

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 01 Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроли-  
ков**

Для специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Цикловой комиссией  
специальных технологических дисциплин и МДК  
Председатель \_\_\_\_\_ С.Д. Боровик  
Протокол № 1 от «28» августа 2018 г.

Директор ГБПОУ КК АМТТ  
\_\_\_\_\_ А.Л. Пелих  
«31» августа 2018 г

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № 1 от 31.08. 2018 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов** (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН РФ от 22 апреля 2014 года № 379, зарегистрированного Минюстом России от 31 июля 2014 г. № 33389

*Организация-разработчик:*

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АМТТ)

*Разработчики:*

\_\_\_\_\_ В. В. Муравьева, преподаватель специальных технологических  
подпись дисциплин и МДК ГБПОУ КК АМТТ

*Рецензенты:*

\_\_\_\_\_ Дживанян К. А., директор ИП «Дживанян», колбасный цех.  
подпись Квалификация по диплому: техник по специальности «Технология мяса и мясных продуктов»

\_\_\_\_\_ Кирчев Н.М., директор ООО «Анкор», колбасный цех  
подпись Квалификация по диплому: техник–технолог по специальности «Технология мяса и мясных продуктов»

## СОДЕРЖАНИЕ

	с.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	19
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	22

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
2. Производить убой скота, птицы и кроликов.
3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
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 переработки скота, птицы и кроликов при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### 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 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;
- *вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов с учётом современных технологий переработки.*

**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
- *современные технологии переработки скота, птицы и кроликов;*
- *-изменения требований нормативно-технической документации для контроля технологических процессов и готовой продукции;*
- *-особенности переработки скота, птицы и кроликов на предприятиях малой мощности, в индивидуальных фермерских хозяйствах.*

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

всего – 687 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 543 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 362 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 181 часов;  
 производственной практики – 144 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			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. 1, 1.2, 1.3, 1.4	Раздел 1. Технология, оборудование и контроль первичной переработки скота, птицы и кроликов	543	362	180	-	181	-	-	144
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	144							
<b>Всего:</b>		<b>687</b>	<b>362</b>	<b>180</b>	<b>-</b>	<b>181</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>144</b>

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

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Технология, оборудование и контроль первичной переработки скота, птицы и кроликов		362	
МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов.		362	
Тема 1.1 Сырьё и материалы мясной отрасли. Общие сведения о технологическом оборудовании	<b>Содержание</b>	30	
	1 <b>Введение</b> Содержание модуля, его значение, задачи и связь с другими дисциплинами учебного плана. Виды мясной продукции. Краткий исторический обзор развития мясной промышленности. Роль дисциплины в подготовке специалиста.		2
	2 <b>Виды скота, перерабатываемого на предприятиях</b> Виды скота, перерабатываемого на предприятиях по производству мяса и мясных продуктов. Характеристика пород крупного и мелкого рогатого скота и свиней. Направления продуктивности сельскохозяйственных животных. Видовые особенности скота. Требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов. Изменения требований нормативно-технической документации для контроля технологических процессов и готовой продукции		
	3 <b>Виды птиц и породы кроликов, их характеристика.</b> Основные требования, предъявляемые к сырью на предприятиях по производству мяса и мясных продуктов из мяса птицы. Развитие бройлерного птицеводства, других видов птицы. Категории упитанности птицы.		
	4 <b>Общее понятие о качестве и пищевой ценности мяса и мясных продуктов.</b> Пищевая, биологическая, энергетическая ценность мяса. Факторы, влияющие на стабильность свойств мяса и мясных продуктов при хранении. Понятие о биологической безопасности мяса. Тканевый состав мяса: мышечная, соединительная, жировая, костная ткани. Свойства мяса. Автолитические изменения в мясе.		
	5 <b>Основное сырьё</b> Сырьё для выработки колбасных изделий, полуфабрикатов, копченостей, консервов, органолептических, кормовой и технической продукции, предметов широкого потребления и требования к нему.		
	6 <b>Вспомогательное сырьё и материалы</b>		



