Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА

по профессии 19.01.12 Переработчик скота и мяса

2020 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
специальных дисциплин
Председатель _____Л.В.Турышева
Протокол № 1
« 28 » 08 2020г

Утверждаю:
Зам.директора
_____Л.И.Петрова

Рабочая программа профессионального модуля 02 Первичная обработка скота разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) профессиям начального профессионального образования (далее – НПО) 19.01.12 «Переработчик скота и мяса», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 794 от 02.08.2013

Организация-разработчик: **государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»**

Разработчик: Швецова Екатерина Александровна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3.СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПМ 02 Первичная переработка скота

1.1.Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.12 Переработчик скота и мяса в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Первичная переработка скота и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1 Выполнять технологические процессы по переработке крупного рогатого скота;

ПК 2.2 Выполнять технологические процессы по переработке мелкого рогатого скота;

ПК 2.3 Выполнять технологические процессы по переработке свиней.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании «Переработчик скота и мяса» среднем (полном) общем образовании. Полученные в результате изучения профессионального модуля знания, умения, практический опыт могут быть применены при работе в мясоперерабатывающих предприятиях. Профессиональный опыт приветствуется.

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:

-Оглушения, убоя, и обескровливания животных;

-Съёмки шкур;

-Разделки туш и полутуш;

- Сдачи продукции на охлаждение.

уметь:

-Выполнять технологические операции оглушения животных различными способами (электрическим током, механическим орудием, вт.ч. молотом и стилетом);

-Выполнять технологические операции обескровливания животных в вертикальном и горизонтальном положениях;

-Снимать шкуры с туш ручным и механическим способами;

-Мездрить шкуры;

-Проводить технологические операции удаления щетины, шпарки и опалки туш свиней;

-Выявлять дефекты, ухудшающие товарный вид туши, и исправлять их;

- Извлекать внутренние органы;

-Проводить туалет туш и полутуш;

-Проводить распиловку туш;

- Транспортировать туши и полутуши для дальнейшей обработки;

знать:

Характеристику основных процессов переработки крупного рогатого скота, свиней;

-Устройство и принцип действия технологического оборудования;

-Точки ветеринарного и производственного контроля в цехе убоя скота и разделки туш;
-Основные виды нормативно- технической документации;
-Государственные стандарты и технические условия на продукты убоя;
-Правила сдачи готовой продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 510 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 222 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 148 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 74 часов;
учебной и производственной практики – 288 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности переработка скота всех видов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Выполнять технологические процессы по переработке крупного рогатого скота
ПК 2.2.	Выполнять технологические процессы по переработке мелкого рогатого скота
ПК 2.3.	Выполнять технологические процессы по переработке свиней
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителями, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность ,в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля 02 ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**			**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		**Самостоятельная работа обучающегося,** часов	**Учебная,** часов	**Производственная,** часов
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	***8***
ПК 2.1 ОК 1-7	МДК 02.01 Технология переработки крупного рогатого скота	**84**	56	10	28		
ПК 2.2 ОК 1-7	МДК 02.02 Технология переработки мелкого рогатого скота	**66**	44	8	22		
ПК 2.3 ОК 1-7	МДК 02.03 Технология переработки свиней	**72**	48	10	24		
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	**Учебная практика (УП.02)**	**144**				144	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	**Производственная практика (ПП.02)**	**144**					144
	Всего:	**510**	148	28	74	144	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 02 ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Коды компетенций
1	**2**		**3**	**4**
ПМ 02			**510**	
МДК 02.01Технология переработки крупного рогатого скота			**84**	
Введение	1	Условия приёма скота для переработки. Факторы, влияющие на сырьё.	2	
Тема 1.1 Первичная переработка крупного рогатого скота	**Содержание**			
	2	Последовательность технологических операций по переработке крупного рогатого скота	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	3	Технология обескровливания крс. Значение процесс. Показатели степени обескровливания туш.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	4	Технология забеловки Техника безопасности и санитарные требования к технологическому процессу	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	5	Съёмка шкур. Последовательность выполнения съёмки шкур. Ветеринарно-санитарные требования и техника безопасности. Требования к качеству освежеванных туш.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	6	Мездрение шкурного сырья. Требования к качеству. Дефекты. Способы консервирования	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	7	Туалет туш. Ветеринарно-санитарные требования к технологии обмывания, обсушивания туш. Безопасные приёмы труда.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	8	Нутровка туш. Санитарные требования и техника безопасности при работе	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	9	Ветеринарно-санитарный осмотр туш и субпродуктов КРС. Категории упитанности говядины. Виды маркировки согласно категориям упитанности КРС.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	10	Технология обработки крови и дальнейшее использование сырья. Сбор и переработка жиров. Требования к качеству.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	11	Технология охлаждения, замораживания туш. Показатели качества. Условия хранения и транспортировки	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	12	**Лабораторные работы**		
		ЛПЗ Расчёт площади шкурного сырья	2	ПК 2.1 ОК 1-7
		ЛПЗ Составление таблицы «Показатели качества мясных туш и субпродуктов»	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	13	Контрольная работа по теме» Первичная обработка КРС	2	
Тема 1.2 Переработка		**Содержание учебного материала**		
	15	Ткани мяса Последовательность переработки мясных туш говядины. Безопасные приёмы труда	2	ПК 2.1 ОК 1-7

