

# **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

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

## **1. Цели и задачи профессионального 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 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 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

## 2. Результаты освоения профессионального модуля

Код	Наименование результата обучения	Номер и наименование темы
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов	Уметь проводить приемку всех видов скота, птицы кроликов	Тема 1.1. Выращивание животных Тема 1.2. Показатели качества мяса Тема 1.3. Технология предубойной подготовки животных
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов	Иметь практический опыт ведения технологического процесса по убою скота, птицы и кроликов	Тема 1.4. Переработка скота Тема 1.5. Обработка птицы Тема 1.6. Обработка кроликов
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов	Иметь практический опыт первичной переработки скота, птицы и кроликов	Тема 1.7. Подготовка мяса к реализации Тема 1.8. Изменения в мясе после убоя Тема 1.9. Холодильная обработка и хранение мяса
ПК1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.	Иметь практический опыт эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования; уметь обеспечивать режим работы оборудования первичного цеха и птицецеха.	Тема 2.1 Оборудование для оглушения скота Тема 2.2 Оборудование для обескровливания Тема 2.3 Оборудование для съемки шкур Тема 2.4 Оборудование для удаления щетины с туш свиней Тема 2.5 Оборудование для обработки туш убойных животных Тема 2.6 Оборудование для разделки полутуш животных Тема 2.7 Оборудование для

		убоя и обескровливания птицы Тема 2.8 Аппараты для шпарки тушек птицы Тема 2.9 Машины для удаления оперения с тушек птицы
ОК 1. Понимать сущность и социальное значение своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии	Тема 1.1. Выращивание животных  Тема 2.1 Оборудование для оглушения скота Тема 2.2 Оборудование для обескровливания
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области мясоперерабатывающей промышленности; оценка эффективности и качества выполнения	Тема 1.3. Технология предубойной подготовки животных  Тема 2.3 Оборудование для съемки шкур
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов в производстве мяса и мясных продуктов.	Тема 1.9. Холодильная обработка и хранение мяса Тема 2.4 Оборудование для удаления щетины с туш свиней
ОК 4. Осуществлять список и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного	эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Тема 1.4. Переработка скота Тема 2.5 Оборудование для обработки туш убойных животных

развития.		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	работа на интерактивной доске с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектором	Тема 1.5. Обработка птицы Тема 2.6 Оборудование для разделки полуутуш животных
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Тема 1.2. Показатели качества мяса Тема 2.7 Оборудование для убоя и обескровливания птицы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Тема 1.6. Обработка кроликов Тема 2.8 Аппараты для шпарки тушек птицы Тема 2.9 Машины для удаления оперения с тушек птицы
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Тема 1.7. Подготовка мяса к реализации Тема 2.10 Оборудование для обработки тушек птицы

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	анализ инноваций в области разработки технологических процессов мясоперерабатывающей промышленности	Тема 1.8. Изменения в мясе после убоя Тема 2.11 Оборудование для разделки тушек птицы Тема 2.12 Оборудование для убоя кроликов
--	---	--

## Содержание ПМ

Раздел 1. Ведение технологических процессов приемки, убоя и первичной переработки скота, птицы и кроликов

МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов:

Технологические процессы

Тема 1.1. Выращивание животных

Тема 1.2. Показатели качества мяса

Тема 1.3. Технология предубойной подготовки животных

Тема 1.4. Переработка скота

Тема 1.5. Обработка птицы

Тема 1.6. Обработка кроликов

Тема 1.7. Подготовка мяса к реализации

Тема 1.8. Изменения в мясе после убоя

Тема 1.9.Холодильная обработка и хранение мяса

## Раздел II

Устройство и принцип работы оборудования для убоя и первичной переработки скота, птицы, кроликов

МДК 01.02

Технологическое оборудование для убоя, первичной переработки скота, птицы, кроликов

Тема 2.1 Оборудование для оглушения скота

Тема 2.2 Оборудование для обескровливания

Тема 2.3 Оборудование для съемки шкур

Тема 2.4 Оборудование для удаления щетины с туш свиней

Тема 2.5 Оборудование для обработки туш убойных животных

Тема 2.6 Оборудование для разделки полутуш животных

Тема 2.7 Оборудование для убоя и обескровливания птицы

Тема 2.8 Аппараты для шпарки тушек птицы

Тема 2.9 Машины для удаления оперения с тушек птицы

Тема 2.10 Оборудование для обработки тушек птицы

Тема 2.11 Оборудование для разделки тушек птицы

Тема 2.12 Оборудование для убоя кроликов