		Вспомогательное сырье и материалы требования к ним. Рациональное использование основного сырья.		
	7	<b>Структура и основные требования к оборудованию</b> Общие сведения о машинах и аппаратах. Классификация оборудования его параметры, коэффициент использования. Основные части, определяющие техническую характеристику оборудования: привод, исполнительный механизм и исполнительные органы, устройства защиты (блокировки). Общие и санитарные требования, требования безопасности к технологическому оборудованию. Требования к оборудованию предприятий малой производительности.		
	8	<b>Особенности приводов, виды передач технологических машин</b> Общие сведения о приводах электрический, гидравлический и пневматический привод: принцип действия, область применения. Достоинства и недостатки приводов. Безопасность обслуживания приводов. Назначение и типы механических передач.		
	9	<b>Инструменты и устройства.</b> Инструменты: ножи, мусаты, заточные устройства. Индивидуальные средства защиты работников. Безопасные приёмы работы с инструментами. Контрольно-измерительные приборы.		
		<b>Практические занятия</b> 1. Определение вида, направление продуктивности и видовых особенностей скота 2. Анализ условий и правил приемки скота и птицы, режимов их содержания до убоя 3. Ознакомление с документацией по приемке скота и птицы на предприятиях 4. <b>Определение категорий упитанности животных. Определение упитанности скота.</b> 5. Анализ используемого сырья для выработки колбасных изделий, полуфабрикатов, копченостей, консервов, органолептических, кормовой и технической продукции, предметов широкого потребления и требований к нему 6. Анализ используемого вспомогательного сырья и материалов и требований к ним. Рациональное использование основного сырья 7. Знакомство с приборами для измерения температуры, давления, расхода и количества, уровня, определения химического состава и свойств, плотности и вязкости Классификация, принцип действия. Безопасные приёмы применения.	<b>14</b>	
<b>Тема 1.2 Виды предприятий мясной промышленности, транспортировка скота, птицы и кроликов. Оборудование для транспортировки сырья и готовой продукции</b>		<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
	1	<b>Виды предприятий мясной промышленности.</b> Классификация предприятий по виду деятельности и выпускаемой продукции. Классификация выпускаемой продукции мясной отрасли. Структура мясоперерабатывающих предприятий. Организация основного и вспомогательного производства. Генеральный план предприятий.		2
	2	<b>Транспортировка скота, птицы и кроликов</b> Способы и условия транспортирования скота и птицы на предприятия мясной отрасли. Транспортирование сырья на предприятия малой мощности.		

	3	<p><b>Оборудование для транспортировки скота и птицы.</b>  Автомобили-скотовозы, прицепы-полуприцепы: разновидности, назначение, технические характеристики. Особенности перевозки скота железнодорожным транспортом.  Транспорт для перевозки птицы и кроликов. Особенности устройства и перевозки.  Весовое оборудование: виды, назначение, принцип действия и технические характеристики.</p>		
	4	<p><b>Внутрицеховой транспорт.</b>  Тележки – назначение, классификация, особенности устройства. Гравитационный напольный транспорт: технологические спуски и затворы, трубопроводы, желоба. Подвесные пути и подвесные конвейеры: техническая характеристика, особенности устройства.  Оборудование для обслуживания подвесных путей: лебёдки, электрические тали и тельферы, подъёмники, подвесной инвентарь: технические характеристики, особенности обслуживания. Штабелёры. Требования безопасности при эксплуатации внутрицехового транспорта.</p>		
	5	<p><b>Транспортирующее оборудование.</b>  Область применения конвейеров и их классификация. Основные узлы, принцип работы конвейеров, их различие, достоинства и недостатки. Ленточный конвейер.  Типы и область применения цепных конвейеров. Устройство и основные узлы.  Скребокные и пластинчатые конвейеры.  Винтовые конвейеры. Конструкция шнеков.  Область применения и классификация элеваторов. Элеваторы для подъема и опускания груза. Принцип работы и устройство ковшовых, полочных и люлечных элеваторов.  Требования безопасности при эксплуатации транспортирующего оборудования.</p>		
		<p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ и изучение устройства подвесных путей и подвесных конвейеров</li> <li>2. Анализ и изучение устройства подъёмников, подвесного инвентаря, штабелёров, технических характеристик, особенностей обслуживания. Составление инструкции по ТБ.</li> <li>3. Анализ и изучение устройства конвейеров, элеваторов, требований безопасности при эксплуатации внутрицехового транспорта, требований безопасности при эксплуатации транспортирующего оборудования. Составление инструкции по технике безопасности.</li> <li>4. Определение длины подвесных путей</li> <li>5. Расчёт количества напольного транспорта</li> </ol>	<b>10</b>	
<b>Тема 1.3 Организация технического контроля мяса и мясных продуктов.</b>		<b>Содержание</b>	<b>7</b>	
	1	<p><b>Производственная лаборатория предприятия.</b>  Основные направления в повышении качества продукции мясного производства.  Системы контроля на предприятии мясной промышленности. Положения о производственной лаборатории. Оснащения производственной лаборатории. Структура, основные функции лаборатории, права и ответственность персонала.  Роль лаборатории в повышении качества выпускаемой продукции, рациональном ведении производственного процесса, снижение брака и отходов в производстве.  Документация лаборатории, правила ведения журнала в лаборатории. Учетная и отчетная документация заводских лабораторий и отделов технологического контроля производственно-техническая отчетность, правила безопасной работы в лаборатории. Международные организации по контролю качества пищевой продукции.</p>		2

