

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДЕНО

Председатель учебно-методической
комиссии факультета СПО, доцент
_____ Завершинская М.В.
« ____ » _____ 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов**

Специальность 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

Форма обучения очная

Срок получения СПО по ППССЗ 3 года 10 месяцев

Оренбург, 2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая 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): Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов.

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.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональной компетенции:

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 профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области, ветеринарной деятельности, зоотехнии.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения 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 кролика;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещение мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в 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, убойе и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 621 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 369 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 246 часов;
самостоятельной работы обучающегося 123 часа.
учебной и производственной практики - 252 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Технология первичной переработки 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 социальное значение 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), за 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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы 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 1-4	ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота,	621	246	110		123		108	144
	МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов : Технологические процессы	185	124	56		61		54	
	МДК 01.02 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов : Технологическое оборудование для первичной переработки скота, птицы кроликов	184	122	54		62		54	
	Производственная практика (по профилю специальности),	144							144

	Всего:	621	246	110	-	123	-	108	144
--	---------------	------------	------------	------------	----------	------------	----------	------------	------------

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)
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	Объем часов	Формируемые компетенции	Уровень освоения
1	2	3	4	4
МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов Технологические процессы		185		
Тема 1.1. Выращивание животных	Содержание Виды скота, перерабатываемого на предприятиях мясной промышленности. Характеристика пород крупного, мелкого рогатого скота и свиней. Направления продуктивности сельскохозяйственных животных. Виды птиц и породы кроликов, перерабатываемых в промышленности	4	ОК 1 ПК 1.1	2

Тема 1.2. Показатели качества мяса	Содержание Основные требования, предъявляемые к сырью мясной промышленности. Действующий ГОСТ на живой скот, живую птицу и кроликов.	2	ОК 6 ПК 1.1	2
	Практические занятия Изучение действующего ГОСТ на крупный рогатый скот для убоя. Изучение ГОСТ 1213-74 «Свиньи для убоя». Изучение действующего ГОСТ на живую птицу для убоя. Определение вида и направления продуктивности убойных животных, упитанности крупного и мелкого скота. Определение вида и направления продуктивности, упитанности свиней. Определение вида и направления продуктивности птиц и кроликов	4	ОК 6 ПК 1.1	3
Тема 1.3. Технология предубойной подготовки животных	Содержание Подготовка скота и птицы к транспортированию. Документация на доставляемое сырьё. Способы и условия транспортировки скота и птицы. Центровывоз. Приём скота для переработки на мясокомбинатах (по количеству и качеству полученного мяса, по живой массе). Ветеринарно - санитарный осмотр животных. Условия и режим содержания скота до убоя и подготовка скота к переработке. Приём	4	ОК 2 ПК 1.1	2

	птицы и кроликов для переработки на мясо и птицекомбинатах. Условия и режим содержания их до убоя.			
	Практические занятия Ознакомление с сопроводительными документами на доставленное сырье, видами транспорта и условиями транспортировки. Устройство цеха предубойного содержания. Анализ условий и правил приемки скота, режимов его содержания до убоя. Ознакомление с документацией по приемке скота. Ознакомление с документацией по приемке скота.	6	ОК 2 ПК 1.1	3
Тема 1.4. Переработка скота	Содержание Основные технологические процессы переработки скота: подача на переработку, обездвиживание, обескровливание, съёмка шкур, извлечение внутренних органов, разделение туш на полутуши, зачистка туш, ветеринарная экспертиза, клеймение туш. Характеристика процессов переработки и предъявляемые к ним требования. Категория упитанности и клеймение мяса всех видов скота в соответствии с действующим ГОСТ на мясо.	34	ОК 4 ПК 1.2	2

