахмянина С.А.  
«19» 05, 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института  
ветеринарной медицины

  
  
Кабатов С.В.  
«05» 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 ПРИЕМКА, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА, ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ**

профессионального учебного цикла

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

базовая подготовка

форма обучения очная

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 379.

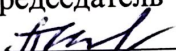
Содержание программы профессионального модуля реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

## РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям:

Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов при кафедре Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Председатель

 Т.Ю. Швечихина

Протокол № 5 от «28» апреля 2021 г.

Составители: Швечихина Т.Ю., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ  
Титова Н.В., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

## Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза:

Швечихина Т.Ю., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Титова Н.В., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Абдулкадырова Р.С., старший методист УМУ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Содержательная экспертиза:

Швечихина Т.Ю., председатель ПЦМК ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Титова Н.В., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

## Внешняя рецензия:

Вагапова О.А., доцент кафедры Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, кандидат с/х наук ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Голова Е.А., главный технолог, ООО «Антей»

Директор Научной библиотеки



 И.В. Шатрова

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>21</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>24</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 ПРИЕМКА, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА, ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой 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 птицецефа.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном обучении по профессии: 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы на базе начального и основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

### **иметь практический опыт:**

- приемки скота, птицы и кролика;
- 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 цехе 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.

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

всего –545 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 401 час, включая обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 267 часов; внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося –100 часов;

консультации – 34 часа;

учебной практики – 144 часа (4 недели).

Формы аттестации ПМ.01:

МДК 01.01- дифференцированный зачет;

УП 01.01-зачет;

ПМ. 01- экзамен (квалификационный).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 ПРИЕМКА, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА, ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Структура профессионального модуля ПМ. 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

Коды ПК, ОК	Наименования разделов профессионального модуля	Общий объем учебной нагрузки, акад. ч.	Объем профессионального модуля в академических часах							
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							самостоятельная работа
			Всего	в том числе						
				в форме практической подготовки	лабораторные и практические занятия	курсовая работа (проект)	консультации	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1 ОК1-ОК9	Раздел 1. Приемка всех видов скота, птицы и кроликов	113	97	60	24	32	8	36		16
ПК 1.2 ОК1-ОК9	Раздел 2. Убой и первичная переработка крупного рогатого скота, свиней и овец	173	131	94	58		9	36		42
ПК 1.3 ОК-ОК9	Раздел 3. Убой и первичная переработка птицы и кроликов.	136	108	72	22		8	18		28
ПК 1.4 ОК1-ОК9	Раздел 4. Технологическое оборудование по первичной переработке скота, птицы и кроликов.	123	109	68	14		9	54		14
ПК1.1- ПК1.4, ОК1-ОК9	УП.01.01 Учебная практика							144		
	Производственная практика (по профилю специальности)									
	Промежуточная аттестация									
	<b>ИТОГО:</b>	<b>545</b>	<b>445</b>	294	118	32	34			<b>100</b>

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>Раздел ПМ 1. Приемка всех видов скота, птицы и кроликов</b>		<b>113</b>		
<b>МДК 01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов</b>		<b>69</b>		
<b>Тема 1.1. Состояние и сырьевая база мясной отрасли.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
	1	Введение. Цели и задачи МДК 01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов. Значение мясной отрасли в народном хозяйстве.	2	1
	2	Современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России. Проблемы и перспективы развития производства мяса и мясных продуктов.	2	1
	3	Сырьевая база предприятия по производству мяса и мясных продуктов. Виды предприятий мясной промышленности.	2	1
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>			
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
	4	<b>ПЗ № 1.</b> Определение упитанности крупного рогатого скота.	2	2
	5	<b>ПЗ № 2.</b> Определение упитанности свиней.	2	2
	6	<b>ПЗ № 3.</b> Определение упитанности овец и коз.	2	2
	7	<b>ПЗ № 4.</b> Определение упитанности птицы.	2	2
	8	<b>ПЗ № 5.</b> Определение упитанности кроликов.	2	2
<b>Тема 1.2. Состав и свойства мяса.</b>	<b>Содержание</b>	<b>13</b>		
9	Пищевая, биологическая, энергетическая ценность мяса	2	1	
10	Свойства и тканевый состав мяса.	2	1	
11	Свойства и тканевый состав мяса.	2	1	