		Отбор проб. Понятие о выборке, пробе, навеске. Правила отбора проб. Влияние отбора проб на результаты анализа. Методы отбора проб.		
		<b>Практические занятия</b> 1. Анализ нормативной документации, ГОСТов по приемке сырья, расчет выборки, приемочного и браковочного числа. Определение массы точечной, объединенной пробы, навески 2. Заполнение учётно-отчётной документации лаборатории	4	
<b>Тема 1.4 Технология первичной переработки скота. Оборудование для убоя скота и разделки туш.</b>		<b>Содержание</b>	52	
	1	<b>Технологические процессы и оборудование для оглушения скота.</b> Приём скота для переработки на мясокомбинаты. Ветеринарно-санитарный осмотр животных. Порядок приёма скота, птицы и кроликов. Порядок расчета со сдатчиками. Условия и режимы содержания скота до убоя. Подготовка скота к убою. Режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов. Требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убойе и первичной переработке скота, птицы и кроликов Правила приёма птицы и кроликов для переработки на мясо- и птицекомбинаты. Условия и режимы содержания их до убоя. Оглушение, убой скота Оборудование для механического оглушения: молотки, пороховые и пневматические пистолеты. Назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов. Аппараты для электрического оглушения скота, птицы и кроликов. Правила обслуживания. Боксы и конвейеры (пластинчатый и фиксирующий) для оглушения крупного и мелкого скота, свиней. Оборудование для химического оглушения.		2
	2	<b>Технология и оборудование для обескровливания, сбора и обработки крови</b> Обескровливание скота: способы проведения, их достоинства и недостатки. Сбор крови на пищевые цели. Методика технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов Полые ножи для обескровливания. Установки для сбора крови открытого типа. Установки для сбора крови закрытого типа.		
	3	<b>Технология и оборудование для съёмки и обработки шкур</b> Забеловка и съёмка шкур всех видов скота, правила забеловки, площади забеловки, в зависимости от способа съёмки шкуры, применяемого оборудования, вида скота. Оборудование для съёмки шкур методом разрезания подкожного слоя. Оборудование для съёмки шкур методом разрыва подкожного слоя. Установки для съёмки шкур с туш крупного рогатого скота: периодического действия; непрерывного действия. Установки для съёмки шкур с туш мелкого рогатого скота. Барабанные установки. Установки для съёмки шкур и крупонов с туш свиней. Цепные установки. Технические характеристики установок для съёмки шкур и крупонов.		

	4	<p><b>Технология обработки свиней в шкуре и оборудование для удаления щетины и волоса</b>          Особенности обработки свиней в шкуре. Шпарка, обезволаживание, опалка, полировка туш.          Оборудование для шпарки туш свиней. Шпарильные чаны, камеры - механизированные и немеханизированные. Шпарильные туннели.          Машины для удаления щетины и волоса. Теоретические основы процесса. Поперечно-горизонтальные скребмашины, продольно-горизонтальные скребмашины, продольно-вертикальные машины. Аппараты и опалочные печи для опалки туш свиней.</p>		
	5	<p><b>Оборудование и процессы нутровки и разделки туш. Клеймение мяса .</b>          Нутровка, распиловка туш, зачистка.          Клеймение мяса всех видов скота согласно категориям упитанности          Оборудование для нутровки и инспекции внутренних органов. Оборудование для рубки голов, обрубки рогов, снятия копыт, челюстей.          Оборудование для распиловки туш и полутуш.          Требования безопасности при убое скота и разделке туш.          Ветеринарно-санитарный контроль при переработке скота. Правила сдачи на холодильник.</p>		
	6	<p><b>Переработка мяса в фермерских хозяйствах</b>          Особенности забоя скота и обработки туш на предприятиях малой мощности и в фермерских хозяйствах. Особенности переработки скота, птицы и кроликов на предприятиях малой мощности, в индивидуальных фермерских хозяйствах. Современные технологии переработки скота, птицы и кроликов</p>		
		<p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ условий и режимов содержания скота до убоя. Подготовка скота к убою. Контроль подготовки и передачи скота, птицы и кроликов в цеха переработки</li> <li>2. Определение метода электрооглушения КРС на предприятии. Выявление причин смертельных исходов при обездвиживании животных и их влияние на качество обескровливания</li> <li>3. Анализ устройства и принципа действия боксов для оглушения крупного и мелкого рогатого скота, свиней, оборудования для химического оглушения.</li> <li>4. Анализ устройства и принципа действия конвейеров (пластинчатого и фиксирующего) для оглушения крупного и мелкого рогатого скота, свиней, оборудования для химического оглушения.</li> <li>5. Расчет количества мяса на кости и крови, получаемых при убое скота</li> <li>6. Анализ устройства полых ножей для обескровливания, установок для сбора крови открытого и закрытого типа</li> <li>7. Анализ и изучение последовательности операций по забеловке туш, работы установок для съемки шкур, технологии нутровки, распиловки, зачистки туш на предприятии.</li> <li>8. Определение дефектов, ухудшающих товарный вид туши, снижающих выход мяса и качества шкур</li> <li>9. Анализ и изучение установок для съемки шкур с МРС и свиней</li> <li>10. Анализ устройства продольно-горизонтальных скребмашин, продольно-вертикальных машин.</li> <li>11. Клеймение мяса всех видов скота согласно категориям упитанности</li> <li>12. Анализ нормативной документации по клеймению мяса</li> <li>13. Анализ процессов первичной переработки скота с учетом современных технологий переработки. Ведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов с учётом современных технологий переработки.</li> </ol>	60	