	<p>Клеймение и условия использования условно годного мяса.</p> <p>Правила сдачи готовой продукции на холодильник. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота. Технологическая схема переработки мелкого рогатого скота. Технологические схемы переработки свиней со съёмкой шкур, шпаркой и со съёмкой крупонов. Преимущества переработки скота на универсальных линиях. Мероприятия, направленные на охрану окружающей среды. Борьба с потерями продукции на каждой операции. Новое в процессе оглушения, обескровливания, съёмки шкуры с туш убойных животных. Использование пищевых красителей при клеймении туш.</p>			
	<p>Практические занятия</p> <p>Определение упитанности крупного рогатого скота.</p> <p>Определение упитанности свиней в соответствии с ГОСТ 1213-74 «Свиньи для убоя. Определение упитанности».</p> <p>Определение категории упитанности.</p> <p>Определение видовой принадлежности мяса.</p> <p>Технологическая схема переработки крупного рогатого скота.</p>	16	ОК 4 ПК 1.2	3

	ВСЭ. Технология клеймения. Выход продуктов убоя.			
Тема 1.5. Обработка птицы	Содержание Основные технологические процессы обработки птицы: оглушение, обескровливание, удаление пера у водоплавающей и сухопутной птицы, внутренних органов, экспертиза, сортировка, клеймение (маркировка) и упаковывание тушек птицы. Характеристика технологических процессов обработки птицы. Выбраковка птицы в потрошенном и полупотрошенном виде. Обработка потрохов. Обработка птицы на поточно - механизированных линиях. Выпуск фасованной и упакованной продукции.	6	ОК 5 ПК 1.2	2
	Практические занятия Технологическая схема обработки птицы. ВСЭ. Технология клеймения.	6	ОК 5 ПК 1.2	3
Тема 1.6. Обработка кроликов	Содержание Технологические процессы обработки кроликов. Определение упитанности и клеймение тушек кроликов. Требования, предъявляемые к качеству обработки птицы и кроликов.	2	ОК 7 ПК 1.2	2
	Практическое занятие Технологическая схема обработки кроликов. ВСЭ. Технология клеймения.	6	ОК 7 ПК 1.2	3

Тема 1.7. Подготовка мяса к реализации	Содержание Товароведческая классификация мяса. Разделка туш и фасовка мяса скота. Разделка туш и фасовка мяса птицы и кроликов.	8	ОК 8 ПК 1.3	2
	Практическое занятие: Технология разделки туш скота. Технология разделки туш птицы. Технология фасовки мяса скота. Технология фасовки мяса птицы	6	ОК 8 ПК 1.3	2
Тема 1.8. Изменения в мясе после убоя	Содержание Автолиз. Пороки мяса. Влияние автолитических процессов на технологическую пригодность мяса.	4	ОК 9 ПК 1.3	2
	Практические занятия Микробиологические процессы в мясе. Биохимические и физико-химические изменения жиров. Функционально-технологические свойства мяса	6	ОК 9 ПК 1.3	3
Тема 1.9. Холодильная обработка и хранение мяса	Содержание Причины порчи мяса. Способы консервирования. Преимущества консервирования холодом. Виды мяса по термическому состоянию. Основные способы холодильной обработки мяса и мясопродуктов. Сущность процесса охлаждения мяса. Подготовка камер и технология охлаждения. Технология охлаждения мяса. Хранение охлажденного мяса и	4	ОК 3 ПК 1.3	2

	<p>мясопродуктов. Изменение в процессе охлаждения и хранения охлажденного мяса.</p> <p>Требования, предъявляемые к качеству охлажденного мяса и мясопродуктов.</p> <p>Технология переохлаждения мяса.</p> <p>Сущность процесса замораживания мяса и мясопродуктов. Подготовка камер и технология замораживания. Способы, методы и режимы замораживания.</p> <p>Условия, режимы и оборудование для хранения замороженного мяса и мясопродуктов.</p> <p>Изменения, происходящие в мясе при замораживании и хранении, требования, предъявляемые к качеству замороженного мяса.</p> <p>Методы снижения потерь мяса и мясопродуктов при холодильной обработке и хранении.</p> <p>Транспортирование охлажденного, переохлажденного и замороженного мяса.</p> <p>Размораживание мяса. Способы и методы размораживания мяса и их сравнительная оценка</p>			
	<p>Практические занятия</p> <p>Способы холодильной обработки мяса</p>	6		