	12	Факторы, влияющие на свойства мяса.	3	1
	13	Биологическая безопасность мяса.	2	1
	14	Автолитические изменения в мясе.	2	1
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
<b>Тема 1.3. Основное, вспомогательное сырье и вспомогательные материалы мясной отрасли</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	15	Виды основного сырья для производства колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов.	2	1
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>			
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
	16	<b>ПЗ № 6.</b> Виды основного сырья для производства колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов.	2	2
	17	<b>ПЗ № 7.</b> Оценка качества мяса.	2	2
	18	<b>ПЗ № 8.</b> Оценка качества мяса.	2	2
	19	<b>ПЗ № 9.</b> Классификация вспомогательных материалов.	2	2
<b>Тема 1.4. Транспортирование убойных животных к месту убоя.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	21	Подготовка к транспортировке убойных животных.	2	1
	22	Способы транспортировки сельскохозяйственных животных, предназначенных для убоя.	2	1
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>			
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	23	<b>ПЗ № 11.</b> Оформление сопроводительной документации.	2	2
<b>Тема 1.5. Организация сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающем предприятии</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	24	Правила и порядок сдачи-приемки скота, птицы и кроликов.	2	1
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>			
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	25	<b>ПЗ № 12.</b> Сдача-приемка по количеству и качеству мяса.	2	2
	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	26	Предубойное содержание скота.	2	1
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела ПМ 1</b>			<b>16</b>	

Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы	2	2
Подготовка рефератов, докладов по темам:	4	2
1. «Способы оглушения»,		
2. «Влияние стресса на качество мяса»		
3. «Инновации в определении качества мяса»;		
Оформление стенда по теме: «Основное, вспомогательное сырье и вспомогательные материалы мясной отрасли»;	4	2
Подготовка электронных презентаций по темам:		
1. «Факторы, влияющие на мясо при хранении»,	2	2
2. «Автолитические изменения в мясе».		
Составление таблицы категории упитанности сельскохозяйственных животных.	2	2
Составление тематических кроссвордов по теме: «Пищевая ценность мяса и мясных продуктов».	2	2
<b>Тематика домашних заданий</b>		
Подготовить презентацию на тему: «Перспективы развития производства мяса и мясных продуктов».		
Подготовить доклад на тему: «Биологическая безопасность мяса».		
Составить кроссворд на тему: «Оценка качества мяса птицы и кроликов».		
Подготовить реферат на тему: Виды предприятий мясной промышленности».		
Оформить газету на тему: «Структура мясоперерабатывающего предприятия».		
Рассчитать потребность в кормах и подстилке при транспортировке животных по железной дороге в течение трех суток (задание).		
Оформить товарно-транспортную накладную на партию животных, перевозимых в вагонах (задание).		
Оформить сдачу-приемку по количеству и качеству мяса (задание).		
<b>УП 01.01</b>	<b>Учебная практика</b>	
	<b>36</b>	
<b>Виды работ</b>		
1. Правила безопасности в мясной промышленности.	6	3
2. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным	6	3
3. Проведение транспортирования убойных животных к месту убою.	6	3
4. Проведение сдачи-приемки скота, птицы и кроликов.	6	3
5. Предубойное содержание и подготовка животных к убою.	6	3
6. Определение упитанности скота, птицы и кроликов.	6	3
<b>Консультации</b>		
	8	

Раздел 2. Убой и первичная переработка крупного рогатого скота, свиней и овец.		173	
МДК 01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов		128	
Тема 2.1 Основные этапы технологического процесса первичной переработки убойных животных	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	27	Технологические схемы первичной переработки убойных животных	2 1
	28	Технологические схемы первичной переработки убойных животных	2 1
	29	Технологические операции первичной переработки убойных животных	2 1
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>		
<b>Практические занятия</b>			
Тема 2.2. Убой и первичная переработка животных	<b>Содержание</b>		<b>18</b>
	30	Способы оглушения животных.	2 1
	31	Электроглушение крупного рогатого скота.	2 1
	32	Электроглушение свиней.	2 1
	33	Обескровливание крупного рогатого скота, свиней и овец.	2 1
	34	Съемка шкур крупного рогатого скота.	2 1
	35	Съемка шкур свиней.	2 1
	36	Съемка шкур овец.	2 1
	37	Обработка свиных туш в шкуре.	2 1
	38	Извлечение внутренних органов из туш животных.	2 1
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>		
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>
	39	ПЗ № 13. Контроль качества внутренних органов.	2 2
	40	ПЗ № 14. Распиловка.	2 2
	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	41	Точки ветеринарного и производственного контроля в цехе убоя и разделки туш.	2 1
	<b>Лабораторные работы (не предусмотрены)</b>		
	<b>Практические занятия</b>		<b>42</b>
	42	ПЗ № 15. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса.	2 2