	<p>14. Знакомство с новинками в первичной переработке скота , птицы и кроликов</p> <p>15. Разбор производственных ситуаций при работе на оборудовании по первичной переработке скота. Приобретение навыков безопасного обслуживания оборудования. Выбор и обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.</p> <p>16. Составление технологических схем переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней. Ведение процессов первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней.</p> <p>17. Расчет сырья, готовой продукции цеха убой скота и разделки туш. Проведение технологических расчетов по процессам разделки туш.</p> <p>18. Расчет готовой и сопутствующей продукции цеха убой скота и разделки туш. Ведение учёта сырья и продуктов переработки цеха убой скота и разделки туш.</p> <p>19. Расчет оборудования по первичной переработке скота.</p> <p>20. Подбор оборудования по первичной переработке скота.</p> <p>21. Расчёт рабочей силы в цехе убой скота и разделки туш на участке убой.</p> <p>22. Расчёт рабочей силы в цехе убой скота и разделки туш на участке разделки туш.</p> <p>23. Расчёт производственных площадей в цехе убой скота и разделки туш.</p> <p>24. Расчёт, пара, газа, воды и энергозатрат в цехе убой скота и разделки туш.</p> <p>25. Принципы компоновки цеха убой скота и разделки туш</p> <p>26. Принципы планировки цеха убой скота и разделки туш</p> <p>27. Анализ особенностей забоя скота на предприятиях малой мощности</p> <p>28. Анализ особенностей обработки туш на предприятиях малой мощности</p> <p>29. Контрольный расчет показателей и составление технологических схем по цеху убой скота и разделки туш. Контроль выхода мяса и расхода энергоресурсов</p> <p>30. Контрольный расчет показателей и подбор оборудования по цеху убой скота и разделки туш</p>		
<b>Тема 1.5 Контроль процессов первичной переработки скота</b>	<p>1 <b>Контроль технологических процессов первичной переработки скота</b> Контроль приемки и содержания скота. Контроль оглушения, убой, обескровливания съёмки шкур Контроль шпарки свиных туш, нутровки, разделения на полутуши, зачистки, Контроль клеймения и маркировки мяса.</p>	<b>8</b>	2
	<p><b>Практические работы</b></p> <p>1. Санитарная обработка подъемно- транспортного оборудования</p> <p>2. Санитарная обработка оборудования для первичной переработки скота</p>	<b>4</b>	
<b>Тема 1.6 Технология и оборудование обработки птицы и кроликов</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1 <b>Технологические процессы обработки птицы.</b> Убой и обескровливание птицы. Удаление оперения. Зачистка, потрошение птицы (полупотрошение), формовка тушек. Обработка внутренних органов. Особенности полупотрошения, формовка тушек. Сортировка, маркировка, взвешивание, фасовка и упаковка тушек. Особенности переработки птицы и кроликов на предприятиях малой мощности и в фермерских хозяйствах.</p> <p>2 <b>Оборудование для убой птицы</b> Аппараты для электрооглушения птицы Оборудование для обескровливания птицы. Аппараты для шпарки птицы. Аппараты для подшпарки оперения. Камеры для тепловой обработки водоплавающей птицы Машины для удаления оперения с тушек птицы. Опалка птицы Оборудование для отделения голов, ног, вскрытия грудной полости. Оборудование для извлечения внутренностей из тушек птицы.</p>	<b>32</b>	2

