

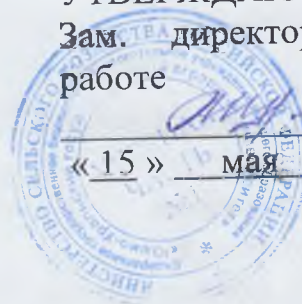
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ *
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной
работе

Жукова О.Г.

« 15 » мая 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ПРИЕМКА, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА, ПТИЦЫ
И КРОЛИКОВ**

Профессиональный учебный цикл
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2020

РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией
Зоотехния, Технология молока и молочных продуктов, Технологии мяса и мясных
продуктов

Протокол № 5 от « 14 » мая 2020 г.

Председатель

 С.И. Смирнова

Составитель:

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

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза:

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

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

Содержательная экспертиза:

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

Смирнова С.И., председатель ПЦМК ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внешние рецензии:

Белооков А. А., доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, ИВМ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Медведева С.Д., главный технолог ООО «Чебаркульская птица»

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями 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.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28

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 птицепеха.

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 цех 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- экзамен; курсовая работа.

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 Тематический план профессионального модуля ПМ. 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультации, часов	Учебная практика, часов
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося			
			Всего, часов	в т.ч., лабораторные 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	Раздел 1. Приемка всех видов скота, птицы и кроликов	99	53	24	-	16	-	-	30
ПК 1.2	Раздел 2. Убой и первичная переработка крупного рогатого скота, свиней и овец	176	86	58	-	42	-	-	48
ПК 1.3	Раздел 3. Убой и первичная переработка птицы и кроликов.	140	82	22	32	28	32	-	30
ПК 1.4	Раздел 4. Технологическое оборудование по первичной переработке скота, птицы и кроликов.	96	46	14	-	14	-	-	36
	Всего	545	267	118	32	100	32	34	144

**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	
Раздел ПМ 1. Приемка всех видов скота, птицы и кроликов		99		
МДК 01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов		69		
Тема 1.1. Состояние и сырьевая база мясной отрасли.	Содержание	6		
	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	
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия		10	
4 ПЗ № 1. Определение упитанности крупного рогатого скота.	2	2		

	5	ПЗ № 2. Определение упитанности свиней.	2	2
	6	ПЗ № 3. Определение упитанности овец и коз.	2	2
	7	ПЗ № 4. Определение упитанности птицы.	2	2
	8	ПЗ № 5. Определение упитанности кроликов.	2	2
Тема 1.2. Состав и свойства мяса.	Содержание		13	
	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
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
Практические занятия				
Тема 1.3. Основное, вспомогательное сырье и вспомогательные материалы мясной отрасли	Содержание		2	
	15	Виды основного сырья для производства колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов.	2	1
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия		10	
	16	ПЗ № 6. Виды основного сырья для производства колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов.	2	2
	17	ПЗ № 7. Оценка качества мяса.	2	2
	18	ПЗ № 8. Оценка качества мяса.	2	2
	19	ПЗ № 9. Классификация вспомогательных материалов.	2	2
20	ПЗ № 10. Классификация вспомогательных материалов.	2	2	
Тема 1.4. Транспортирование убойных животных к месту убоя.	Содержание		4	
	21	Подготовка к транспортировке убойных животных.	2	1
	22	Способы транспортировки сельскохозяйственных животных,	2	1

		предназначенных для убоя.		
		Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
		Практические занятия	2	
	23	ПЗ № 11. Оформление сопроводительной документации.	2	2
Тема 1.5. Организация сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающем предприятии		Содержание	2	
	24	Правила и порядок сдачи-приемки скота, птицы и кроликов.	2	1
		Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
		Практические занятия	2	
	25	ПЗ № 12. Сдача-приемка по количеству и качеству мяса.	2	2
		Содержание	2	
	26	Предубойное содержание скота.	2	1
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела ПМ 1			16	
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:			2	2
1. «Факторы, влияющие на мясо при хранении»,				
2. «Автолитические изменения в мясе».			2	2
Составление таблицы категории упитанности сельскохозяйственных животных.				
Составление тематических кроссвордов по теме: «Пищевая ценность мяса и мясных продуктов».			2	2
Тематика домашних заданий				
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).			
УП 01.01	Учебная практика	30	
Виды работ			
1. Правила безопасности в мясной промышленности.		12	3
2. Проведение транспортирования убойных животных к месту убоя.		6	3
3. Проведение сдачи-приемки скота, птицы и кроликов.		6	3
4. Определение упитанности скота, птицы и кроликов.		6	3
Раздел 2. Убой и первичная переработка крупного рогатого скота, свиней и овец.		176	
МДК 01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов		128	
Тема 2.1 Основные этапы технологического процесса первичной переработки убойных животных	Содержание	6	
	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
Лабораторные занятия (не предусмотрены)			