	43	ПЗ № 16. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса.	2	2
	44	ПЗ № 17. Сортная разрубка туш крупного рогатого скота.	2	2
	45	ПЗ № 18. Сортная разрубка туш свиней.	2	2
	46	ПЗ № 19. Сортная разрубка туш мелкого рогатого скота.	2	2
	47	ПЗ № 20. Определение категорий упитанности туш крупного рогатого скота.	2	2
	48	ПЗ № 21. Определение категорий упитанности туш крупного рогатого скота.	2	2
	49	ПЗ № 22. Определение категорий упитанности туш свиней.	2	2
	50	ПЗ № 23. Определение категорий упитанности туш мелкого рогатого скота.	2	2
	51	ПЗ № 24. Выявление дефектов, ухудшающих товарный вид туши.	2	2
	52	ПЗ № 25. Проведение технологических расчётов сырья.	2	2
	53	ПЗ № 26. Проведение технологических расчётов сырья.	2	2
	54	ПЗ № 27. Проведение технологических расчетов готовой продукции.	2	2
	55	ПЗ № 28. Проведение технологических расчетов вспомогательных материалов.	2	2
	56	ПЗ № 29. Проведение технологических расчетов рабочей силы.	2	2
	57	ПЗ № 30. Проведение технологических расчетов оборудования.	2	2
	58	ПЗ № 31. Проведение технологических расчетов оборудования.	2	2
	59	ПЗ № 32. Проведение технологических расчетов расхода пара.	2	2
	60	ПЗ № 33. Проведение технологических расчетов воды.	2	2
	61	ПЗ № 34. Проведение технологических расчетов электроэнергии.	2	2
	62	ПЗ № 35. Проведение технологических расчетов производственных площадей в цехе убоя скота и разделки туш	2	2
<b>Тема 2.3 Контроль холодильной обработки мяса</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	63	Понятие о холодильной обработке мяса.	2	1
	<b>Лабораторные работы (не предусмотрены)</b>			
	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>	
	64	ПЗ № 36. Технология и техника охлаждения мяса.	2	2

	65	<b>ПЗ № 37.</b> Хранение охлажденного мяса.	2	2
	66	<b>ПЗ № 38.</b> Подмораживание мяса.	2	2
	67	<b>ПЗ № 39.</b> Технология и техника замораживания мяса.	2	2
	68	<b>ПЗ № 40.</b> Хранение замороженного мяса.	2	2
	69	<b>ПЗ № 41.</b> Размораживание мяса.	2	2
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела ПМ 2.</b>			<b>42</b>	
Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы			4	2
Подготовить реферат на тему: «Проблема влияния санитарно-гигиенических условий цеха (отделения) убоя скота на качество и безопасность мяса и мясопродуктов»,			4	2
Подготовить доклад на тему: «Влияние обескровливания на качество и последующие характеристики мяса и мясопродуктов»,			5	2
Составить кроссворд на тему: «Первичная переработка туш мелкого рогатого скота»,			4	2
Составить схему порядка извлечения внутренних органов из туш свиней.			6	2
Проведение технологических расчетов в цехе убоя скота: по расчету воды, электроэнергии, производственных площадей			6	2
Подготовить презентации по теме «Сбор крови на медицинские и технологические цели».			8	2
Составление тематических кроссвордов по теме: «Технологические процессы переработки скота».			5	2
<b>Тематика домашних заданий</b>				
Подготовить схему автоматизированной системы переработки скота.				
Экспозиционная (на отдельном формате, содержащая иллюстрации, схемы, таблицы...) последовательность выполнения операций при съёмке шкур со свиных туш.				
Проведение технологических расчетов в цехе убоя: по расходу пара, оборудования.				
<b>УП 01.01</b>	<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	
<b>Виды работ</b>				
1. Проведение и анализ процессов первичной переработки крупного рогатого скота.			6	3
2. Проведение и анализ процессов первичной переработки свиней.			6	3
3. Проведение и анализ процессов первичной переработки мелкого рогатого скота.			6	3
4. Проведение технологических расчетов при переработке крупного рогатого скота.			6	3
5. Проведение технологических расчетов при переработке свиней.			6	3
6. Проведение технологических расчетов при переработке овец.			6	3
<b>Консультации</b>			9	