	3	<b>Технологические процессы обработки кроликов.</b> Процессы обработки кроликов. Определение категорий упитанности и способы клеймения тушек кроликов. Требования, предъявляемые к качеству обработки птицы и кроликов		
		<b>Практические занятия</b> 1. Составление технологических схем переработки птицы и кроликов. Ведение процессов первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов. 2. Определение способа убоя птицы. Исследование влияния качества обескровливания на товарный вид тушки. 3. Соблюдение последовательности операций потрошения птицы. 4. Определение категорий упитанности и клеймение тушек. Определение категории птицы и кроликов 5. Выявление причин дефектов в процессе обработки птицы 6. Анализ устройства и принципа действия аппаратов оглушения птицы 7. Анализ устройства и принципа работы аппаратов и камер для шпарки птицы 8. Анализ устройства и принципа действия оборудования для снятия оперения 9. Анализ оборудования для отделения ног, голов, вскрытия грудной клетки. 10. Анализ оборудования для очистки внутренней полости тушек птицы и окончательного контроля и очистки внутренних полостей тушек, оборудования для отделения шеи. 11. Расчёт сырья и готовой продукции в цехе убоя и обработки птицы. Проведение технологических расчетов по процессам переработки птицы и кроликов 12. Расчёт вспомогательных материалов в цехе убоя и обработки птицы 13. Расчет технологического оборудования в цехе убоя птицы и обработки тушек. 14. Подбор технологического оборудования в цехе убоя птицы и обработки тушек. 15. Расчет рабочей силы, площадей в цехе убоя птицы и обработки тушек. 16. Расчет расхода воды, пара и электроэнергии в цехе убоя птицы и обработки тушек. 17. Составление технологических схем переработки птицы и кроликов с расстановкой оборудования 18. Технологические схемы переработки кроликов с расстановкой оборудования 19. Разбор производственных ситуаций при работе на оборудовании по переработке птицы. Приобретение навыков безопасного обслуживания оборудования 20. Разбор производственных ситуаций при работе на оборудовании по переработке кроликов. Приобретение навыков безопасного обслуживания оборудования.	40	
<b>Тема 1.7 Контроль процессов обработки птицы и кроликов</b>		<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1	<b>Контроль технологических процессов обработки птицы и кроликов</b> Контроль приёмки и содержания птицы. Контроль электрооглушения, убоя, обескровливания, удаления оперения Контроль потрошения и полупотрошения, зачистки охлаждения и сортировки.		<b>2</b>
		<b>Практические работы</b> 1. Ознакомление с правилами контроля операций по переработки птицы, санитарной обработкой оборудования. 2. Ознакомление с правилами контроля операций по переработки кроликов, санитарной обработкой оборудования.	4	
<b>Тема 1.8 Холодильная обработка мяса, мяса птицы и кроликов</b>		<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	1	<b>Способы холодильной обработки мяса</b> Причины порчи мяса. Методы консервирования мяса. Преимущества консервирования холодом. Виды мяса по термическому состоянию Основные способы холодильной обработки мяса, мясо- и птицепродуктов. Выбор способа холодильного консервирования мяса. Режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов		<b>2</b>

	2	<p><b>Способы создания низких температур</b>          Объемно-планировочные решения холодильников. Термические режимы замораживания, хранения и дефростация мяса. Схемы механизации ПРТС – работ. Оборудование камер холодильников. Схемы холодильных установок.</p>		
	3	<p><b>Устройство и работа скороморозильных аппаратов.</b>          Туннельные, роторные и камерные скороморозильные аппараты.          Принципиальная схема работы аммиачной компрессорной холодильной установки. Функциональное назначение оборудования.</p>		
	4	<p><b>Охлаждение мяса</b>          Сущность процесса охлаждения. Способы охлаждения мяса и мясных продуктов, достоинства и недостатки.          Хранение охлажденного мяса. Изменения, происходящие в мясе в процессе охлаждения и хранения          Требования к качеству охлажденного мяса, пути увеличения сроков хранения. Технология подмораживания мяса.</p>		
	5	<p><b>Замораживание мяса</b>          Сущность процесса замораживания мяса и мясных продуктов. Способы и методы замораживания: в камерах, в аппаратах, криогенное замораживание.          Технология замораживания мяса и субпродуктов, птицы и кроликов.          Требования, предъявляемые к качеству замороженного мяса.          Производство блоков из жилованного мяса и субпродуктов.          Хранение замороженного мяса: условия, режимы, оборудование. Изменения, происходящие в мясе при хранении. Методы борьбы с усушкой мяса при холодильной обработке и хранении.</p>		
	6	<p><b>Транспортировка мяса после холодильной обработки. Размораживание мяса.</b>          Транспортирование охлажденного, подмороженного и замороженного мяса. Способы и методы размораживания мяса. Их сравнительная оценка, достоинства и недостатки.</p>		
	7	<p><b>Сублимационная сушка мяса.</b>          Сублимационная сушка и ее использование в промышленности. Изменения, происходящие в мясе и мясных продуктах при сублимационной сушке.          Сублимационная установка. Назначение, принцип действия и характеристики.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выбор способа холодильного консервирования мяса с учётом уровня и характера автолитических изменений. <b>Выбор необходимых способов холодильной обработки</b></li> <li>2. Анализ способов холодильной обработки мяса и мясных продуктов. <b>Контроль режимов холодильной обработки.</b></li> <li>3. Объемно-планировочные решения холодильников. Термические режимы замораживания, хранения и дефростация мяса. <b>Обеспечение рационального использования камер холодильника</b></li> <li>4. Анализ схем механизации ПРТС – работами, оборудованием камер холодильников, схемами холодильных установок</li> <li>5. Знакомство с опытом эксплуатации холодильного оборудования, влиянием режимов работы оборудования на условия хранения мяса и мясopодуlктов.</li> <li>6. Анализ способов охлаждения и хранения охлажденного мяса, изменений, происходящих в мясе</li> </ol>		26	