	<p>Самостоятельная работа при изучении МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов Технологические процессы</p>	61		
	<p>Примерная тематика домашних заданий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Показатели качества мяса. 2. Транспортировка животных. 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. 4. Переработка кроликов. 5. Изменения в мясе после убоя. 6. Технология и техника охлаждения. 7. Вредные отходы и выбросы мясокомбината и птицеперерабатывающих предприятий. 8. Вспомогательное производство мясокомбината. <p>Практические работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение упитанности скота, категории птицы и кроликов; 2. Изучение системы подготовки и передачи скота, птицы и кроликов в цех переработки; 3. Изучение процессов первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов; 4. Изучение способов холодильной обработки; 			

	<p>5. Определение оптимальных режимов работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;</p> <p style="text-align: center;">Наблюдения</p> <p>1. Порядок приема скота, птицы, кроликов; 2. Порядок расчета со сдатчиками; 3. Режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов; 4. Методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; 5. Режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов; 6. Назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;</p>			
Учебная практика	<p style="text-align: center;">Виды работ</p> <p>Изучение действующего ГОСТ на крупный рогатый скот для убоя. Изучение ГОСТ 1213-74 «Свиньи для убоя». Изучение действующего ГОСТ на живую птицу для убоя. Изучить устройство цеха предубойного содержания.</p>	54		

	<p>Изучить порядок сдачи – приемки скота на предубойную базу мясокомбината.</p> <p>Провести анализ условий и правил приемки скота, режимов его содержания до убоя.</p> <p>Ознакомление с документацией по приемке скота.</p> <p>Определение категории упитанности туш после убоя животных..</p> <p>Технологическая схема переработки крупного рогатого скота</p> <p>Технологическая схема обработки птицы.</p> <p>Овладение навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя.</p> <p>Овладение навыками клеймения и товароведческой маркировки мяса.</p>			
Производственная практика по модулю	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с организацией и планированием труда на животноводческой ферме, в бригаде, на рабочем месте. 2. Описать технологические процессы приемки всех видов скота, птицы и кроликов. 3. Описать правила оформления документации на отправку и приемку скота. 4. Описать технологические процессы убоя и первичной переработки скота, птицы и кроликов. 5. Ознакомиться с технологией охлаждения, 			

	замораживания и хранение мяса в холодильника. 6. Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике.			
--	--	--	--	--

<p>Раздел II</p> <p>Устройство и принцип работы оборудования для убоя и первичной переработки скота, птицы, кроликов</p> <p>МДК 01.02</p> <p>Технологическое оборудование для убоя, первичной переработки скота, птицы, кроликов</p> <p>Тема 2.1</p> <p>Оборудование для оглушения скота</p>	<p>Оборудование для механического оглушения. Аппараты для электрического оглушения. Боксы. Конвейеры для оглушения</p>	<p>184</p> <p>10</p>	<p>ПК 1.4</p> <p>ОК 1</p>	<p>2</p>
--	--	----------------------	---------------------------	----------

Тема 2.2 Оборудование для обескровливания	Практическое занятие Изучение устройства и принципа работы оборудования для оглушения скота	6	ПК 1.4 ОК 1	3
	Полые ножи. Установки открытого типа. Установки закрытого типа. Лоток 66/М	4		2
	Практическое занятие Изучение устройства и принципа работы оборудования для обескровливания	6		3
Тема 2.3 Оборудование для съемки шкур	Механизированный инструмент ЗИГ фирмы «Джарви» (США) Дисковый механизированный инструмент Тросовые установки. Цепные установки. Барабанные установки Вальцевые установки	10	ПК 1.4 ОК 2	2
	Практическое занятие Изучение устройства и принципа работы оборудования для съемки шкур с туш убойных животных	6		3
	Шпарильные чаны, Шпарильные туннели Поперечно-горизонтальные скребмашины. Продольно-горизонтальные скребмашины. Продольно-вертикальные скребмашины	10		2
Тема 2.4 Оборудование для удаления щетины с туш свиней				