<b>Раздел ПМ 3. Убой и первичная переработка птицы и кроликов.</b>		<b>136</b>		
<b>МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов</b>		<b>110</b>		
<b>Тема 3.1. Убой и первичная переработка птицы</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>		
	70	Технологические процессы обработки птицы, и их характеристика.	2	1
	71	Обработка сухопутной птицы.	2	1
	72	Обработка сухопутной птицы.	2	1
	73	Переработка водоплавающей птицы.	2	1
	74	Выработка тушек птицы в потрошенном и полупотрошенном виде. Обработка потрохов.	2	1
	75	Обработка птицы на поточно-механизированных линиях.	2	1
	76	Категории упитанности тушек птицы.	2	1
	77	Выпуск фасованной и упакованной продукции.	2	1
	78	Холодильная обработка мяса птицы.	2	1
	79	Экспертиза птицы.	2	1
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>			
	<b>Практические занятия</b>		<b>22</b>	
	80	<b>ПЗ № 42.</b> Проведение технологических расчетов сырья, готовой и сопутствующей продукции.	2	2
	81	<b>ПЗ № 43.</b> Проведение технологических расчетов сырья, готовой и сопутствующей продукции.	2	2
	82	<b>ПЗ № 44.</b> Проведение технологических расчетов тары.	2	2
	83	<b>ПЗ № 45.</b> Проведение технологических расчетов пара.	2	2
	84	<b>ПЗ № 46.</b> Проведение технологических расчетов воды.	2	2
	85	<b>ПЗ № 47.</b> Проведение технологических расчетов электроэнергии.	2	2
86	<b>ПЗ № 48.</b> Проведение технологических расчетов рабочей силы.	2	2	
87	<b>ПЗ № 49.</b> Проведение технологических расчетов производственных площадей цеха переработки птицы.	2	2	
88	<b>ПЗ № 50.</b> Проведение технологических расчетов оборудования цеха переработки птицы.	2	2	

	89	<b>ПЗ № 51.</b> Сортировка и разделка тушек птицы.	2	2
	90	<b>ПЗ № 52.</b> Основные технологические процессы обработки птицы.	2	2
	<b>Курсовая работа (проект)</b> <b>Тематика курсовых работ (проектов)</b>			
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Первичная переработка крупного рогатого скота и разделка туш на мясоперерабатывающем заводе.</li> <li>2. Первичная переработка свиней со съемкой шкур на мясоконсервном заводе.</li> <li>3. Первичная переработка свиней в шкуре в хладобойне.</li> <li>4. Первичная переработка свиней без съемки шкур на убойном пункте.</li> <li>5. Первичная переработка свиней и мелкого рогатого скота на универсальном конвейере мясокомбината.</li> <li>6. Технология уоя и разделки тушек кур и цыплят на унифицированной поточно-механизированной линии птицефабрики.</li> <li>7. Технология уоя и разделки водоплавающей птицы на конвейерной линии птицефабрики.</li> <li>8. Технология уоя и разделки индеек и обработка тушек на конвейерной линии птицефабрики.</li> <li>9. Технология уоя и разделки всех видов птицы и обработка тушек на универсальной конвейерной линии мясокомбината.</li> <li>10. Технология уоя кроликов и обработка тушек в убойных пунктах.</li> <li>11. Технология уоя и разделки кроликов и обработка тушек на поточно-механизированных линиях.</li> <li>12. Технология уоя кроликов и обработка тушек на агрегатах карусельного типа.</li> <li>13. Технология уоя кроликов и обработка тушек вручную в домашних условиях.</li> <li>14. Переработка мелкого рогатого скота и разделка туш.</li> <li>15. Переработка мелкого рогатого скота в местах выращивания.</li> <li>16. Технология переработки кроликов на поточно-механизированной линии.</li> <li>17. Технология уоя свиней и разделки туш со съемкой шкур на конвейерной линии.</li> <li>18. Технология уоя и разделки туш крупного рогатого скота.</li> <li>19. Первичная переработка птицы.</li> </ol>			
	<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b>		<b>32</b>	
	91	Ознакомление с методическими рекомендациями по выполнению курсовой работы.	2	1
	92	Методика краткого изложения состояния мясной промышленности	2	1