	<p>в процессе охлаждения и хранения</p> <p>7. Анализ способов подмораживания, замораживания и хранения замороженного мяса и субпродуктов птицы и кроликов</p> <p>8. Анализ требований, предъявляемых к качеству замороженного мяса.</p> <p>9. Хранение замороженного мяса: условия, режимы, оборудование. Методы борьбы с усушкой мяса при холодильной обработке и хранении.</p> <p>10. Расчёт потерь при холодильной обработке мяса и мясных продуктов. <b>Определение естественной убыли мяса при холодильной обработке.</b></p> <p>11. Расчёт длины подвесных путей, производственных площадей, площадей камер для холодильной обработки и хранения, рабочей силы</p> <p>12. Анализ способов транспортировки охлажденного и замороженного мяса и субпродуктов</p> <p>13. Анализ схемы сублимационной установки, ее назначения, принципа действия и характеристик</p>			
<b>Тема 1.9 Контроль процессов холодильной обработки мяса</b>	<b>Содержание</b>	<b>9</b>		
	1	<p><b>Контроль качества мяса.</b></p> <p>Пищевая ценность. Органолептические показатели, показатели качества. Мясо и признаки PSE и DFD</p> <p>Холодильная обработка и хранения мяса и мясопродуктов. Контроль технических процессов. Контроль режимов холодильной обработки, хранения, размораживания.</p>	<b>2</b>	
	2	<p><b>Определение свежести мяса.</b></p> <p>Оценка степени свежести мяса скота и птицы. Органолептические исследования. Биохимические изменения, происходящие при холодильной обработке.</p>		
	<p><b>Практические работы</b></p> <p>1. Расчет пищевой и энергетической ценности мяса, мяса птицы и кроликов.</p> <p>2. Анализ автолитических изменений мяса после убоя. <b>Определение глубины автолиза мяса при обработке холодом.</b></p> <p>3. Решение производственных ситуаций по определению уровня и характера автолиза мяса по величине рН</p> <p>4. Решение производственных ситуаций по определению свежести мяса животных физико-химическими методами</p> <p>5. Решение производственных ситуаций по определению свежести мяса птицы физико-химическими методами</p>		<b>10</b>	
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>1. Определение свежести мяса. Отбор проб мяса. Органолептическая оценка свежести.</p> <p>2. Определение свежести мяса птицы. Отбор средних проб. Органолептическая оценка свежести</p> <p>3. Определение органолептических признаков мяса с PSE и DFD. <b>Оценка качества вырабатываемого мяса, его категории.</b></p> <p>4. Определение органолептических признаков нормального мяса (NOR)</p>		<b>8</b>	
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление</p>		<b>181</b>		



<p>лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>  Краткий исторический обзор развития мясной промышленности.  Виды скота, перерабатываемого на предприятиях РФ.  Развитие бройлерного птицеводства.  Пищевая, биологическая и энергетическая ценность мяса.  Тканевый состав мяса.  Изменение свойств мяса при созревании.  Основное сырьё для производства предметов широкого потребления и требования к нему.  Характеристика вспомогательного сырья.  Классификация выпускаемой продукции мясной отрасли.  Транспортирование сырья на предприятия малой мощности.  Структура, основные функции лаборатории, права и ответственность персонала.  Международные организации по контролю качества пищевой продукции.  Способы снижения брака и отходов в производстве.  Ветеринарно-санитарный контроль при приёмке и переработке скота.  Технологические особенности переработки скота в различных регионах РФ.  Обработка внутренних органов птицы и кроликов.  Документация послеубойного ветосмотра туш и органов животных.  Санитарная оценка туш и внутренних органов скота и птицы.  Причины порчи мяса.  Естественная убыль мяса в процессе холодильной обработки.  Криогенное замораживание.  Сублимационная сушка мяса.  Особенности мяса с признаками PSE и DFD.  Автоматизация технологических машин. Классификация машин и агрегатов по степени автоматизации.  Погрузчики и штабелеры. Устройство аккумуляторных погрузчиков и штабелеров.  Бесконвейерные подвесные пути.  Оборудование для химического ослушения.  Полые ножи для обескровливания.  Оборудование для съёмки шкур методом разрезания подкожного слоя.  Требования безопасности при убойе скота, разделке туш обработке птицы и кроликов.  Оборудование для опалки птицы.</p>		
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– пользоваться контрольно-измерительными приборами;</li> <li>– пользоваться лабораторным оборудованием, приборами и посудой;</li> <li>– выполнять простые лабораторные анализы;</li> <li>– проводить ветеринарно-санитарный контроль скота, туш и внутренних органов;</li> <li>– принимать скот, птицу и кроликов;</li> <li>– контролировать условия и режимы содержания скота, птицы и кроликов до убоя;</li> <li>– определять направление продуктивности скота по внешним признакам;</li> </ul>	144	

<ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов;</li> <li>– контролировать режимы процесса огушения скота с помощью контрольно - измерительных приборов;</li> <li>– осуществлять контроль качества мяса скота, птицы и кроликов;</li> <li>– проводить процессы охлаждения, замораживания мяса и мясных продуктов;</li> <li>– контролировать режимы холодильной обработки;</li> <li>– проводить размораживание мяса;</li> <li>– обслуживать оборудование для холодильной обработки мяса и мясных продуктов</li> <li>– размещать мясо в камерах холодильника;</li> <li>– вести процесс эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;</li> </ul>		
<b>Всего</b>	<b>687</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 -репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- технологии мяса и мясных продуктов;
- технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**лаборатории:**

- мясного и животного сырья и продукции;

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов**

#### 1. Технологии мяса и мясных продуктов:

наглядные пособия (комплекты электронных плакатов), комплект бланков технологической документации, комплект учебно-методической документации, учебные фильмы, мультимедийные презентации.

#### 2. Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья:

комплект учебно-методической документации, учебные фильмы, мультимедийные презентации, плакаты и оборудование для первичной переработки скота, птицы и кроликов

**Технические средства обучения:** ноутбук, мультимедийный проектор, интерактивная доска.

**Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:**

#### 1. Мясного и животного сырья и продукции:

Химическая посуда, реактивы, набор ареометров, рефрактометр, рН-метр, фотоэлектроколориметр, весы технические и аналитические, муфельная печь, сушильный шкаф, центрифуга, дистиллятор, термометры, лабораторные инструменты, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится **концентрированно**

### 4.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. - М.:ГИОРД, 2010
2. Соловьёв О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения. Справочник. – СПб.: ДелиПринт, 2015
3. Антипова Л. В., Полянских С. В., Калачев А. А. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства. – СПб.: ГИОРД, 2009
4. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. - М.: Колос, 2000

**Дополнительные источники:**

5. Рогов И.А, Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. В 2 кн. Кн. 1 Общая технология мяса. Кн.2 Технология мясных продуктов. - М.: "КолосС", 2009
6. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе, 2009г

7. Гушин В.В., Кулишов Б.В., Макавеев И.И., Митрофанов Н.С. Технология полуфабрикатов из мяса птицы. - М.: Колос, 2002
8. Буянов А.С., Рейн Л.М., Слепченко И.Р., Чурилин И.Н. Дипломное проектирование предприятий мясной промышленности. - М.: Пищевая промышленность, 1997
9. Антипова Л.В., Ильина Н.М., Казюлин Г.П., Тюгай И.М. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР. - М.: «КолосС», 2003
10. Антипова Л.В., Л.П.Бессонова, Сидельников В.М., В.Ю.Астанина Производственный учет и отчетность в мясной отрасли. – СПб.: ГИОРД 2006
11. Бредихин С.А., Бредихина О.В. и др. Технологическое оборудование мясокомбинатов. - М.: Колос, 2000
12. Журавская И.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов. - М. Колос, 2001
13. Боравский В.А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях. - М.: СОЛОН-Пресс, 2002
14. Архангельская Н.М. Курсовое и дипломное проектирование предприятий мясной промышленности. - М.: Агропромиздат, 1986.
15. Микробиологический анализ мяса, мяса птицы и яйцепродуктов под ред. Дж.К.Мида. - СПб.: Профессия, 2008
16. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учеб.-справ. пос. для вузов. - 4-е изд., испр., 2007
17. Кочерга А.В. Проектирование и строительство предприятий мясной промышленности. - М.: "КолосС", 2008 г.
18. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения. Ростов-на-Дону: издательский центр «МарТ», 2001.