Тема 2.5 Оборудование для обработки туш убойных животных	Опалочная печь К7-ФОЖ. Щеточные машины. Бильные машины	6	ПК 1.4 ОК 4	3
	Практическое занятие Изучение устройства и принципа работы поперечно-горизонтальных скребмашин, продольно-горизонтальных скребмашин.	10		2
	Промышленные ножи и механизированный ручной инструмент. Схемы конвейеров обработки. Оборудование для обработки туш свиней Автоматизированная установка фирмы МИТАБ (Швеция). Автоматическая установка фирмы «Дюран» (Франция)	6	ПК 1.4 ОК 5	3
	Практическое занятие Изучение устройства и принципа работы схем конвейеров обработки	4		2
Тема 2.6 Оборудование для разделки полутуш животных	Установки для разделки полутуш крупного рогатого скота. Установки для разделки полутуш свиней Роботизированное оборудование для разделки полутуш	6		3
	Практическое занятие Изучение устройства и принципа работы установок для разделки полутуш свиней	2	ПК 1.4	2

Тема 2.7 Оборудование для убоя и обескровливания птицы	Аппараты для электрооглушения птицы. Оборудование для обескровливания птицы	6	ОК 6	3
Тема 2.8 Аппараты для шпарки тушек птицы	Практическое занятие Изучение устройства и принципа работы оборудования для убоя и обескровливания птицы	2	ПК 1.4 ОК 7	2
Тема 2.9 Машины для удаления оперения с тушек птицы	Аппарат для шпарки кур и цыплят с горизонтальным расположением насоса. Аппарат К7-ФЗЛ-6/5 для шпарки птицы с центральным расположением насоса	4	ПК 1.4 ОК 7	2
	Вальцевые машины. Пластинчатые машины. Пальцевые машины. Бильные машины	4		2
Тема 2.10 Оборудование для обработки тушек птицы	Практическое занятие Изучение устройства и принципа работы машин для удаления оперения с тушек птицы	6	ПК 1.4 ОК 8	2
	Машина В2-ФУЛ- Машина 2/2; В2-ФЗЛ-61/16. Роторная машина – автомат НПО «Комплекс» Оборудования для очистки внутренней полости тушек	4		3
Тема 2.11 Оборудование для	Практическое занятие Изучение устройства и принципа работы оборудования			

разделки тушек птицы	для обработки тушек птицы	2	ПК 1.4 ОК 9	2
Тема 2.12 Оборудование для убой кроликов	Оборудование для механизированной разделки тушек птицы	4		3
	Практическое занятие Изучение устройства и принципа работы оборудования для механизированной разделки тушек птицы	4	ПК 1.4 ОК 9	2
	Оглушитель. Ванна для сбора крови. Подвесной конвейер. Установка для подрезки передних лап. Оборудование для снятия шкуры с нижней части тушки. Машина для снятия шкуры с задних лап. Камера предохлаждения и упаковки			
	Самостоятельная работа при изучении раздела II 1. Как устроен аппарат ФЭОР-1 для электрооглушения крупного рогатого скота? 2. Как устроен аппарат ФЭОС-У-4 для электрооглушения свиней? 3. Как устроен автоматический бокс Г6-ФБА? 4. Как устроены полые ножи? 5. Как устроена установка открытого типа? 6. Как устроены тросовые установки, цепные установки, барабанные установки? 7. Как устроены поперечно-горизонтальные	62		

	<p>скребмашины, продольно-горизонтальные скребмашины?</p> <p>8. Как устроена опалочная печь К7-ФОЖ, опалочная печь К7-ФО2-Е?</p> <p>9. Как устроена автоматизированная установка фирмы МИТАБ (Швеция)?</p> <p>10. Как устроена автоматическая установка фирмы «Дюран» (Франция)?</p> <p>11. Как устроена автоматизированная установка для разделки полутуш свиней?</p> <p>12. Как устроена автоматическая установка для разделки полутуш свиней?</p> <p>13. Как устроен аппарат для электроогушения птицы?</p> <p>14. Как устроена машина В2-ФУЛ-2/1?</p> <p>15. Как устроен аппарат К7-ФЦЛ-6/5?</p> <p>16. Как устроены вальцевые машины, пластинчатые машины, бильные машины?</p> <p>17. Как устроена машина В2-ФУЛ-2/2?</p> <p>18. Как устроена машина для разделки тушек на части?</p> <p>Учебная практика</p> <p>1. Подготовка к работе оборудования для огушения скота</p> <p>2. Подготовка к работе оборудования для обескровливания скота</p>	54		
--	---	----	--	--