		раздела «Введение» с раскрытием актуальности темы, постановки целей и задач.		
	93	Методика сбора материала для раздела «Обзор литературы» по курсовой работе.	2	1
	94	Методика проведения анализ имеющихся данных по теме работы, которые следует использовать при написании раздела «обзор литературы» по курсовой работе.	2	1
	95	Методика использования справочной, нормативной и правовой документации при выполнении курсовой работы.	2	1
	96	Методика написания раздела «Обзор литературы».	2	1
	97	Методика написания раздела «Технологическая часть».	2	1
	98	Методика составления технологической схемы.	2	1
	99	Методика описания поэтапно всех технологических операций при переработке сырья.	2	1
	100	Методика описания поэтапно всех технологических операций при переработке сырья.	2	1
	101	Методика написания раздела «Характеристика оборудования».	2	1
	102	Методика написания раздела «Характеристика оборудования».	2	1
	103	Методика написания раздела «Мероприятия по охране труда и окружающей среды».	2	1
	104	Методика написания раздела «Мероприятия по охране труда и окружающей среды».	2	1
	105	Методика написания раздела «Заключение».	2	1
	106	Защита курсовой работы.	2	1
<b>Тема 3.2. Убой и первичная переработка кроликов</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	107	Характеристика основных технологических операций убоя и переработки кроликов.	2	1
	108	Технологические процессы обработки кроликов.	2	1
	109	Способы клеймения тушек кроликов.	2	1
	110	Требования, предъявляемые к качеству обработки кроликов.	2	1
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>			
	<b>Практические занятия</b>			



<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела ПМ 03</b>		<b>28</b>	
Подборка литературы к курсовой работе;		5	2
Выполнение практических заданий по разделам курсовой работы;		5	2
Выполнение технологических расчетов по готовой продукции;		5	2
Подготовка презентационных материалов по темам курсовых работ;		5	2
Составить кроссворд на тему: «Первичная переработка тушек птицы»;		4	2
Проведение технологических расчетов в цехе переработки птицы: по расчету воды, электроэнергии, производственных площадей		4	2
<b>Тематика домашних заданий</b>			
Изготовление плаката: Обработка птицы на поточно-механизированной линии.			
Подготовка доклада и экспозиции (на отдельном формате, содержащая иллюстрации, схемы, таблицы...): «Технологические процессы обработки кроликов».			
<b>УП 01.01</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>18</b>	
<b>Виды работ</b>			
1. Выполнение и анализ процессов первичной переработки птицы.		6	3
2. Выполнение и анализ процессов первичной переработки кроликов.		6	3
3. Проведение технологических расчетов при переработке птицы и кроликов.		6	3
<b>Консультации</b>		<b>8</b>	
<b>Раздел ПМ 4. Технологическое оборудование по первичной переработке скота, птицы и кроликов.</b>		<b>123</b>	
<b>МДК. 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов</b>		<b>60</b>	
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>32</b>	
<b>Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов</b>	111	Основное оборудование для первичной переработки крупного рогатого скота.	1
	112	Основное оборудование для первичной переработки крупного рогатого скота.	1
	113	Основное оборудование для первичной переработки свиней.	1

114	Оборудование для транспортирования.	2	1
115	Оборудование для оглушения скота.	2	1
116	Душевые устройства и моечные машины.	2	1
117	Оборудование для шпарки туш и удаления щетины. Оборудование для опалки и очистки свиных туш.	2	1
118	Оборудование для шпарки туш и удаления щетины. Оборудование для опалки и очистки свиных туш.	2	1
119	Характерные неисправности, возникающие при обслуживании мездрильной машины.	2	1
120	Линия первичной переработки туш мелкого рогатого скота.	2	1
121	Линия первичной переработки туш мелкого рогатого скота.	2	1
122	Комплект оборудования линии убоя и переработки птицы.	2	1
123	Комплект оборудования линии убоя и переработки птицы.	2	1
124	Оборудование линии убоя и первичной переработки кроликов.	2	1
125	Оборудование для холодильной обработки мяса птицы и кроликов.	2	1
126	Оборудование для холодильной обработки мяса птицы и кроликов.	2	1
<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>			
<b>Практические занятия</b>		<b>14</b>	
127	<b>ПЗ № 53.</b> Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для оглушения животных. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	2
128	<b>ПЗ №54.</b> Эксплуатация и ТБ при съемке шкур, техническое обслуживание оборудования для съемки шкур. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	2
129	<b>ПЗ №55.</b> Эксплуатация и ТБ при съемке шкур, техническое обслуживание оборудования для съемки шкур. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	2
130	<b>ПЗ №56.</b> Эксплуатация, техническое обслуживание, устройство, назначение и принцип действия оборудования для шпарки туш и удаления щетины, опалки туш.	2	2

