

# **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Наименование профессионального модуля** ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.  
Обвальщик мяса

## **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:**

- правки и заточки ножей;
- пользования защитными приспособлениями;
- разделки полутуш говядины и свинины;
- обвалки туш и частей туш скота всех видов;
- обвалки голов крупного рогатого скота;
- обрезания пласта шпика со свиных полутуш;

**уметь:**

- производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую;
- производить разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудино-реберную, заднюю;
- обваливать головы крупного рогатого скота;
- срезать шпик со свиных полутуш;
- соблюдать границы отделения частей туши при разделке;
- последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов;

**знать:**

- анатомическое строение туш, сочленение костей скелета и расположение мышечной, жировой и соединительной тканей всех видов скота;
- нормативы выхода обваленного мяса, копченостей и шпика;
- правила и схему разделки туш;
- наименование частей туш;
- границы отделения частей туши при разделке;
- отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши;
- требования действующих стандартов на готовую продукцию;

- виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения;
- приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов;
- способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства;
- правила заточки и правки ножей;
- правила пользования защитными приспособлениями;
- устройство и принцип работы оборудования для разделки и обвалки мяса

## 2. Результаты освоения профессионального модуля

Код компетенции	Наименование результата обучения	Номер и наименование темы
ПК1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-первичной переработки скота, птицы и кроликов;</li> <li>-размещения мяса в камерах холодильника;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-вести процессы первичной переработки крупного рогатого и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;</li> <li>-вести учет сырья и продуктов переработки;</li> <li>-проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;</li> <li>-оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;</li> <li>-контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;</li> <li>-выбирать необходимые способы холодильной обработки;</li> <li>-контролировать режимы холодильной обработки;</li> <li>-обеспечивать рациональное использование камер холодильника;</li> <li>-определять глубину автолиза мяса при холодильной обработке;</li> <li>-определять естественную убыль мяса при обработке холодом</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;</li> <li>-методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработке птицы и кроликов;</li> </ul>	<p>Тема 1.1. Организм как единое целое.</p> <p>Тема .1.2 Система органов произвольного движения.</p> <p>Тема 1.3.Мышцы тела.</p> <p>Тема 1.4 Система пищеварения.</p> <p>Тема 1. 5. Системы органов дыхания, кровообращения.</p> <p>Тема 2.1. Классификация сырья.</p> <p>Тема 2.2. Характеристика мясного сырья.</p> <p>Тема 2.3. Термическое состояние мясного сырья, поступающего для производства мясных изделий.</p> <p>Тема 3.1. Разделка мяса.</p> <p>Тема 3.2 Обвалка мяса.</p> <p>Тема 3.3. Жилровка мяса.</p> <p>Тема 4.1.Оборудование сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов.</p> <p>Тема 4.2. Требования производственной санитарии и гигиены в</p>

	-режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;	сырьевом отделении цеха производства мясных продуктов.
ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	<b>Иметь практический опыт:</b> -контроля качества сырья на этапах разделки, обвалки, жиловки <b>Уметь:</b> -проводить контроль качества сырья на этапах разделки, обвалки, жиловки <b>Знать:</b> -методику проведения контроля качества сырья на этапах разделки, обвалки, жиловки	Тема 4.3. Контроль качества сырья на этапах разделки обвалки, жиловки мяса. Тема 5.1. Безопасность жизнедеятельности и промышленная санитария. Тема 5.2. Основное сырье для производства мясных изделий.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Тема 1.1. Организм как единое целое. Тема .1.2 Система органов произвольного движения. Тема 1.3.Мышцы тела. Тема 1.4 Система пищеварения. Тема 1. 5. Системы органов дыхания, кровообращения.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Тема 1.1. Организм как единое целое. Тема .1.2 Система органов произвольного движения. Тема 1.3.Мышцы тела. Тема 1.4 Система пищеварения. Тема 1. 5. Системы органов дыхания, кровообращения.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Тема 2.1. Классификация сырья. Тема 2.2. Характеристика мясного сырья. Тема 2.3. Термическое состояние мясного сырья, поступающего для производства мясных изделий.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения	Тема 2.1. Классификация сырья. Тема 2.2. Характеристика

	профессиональных задач, профессионального и личностного развития	мясного сырья. Тема 2.3. Термическое состояние мясного сырья, поступающего для производства мясных изделий.
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	Тема 3.1. Разделка мяса. Тема 3.2 Обвалка мяса. Тема 3.3. Жилровка мяса.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Тема 4.1.Оборудование сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов. Тема 4.2. Требования производственной санитарии и гигиены в сырьевом отделении цеха производства мясных продуктов. Тема 4.3. Контроль качества сырья на этапах разделки обвалки, жилровки мяса.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Тема 5.1. Безопасность жизнедеятельности и промышленная санитария. Тема 5.2. Основное сырье для производства мясных изделий.

## Содержание ПМ

### **МДК 05.01 Обвалка туш скота всех видов и частей туш.**

#### **Введение**

### **Раздел 1. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных.**

Тема 1.1. Организм как единое целое.

Тема .1.2 Система органов произвольного движения.

Тема 1.3.Мышцы тела.

Тема 1.4 Система пищеварения.

Тема 1. 5. Системы органов дыхания, кровообращения.

## **Раздел 2. Характеристика сырья для мясоперерабатывающей промышленности.**

Тема 2.1. Классификация сырья.

Тема 2.2. Характеристика мясного сырья.

Тема 2.3. Термическое состояние мясного сырья, поступающего для производства мясных изделий.

## **Раздел 3 Подготовка сырья**

Тема 3.1. Разделка мяса.

Тема 3.2 Обвалка мяса.

Тема 3.3. Жиловка мяса.

## **Раздел 4.Безопасность труда. Производственная санитария и гигиена. Контроль качества.**

Тема 4.1.Оборудование сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов.

Тема 4.2. Требования производственной санитарии и гигиены в сырьевом отделении цеха производства мясных продуктов.

Тема 4.3. Контроль качества сырья на этапах разделки обвалки, жиловки мяса.

## **Раздел 5. Производственный участок.**

Тема 5.1. Безопасность жизнедеятельности и промышленная санитария.

Тема 5.2. Основное сырье для производства мясных изделий.