	Практические занятия			
Тема 2.2. Убой и первичная переработка животных	Содержание	18		
	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
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия		4	
	39	ПЗ № 13. Контроль качества внутренних органов.	2	2
	40	ПЗ № 14. Распиловка.	2	2
	Содержание		2	
	41	Точки ветеринарного и производственного контроля в цехе убоя и разделки туш.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)			
	Практические занятия		42	
	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
Тема 2.3		Контроль		
холодильной обработки мяса		Содержание	2	
	63	Понятие о холодильной обработке мяса.	2	1

	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	12	
64	ПЗ № 36. Технология и техника охлаждения мяса.	2	2
65	ПЗ № 37. Хранение охлажденного мяса.	2	2
66	ПЗ № 38. Подмораживание мяса.	2	2
67	ПЗ № 39. Технология и техника замораживания мяса.	2	2
68	ПЗ № 40. Хранение замороженного мяса.	2	2
69	ПЗ № 41. Размораживание мяса.	2	2
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела ПМ 2.		42	
Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы		4	2
Подготовить реферат на тему: «Проблема влияния санитарно-гигиенических условий цеха (отделения) убой 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 убой 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
Тематика домашних заданий			
Подготовить схему автоматизированной системы переработки скота.			
Экспозиционная (на отдельном формате, содержащая иллюстрации, схемы, таблицы...) последовательность выполнения операций при съёмке шкур со свинных туш.			
Проведение технологических расчетов в цехе убой: по расходу пара, оборудования.			
УП 01.01	Учебная практика	48	
Виды работ			
1. Проведение и анализ процессов первичной переработки крупного рогатого скота.		12	3

2. Проведение и анализ процессов первичной переработки свиней.		12	3	
3. Проведение и анализ процессов первичной переработки мелкого рогатого скота.		12	3	
4. Проведение технологических расчетов при переработке крупного рогатого скота, свиней и овец.		12	3	
Раздел ПМ 3. Убой и первичная переработка птицы и кроликов.		140		
МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов		110		
Тема 3.1. Убой и первичная переработка птицы	Содержание	20		
	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
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия		22	
	80	ПЗ № 42. Проведение технологических расчетов сырья, готовой и сопутствующей продукции.	2	2
81	ПЗ № 43. Проведение технологических расчетов сырья,	2	2	

		готовой и сопутствующей продукции.		
82	ПЗ № 44.	Проведение технологических расчетов тары.	2	2
83	ПЗ № 45.	Проведение технологических расчетов пара.	2	2
84	ПЗ № 46.	Проведение технологических расчетов воды.	2	2
85	ПЗ № 47.	Проведение технологических расчетов электроэнергии.	2	2
86	ПЗ № 48.	Проведение технологических расчетов рабочей силы.	2	2
87	ПЗ № 49.	Проведение технологических расчетов производственных площадей цеха переработки птицы.	2	2
88	ПЗ № 50.	Проведение технологических расчетов оборудования цеха переработки птицы.	2	2
89	ПЗ № 51.	Сортировка и разделка тушек птицы.	2	2
90	ПЗ № 52.	Основные технологические процессы обработки птицы.	2	2
	Курсовая работа (проект) Тематика курсовых работ (проектов)			
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Первичная переработка крупного рогатого скота и разделка туш на мясоперерабатывающем заводе. 2. Первичная переработка свиней со съемкой шкур на мясоконсервном заводе. 3. Первичная переработка свиней в шкуре в хладобойне. 4. Первичная переработка свиней без съемки шкур на убойном пункте. 5. Первичная переработка свиней и мелкого рогатого скота на универсальном конвейере мяскокомбината. 6. Технология убоя и разделки тушек кур и цыплят на унифицированной поточно-механизированной линии птицефабрики. 7. Технология убоя и разделки водоплавающей птицы на конвейерной линии птицефабрики. 8. Технология убоя и разделки индеек и обработка тушек на конвейерной линии птицефабрики. 			