	131	<b>ПЗ №57.</b> Эксплуатация и ТБ для работы на оборудовании по первичной обработке шкур, техническое обслуживание оборудования для первичной обработки шкур. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	2
	132	<b>ПЗ №58.</b> Эксплуатация и ТБ для работы на оборудовании по первичной обработке шкур, техническое обслуживание оборудования для первичной обработки шкур. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	2
	133	<b>ПЗ №59.</b> Эксплуатация и ТБ при обслуживании аппаратов тепловой обработки и камеры для мойки тушек. Техническое обслуживание аппаратов тепловой обработки, бильной машины и аппаратов для подшпарки и камеры для мойки тушек. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	2
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела ПМ 4.</b>			<b>14</b>	
Подготовить реферат на тему: «Оборудование для оглушения животных»			6	2
Подготовить сообщение на тему: «Оборудование для съёмки шкур с туш крупного рогатого скота»			4	2
Составить кроссворд на тему: «Оборудование цеха обработки кишечного сырья»			4	2
<b>Тематика домашних заданий</b>				
Подготовить доклад на тему: «Оборудование цеха сбора, первичной обработки и консервирования эндокринно-ферментного сырья»,				
Подготовить презентацию на тему: «Оборудование цехов холодильной обработки мяса и мясных продуктов. Неисправности оборудования»,				
Подготовить доклад на тему: «Оборудование цеха разделки туш, обвалки и жиловки мяса».				
<b>УП 01.01</b>	<b>Учебная практика</b>		<b>54</b>	
<b>Виды работ</b>				
1. Обеспечение режима работы оборудования для оглушения животных.			6	3
2. Обеспечение режима работы оборудования для обескровливания.			6	3
3. Обеспечение режима работы оборудования для съёмки шкуры.			6	3
4. Обеспечение режима работы оборудования для обработки туш.			6	3
5. Обеспечение режима работы оборудования для разделки туш.			6	3
6. Проведение подбора технологического оборудования, компоновки технологических линий для убоя и			6	3

первичной переработки крупного рогатого скота.		
7. Проведение подбора технологического оборудования, компоновки технологических линий для убоя и первичной переработки свиней.	6	3
8. Проведение подбора технологического оборудования, компоновки технологических линий для убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота.	6	3
9. Проведение подбора технологического оборудования, компоновки технологических линий для убоя и первичной переработки птицы и кроликов.	6	3
<b>Курсовая работа (проект)</b>	<b>32</b>	
<b>Консультации</b>	<b>9</b>	
<b>Всего (часов)</b>	<b>545</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технология мяса и мясных продуктов (аудитория № 8) и лаборатории Мясного и животного сырья и продукции (кабинет № 26)

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты по разделам: убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных, способы оглушения сельскохозяйственных животных, способы снятия шкуры, правила сбора крови
- фотоальбом «Убой и обработка крупного рогатого скота»
- альбом «Породы КРС, свиней, лошадей, овец»
- муляжи коров, лошадей, свиней, овец
- аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе;
- доска.

Оборудование лаборатории Мясного и животного сырья и продукции:

- посадочные места по количеству обучающихся;
  - рабочее место преподавателя;
  - рабочие места по количеству обучающихся;
  - микроскоп (школьный) МБУ-4А
  - электрическая плита «Мечта»
  - холодильник «Атлант»
  - комбинированный электрод для измерения Ph мяса (ЭК 03)
  - весы лабораторные
  - химическая посуда:  
пробирки, колбы (150 мл, 200 мл, 1000 мл), стакан (200 мл, 800 мл), пипетка на 10 мл, бюретка, стеклянные бутылочки для проб молока на 250 мл
  - реактивы: серная кислота, щёлочь, дистиллированная вода, раствор фенолфталеина, раствор формалина, раствор метиленовой сини, резазурин
  - плакаты по разделам:  
«Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови»
  - фотоальбом «Убой и обработка скота»
  - альбом «Породы коров, свиней, лошадей, овец»
  - муляжи коров, лошадей, свиней, овец
  - муляжи сельскохозяйственных животных и птицы
  - аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD):  
«Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»
- Технические средства обучения:
- мультимедийный комплекс: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе;
  - доска.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

### **Основные источники:**

1. Жевнин, Д.И. Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья: учебное пособие для СПО/ Д.И. Жевнин. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2019. – 137 с. <https://e.lanbook.com/reader/book/137464/#1>.