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Подготовка к работе оборудования для съемки шкур 4. Подготовка к работе поперечно-горизонтальных скребмашин; продольно-горизонтальных скребмашин 5. Подготовка к работе конвейеров обработки скота 6. Подготовка к работе установок для разделки полутуш свиней 7. Подготовка к работе оборудования для убоя и обескровливания птицы 8. Подготовка к работе машин для удаления оперения с тушек птицы 9. Подготовка к работе оборудования для обработки тушек птицы <p>Производственная практика</p> <p>Устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования для первичной переработки скота, птицы и кроликов</p>			
--	---	--	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: информационных технологий в профессиональной деятельности, организации ветеринарного дела, животноводства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда; лаборатории:

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- инструкционные карты;
- действующие ГОСТы на сдаваемый скот, птицу и кроликов;
- документация по приемке скота;
- обучающие видеофильмы.

Технические средства обучения: интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную технологическую практику

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов / Л.Г.Винникова. - Киев «Фирма «ИНКОС», 2010.- 498 с.
2. Соловьев О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения / О.В.Соловьев. - М.: « Дели принт», 2010. – 305с.

Дополнительная литература:

1. Соловьев О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения/ О.В. Соловьев.- М.: « Дели принт», 2006.-290с.
2. Рогов И.А. Технология мяса и мясопродуктов/ И.А. Рогов .- : Космос, 2006.-280с.
3. Лобзов К.И., Митрофанов Н.С., Хлебников В.И. Переработка мяса птицы и яиц./ К.И.Лобзов, Н.С.Митрофанов, В.И.Хлебников. - М.: Агропромиздат , 2008- 305с.
4. Емельченко П.А. Сырье и технология производства мясопродуктов: учебное пособие / П.А.Емельченко, В.И.Косилов, В.Н.Крылов.- Оренбург: Издательский центр ОГАУ, 2009.- 228с.

5.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий/ В.Г.Зонин.- Спб: Издательство Профессия,2007.-221с.

Интернет-ресурсы

1. www.knigafund.ru
2. www.e.lanbook.com
3. <http://elibrary.ru>
4. [www/ orensau/ru](http://www.orensau.ru)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к технологической практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» является, освоение дисциплин «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов», «Техническая механика», «Процессы и аппараты пищевых производств» из цикла общепрофессиональных дисциплин.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.» и специальности «Технология мяса и мясных продуктов».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин:

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать и проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.	- выполнение правил приемки всех видов скота, птицы и кроликов и наличие сопроводительных документов	Текущий контроль в форме за- щиты прак- тических занятий. Зачет по разделам профессио- нального модуля. Экзамен.
ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.	- выполнение всех этапов убоя скота, птицы и кроликов	
ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	- выполнение всех процессов первичной переработки скота, птицы и кроликов	
ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха	- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной	

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 социальное значение своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе образовательной
ОК 2 Организовывать собственную деятельность,	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в	

<p>выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>области разработки профилактических, ветеринарно-санитарных мероприятий; оценка эффективности и качества выполнения;</p> <p>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов в животноводстве;</p> <p>- эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>- использование различных источников, включая электронные. Работа на интерактивной доске с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектором;</p> <p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;</p> <p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</p> <p>- организация самостоятельных занятий при изучении</p>	<p>программы</p>
--	--	------------------

<p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>профессионального модуля;</p> <p>- анализ инноваций в области разработки технологических процессов в ветеринарии;</p>	
---	--	--

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 года, приказ № 379 и зарегистрированный в Минюст России 31.07 2014 года № 33389

Разработал: _____

Программа рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК
общефессиональных дисциплин

протокол № ____ от « ____ » _____ 2016 г.

Председатель ПЦК _____ Р.Я. Горячева

Программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической
комиссии факультета СПО

протокол № ____ от « ____ » _____ 2016 г.

Председатель

учебно-методической комиссии _____ М.В. Завершинская