	<p>9. Технология убоя и разделки всех видов птицы и обработка тушек на универсальной конвейерной линии мясокомбината.</p> <p>10. Технология убоя кроликов и обработка тушек в убойных пунктах.</p> <p>11. Технология убоя и разделки кроликов и обработка тушек на поточно-механизированных линиях.</p> <p>12. Технология убоя кроликов и обработка тушек на агрегатах карусельного типа.</p> <p>13. Технология убоя кроликов и обработка тушек вручную в домашних условиях.</p> <p>14. Переработка мелкого рогатого скота и разделка туш.</p> <p>15. Переработка мелкого рогатого скота в местах выращивания.</p> <p>16. Технология переработки кроликов на поточно-механизированной линии.</p> <p>17. Технология убоя свиней и разделки туш со съемкой шкур на конвейерной линии.</p> <p>18. Технология убоя и разделки туш крупного рогатого скота.</p> <p>19. Первичная переработка птицы.</p>		
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)	32	
91	Ознакомление с методическими рекомендациями по выполнению курсовой работы.	2	1
92	Методика краткого изложения состояния мясной промышленности раздела «Введение» с раскрытием актуальности темы, постановки целей и задач.	2	1
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
Тема 3.2. Убой и первичная переработка кроликов	Содержание		8	
	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
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела ПМ 03			28	
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	
Тематика домашних заданий				
Изготовление плаката: Обработка птицы на поточно-механизированной линии.				
Подготовка доклада и экспозиции (на отдельном формате, содержащая иллюстрации, схемы, таблицы...): «Технологические процессы обработки кроликов».				
УП 01.01	Учебная практика		30	
Виды работ				
1. Выполнение и анализ процессов первичной переработки птицы.		12	3	
2. Выполнение и анализ процессов первичной переработки кроликов.		6	3	
3. Проведение технологических расчетов при переработке птицы и кроликов.		12	3	
Раздел ПМ 4.			96	
Технологическое оборудование по первичной переработке скота, птицы и кроликов.				
МДК. 01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов		60	
Тема 4.1.	Содержание		32	
Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной	111	Основное оборудование для первичной переработки крупного рогатого скота.	2	1
	112	Основное оборудование для первичной переработки крупного рогатого скота.	2	1

переработке скота, птицы и кроликов	113	Основное оборудование для первичной переработки свиней.	2	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.	2	1	
		Оборудование для опалки и очистки свиных туш.			
	118	Оборудование для шпарки туш и удаления щетины.	2	1	
		Оборудование для опалки и очистки свиных туш.			
	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	
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)				
	Практические занятия			14	
	127	ПЗ № 53. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для оглушения животных. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	2	
	128	ПЗ №54. Эксплуатация и ТБ при съемке шкур, техническое обслуживание оборудования для съемки шкур. Устройство, назначение и принцип действия, правила	2	2	

		безопасного обслуживания оборудования.		
129		ПЗ №55. Эксплуатация и ТБ при съемке шкур, техническое обслуживание оборудования для съемки шкур. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	2
130		ПЗ №56. Эксплуатация, техническое обслуживание, устройство, назначение и принцип действия оборудования для шпарки туш и удаления щетины, опалки туш.	2	2
131		ПЗ №57. 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		ПЗ №58. 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		ПЗ №59. 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
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела ПМ 4.			14	

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
Тематика домашних заданий		
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».		
УП 01.01	Учебная практика	
36		
Виды работ		
1. Обеспечение режима работы оборудования для первичной переработки скота.	12	3
2. Обеспечение режима работы оборудования для первичной переработки птицы и кроликов.	12	3
3. Проведение подбора технологического оборудования, компоновки технологических линий для убоя и первичной переработки скота, птицы и кроликов.	12	3
Курсовая работа (проект)		
32		
Консультации		
34		
Всего (часов)		
545		

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:

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2020. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2020. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
3. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва, 2020. – 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 ППСЗ 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	Проводит оценку упитанности в соответствии с установленной методикой-ГОСТ животных и требованиям стандартных процедур производства отделения первичной переработки скота (далее-СПП 1,2). Оценивает требования действующих государственных стандартов упитанности убойных животных и СПП 1,2. Соответствует проведению сортировки убойных животных требованиям СПП 1,2	
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.	Текущий контроль в форме: - устный опрос, - тестирование;
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	Проводит процесс переработки животных и птицы в соответствии с требованиями СПП 2-СПП19 Осуществляет учет сырья и продуктов переработки в соответствии с требованиями СПП 21 Проводит технологические расчеты по действующим методикам технологических расчетов производства первичной переработки скота, птицы и кроликов	- экспертная оценка выполнения практических занятий; дифференцированный зачет по МДК.01.01; - зачет по учебной практике; - экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю

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

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, и в процессе освоения профессиональной деятельности ;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях,
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий. <p>решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки</p>	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка решения ситуационных задач; - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях.

	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 рецептов, технологических процессов и оборудования в мясном производстве.	- знакомство со специализированной литературой в библиотеке и интернете