2. Сидоренко, И.В. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко. – Брянск: Изд.-во Брянский ГАУ, 2018. – 184 с. <https://e.lanbook.com/reader/book/133087/#2>.

### **Дополнительные источники:**

1. Антипова Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи [Электронный ресурс]: Учебное пособие Для СПО / Антипова Л. В., Дворянинова О. П. ; под науч. ред. Антиповой Л.С. - Москва: Юрайт, 2020 - 204 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/466091>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/5C8795C6-94E9-48C5-8581-668EDEA7E86C>.

2. Федоренко В. Ф. Инновационные технологии, процессы и оборудование для убоя животных на мясокомбинатах, мясохладобойнях и переработки побочного сырья [Электронный ресурс]: - / Федоренко В. Ф., Мишуров Н. П., Коноваленко Л. Ю. - Москва: Юрайт, 2020 - 169 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/456913>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/180AE324-4213-4436-A1D9-8EF02E3C581F>.

### **Интернет-ресурсы:**

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2021. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – Москва, 2021. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.

3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2021. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.

4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2021. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.

5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2021. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>

### 4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение модуля предусматривает: проведение теоретических занятий, лекций, практических занятий; учебную и производственную практику, а также индивидуальные и групповые консультации.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», «Процессы и аппараты».

Учебная практика проводится в лаборатории «Мясного и животного сырья и продукции».

### 4.4. Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по профессиональному модулю:

Форма работы	Вид занятия		
	Урок	ЛЗ	ПЗ, семинар
Интерактивный урок	7	-	4
Работа в малых группах	4	-	8
Компьютерные симуляции	-	-	-
Деловые или ролевые игры	6	-	4
Анализ конкретных ситуаций	4	-	4
Учебные дискуссии	4	-	4
Конференции	-	-	4
Внутрипредметные олимпиады	4	-	4
Другие формы активных и интерактивных занятий	4	-	4
Итого:	33	-	36

### 4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 лет.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля оценки
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов	<p>Проводит оценку упитанности в соответствии с установленной методикой-ГОСТ животных и требованиям стандартных процедур производства отделения первичной переработки скота (далее-СПП 1,2).</p> <p>Оценивает требования действующих государственных стандартов упитанности убойных животных и СПП 1,2.</p> <p>Соответствует проведению сортировки убойных животных требованиям СПП 1,2</p>	
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов	Проводит процесс убоя скота, птицы и кроликов в соответствии с установленной методикой и требованиям стандартных процедур.	
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	<p>Проводит процесс переработки животных и птицы в соответствии с требованиями СПП 2-СПП19</p> <p>Осуществляет учет сырья и продуктов переработки в соответствии с требованиями СПП 21</p> <p>Проводит технологические расчеты по действующим методикам технологических расчетов производства первичной переработки скота, птицы и кроликов</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос,</li> <li>- тестирование;</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических занятий;</li> <li>- дифференцированный зачет по МДК.01.01;</li> <li>- зачет по учебной практике;</li> <li>- экзамен</li> </ul>
		(квалификационный) по профессиональному модулю



<p>ПК 1.4.Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.</p>	<p>Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов проводится в соответствии с техническими инструкциями по эксплуатации соответствующего оборудования</p>	
--	---	--

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.

<p><b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</p>	<p>- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, и в процессе освоения профессиональной деятельности ;</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях,</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий. решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки</p>	<p>- экспертная оценка решения ситуационных задач; - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях.</p>

	технологических процессов и нести за них ответственность;	
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 электронные	- пользоваться компьютерной сетью
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективный поиск необходимой информации; - Использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, с коллегами, с руководителями цехов, рабочими. преподавателями и мастерами в ходе обучения	- Отзывы об обучающемся
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.  - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.  - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки рецептур, технологических процессов и оборудования в мясном производстве.	- знакомство со специализированной литературой в библиотеке и интернете