#### **Отечественные журналы:**

- «Мясная индустрия»
- «Пищевая промышленность»
- «Мясной ряд»

#### **Интернет-ресурсы:**

- <http://trinixy.ru/50862-proizvodstvo-kolbasnyx-izdelij-38-foto.html>
- <http://www.youtube.com/watch?v=GM39Ghl0qKQ&feature=related>
- <http://www.youtube.com/watch?v=3KaPQnjFP3E&feature=related>
- <http://www.youtube.com/watch?v=txJs6a7bj04&feature=related>
- <http://www.youtube.com/watch?v=8xmpeY1eptc>
- [http://www.youtube.com/watch?v=isD\\_KNT3d6Y&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=isD_KNT3d6Y&feature=related)
- <http://www.youtube.com/watch?v=mgKUyOKJ5bM>
- <http://www.youtube.com/watch?v=qLER8mb34zg&feature=related>
- <http://www.besteq.ru/foto/2/2>
- [http://www.miasko.ru/index.php?option=com\\_content&view=article&id=195:1-&catid=48:16--&Itemid=69](http://www.miasko.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=195:1-&catid=48:16--&Itemid=69)
- <http://www.fermer.ru/forum/obshchie-voprosy-po-krolikovodstvu/81981>
- <http://www.stavs.ru/page.aspx?path=science&idpage=413>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия проводятся в учебных аудиториях и лабораториях, оснащённых необходимым учебным, методическим, информационным и программным обеспечением.

В преподавании используются лекционные, лабораторные и практические занятия, информационно-коммуникационные технологии, метод проектов, игровые, практикоориентированные технологии, технология педагогической мастерской.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ. 01 «Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» является освоение учебных дисциплин: ОП. 04«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», ОП.05 «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», ОП.06 «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов», ОП.13 «Безопасность жизнедеятельности».

Производственная практика должна осуществляться на профильных предприятиях по производству мяса и мясных продуктов.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:** должны иметь высшее профессиональное образование по профилю модуля ПМ.01 «Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» и специальности «Технология мяса и мясных продуктов», должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, к образовательному процессу могут быть привлечены работники мясоперерабатывающих предприятий.

#### **Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; ОП.05«Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», ОП.06 «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов», должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, руководство практикой могут осуществлять работники предприятий, имеющие высшее образование по профилю специальности.

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

Результаты (основные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.1.1 Проводить приёмку всех видов скота, птицы и кроликов.	Правильность определения категории упитанности скота, птицы и кроликов в соответствии с технологическими инструкциями	Защита практической работы
	Правильность и обоснованность выбора способа приёмки и предубойного содержания скота, птицы и кроликов	Анализ производственных ситуаций
	Точность составления и правильность оформления документации при приёмке скота, птицы и кроликов	Защита практической работы
ПК.1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.	Правильность выбора способов уоя скота, птицы и кроликов.	Решение ситуационных задач
	Правильность выбора режимов уоя скота, птицы и кроликов.	Решение ситуационных задач
	Правильность проведения процесса уоя в соответствии с выбранным способом и режимом.	Анализ производственных ситуаций
ПК.1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	Последовательность выполнения технологических операций первичной переработки скота, птицы и кроликов в соответствии с требованиями технологических инструкций	Защита практической работы
	Правильность выбора режимов технологических операций по первичной переработке скота, птицы и кроликов	Анализ производственных ситуаций
	Правильность и точность выполнения технологических расчётов по цеху уоя и первичной переработки скота, птицы и кроликов	Защита практической работы
	Оценка качества мяса, мяса птицы и кроликов в соответствии с требованиями ГОСТов и ТУ	Анализ производственных ситуаций
	Правильность и обоснованность выбора способов холодильной обработки мяса, мяса птицы и кроликов	Защита практической работы
	Точность и правильность ведения процесса охлаждения	Анализ производственных ситуаций

	Точность и правильность ведения процесса замораживания	Анализ производственных ситуаций
ПК.1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха	Правильность и обоснованность выбора технологического оборудования для переработки скота, птицы и кроликов	Защита практической работы
	Безопасное обслуживание оборудования для переработки скота, птицы и кроликов, в соответствии с нормативной документацией и требованиями техники безопасности	Анализ производственных ситуаций
	Правильность процессов обслуживания технологического оборудования	Анализ производственных ситуаций

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
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 первичной переработки скота, птицы и кроликов; - оценка эффективности и качества выполнения	
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач и анализ ситуаций в области первичной переработки скота, птицы и кроликов	
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	
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- обслуживание оборудования с ПУ	
ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться	- взаимодействие с обучающимися преподавателями и ма-	

с коллегами, руководством, потребителями.	стерами в ходе обучения	
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы членов команды (подчинённых)	
ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки технологических процессов первичной переработки скота, птицы и кроликов	