мясных туш КРС	16	Технология распиловки туш говядины. Используемое оборудование. Требование к качеству полутуш. Техника безопасности.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	17	Деление на отруба передней и задней четвертины. Требования к качеству отрубов. Оборудование, инструменты для разруба. Техника безопасности при разрубе.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	18	Технология обвалки мяса. Требования к качеству. Техника безопасности при обвалке.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	19	Технология переработки костного сырья. Промышленное и кулинарное использование.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	20	**Лабораторные работы**		ПК 2.1 ОК 1-7
		Определение границ распиловки и отрубов. Составление таблицы «Показатели качества полутуш и отрубов»	2	
		Решение задач по определению % выхода мяса при распиловке и разрубах.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	21	**Контрольные работы**		
		Контрольная работа по теме «Технология переработки мясных туш КРС»	2	
	22	Составление кроссворда по теме № 2		
Тема 1.3. Переработка Отрубов.		**Содержание учебного материала**	2	
	23	Полуфабрикаты из передней четвертины говядины. Требования к качеству.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	24	Полуфабрикаты из спинной и поясничной частей говядины. Требования к качеству.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	25	Полуфабрикаты из тазобедренной части говядины. Требования к качеству.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	26	Полуфабрикаты из мясной обрези .Рубленая масса. Требования к качеству.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	27	Быстрозамороженные полуфабрикаты из говядины. Требования к качеству.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	28	**Лабораторные работы**		
		Решение задач по выходу мяса при обвалке, жиловке, приготовлению натуральных полуфабрикатов из мяса	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	29	**Контрольные работы**		
		Контрольная работа по теме № 3	2	
		Составление таблицы «Полуфабрикаты из говядины»	4	
Тема 1.4. Переработка субпродуктов КРС.		**Содержание учебного материала**		
	30	Переработка субпродуктов I категории. Требования к качеству.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	31	Переработка субпродуктов II категории. Требования к качеству.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	32	**Контрольные работы**		
		Контрольная работа по теме «Переработка субпродуктов»	2	
	33	**Самостоятельная работа учащихся**	2	
		Составление таблицы «Требования к качеству субпродуктов»	2	
	34	Устный экзамен по дисциплине «Технология переработки крупного рогатого скота»	2	
МДК 02.02 Технология переработки мелкого рогатого скота.			**66**	
	1	Условия приёма мелкого рогатого скота для переработки. Факторы, влияющие на качество сырья.Ветеринарно-санитарные требования к технологии переработки.	2	ПК 2.1 ОК 1-7

Тема 1.1. Первичная переработка Мелкого рогатого скота	**2**	**Содержание учебного материала**		
	3	Последовательность переработки мелкого рогатого скота. Способы обескровливания. Влияние степени обескровливания на качество мяса.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	4	Техника забеловки. Ветеринарно- санитарные требования и техника безопасности при работе.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	5	Техника нутровки. Санитарные требования и техника безопасности при нутровке. Ветеринарно-санитарный осмотр туш и субпродуктов. Показатели качества мяса и субпродуктов.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	6	Туалет туш. Обмывание, обсушивание. Показатели качества. Санитарные требования и безопасные приёмы труда.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	7	Техника сбора и переработки жиров мелкого рогатого скота. Показатели и требования к качеству.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	8	**Лабораторные работы**		ПК 2.1 ОК 1-7
		расчёт площади шкурного сырья	2	
		Практические занятия		
		Составление таблицы «Последовательность технологических процессов и используемое оборудование»	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	9	**Контрольные работы**		
		Контрольная работа по теме « Первичная переработка мелкого рогатого скота»	2	
	10	**Самостоятельная работа учащихся**		
		Составление таблицы «Показатели качества субпродуктов»	2	
		Составление кроссворда по теме	2	
		Составление конспекта по теме «Производство бараньего жира»	2	
Тема 2. Переработка мясных туш мелкого рогатого скота		**Содержание учебного материала**		
	11	Требования к качеству мясных туш баранины, козлятины. Показатели упитанности мяса. Ткани мяса. Температурное состояние. Время созревания мяса.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	12	Техника распиловки баранины, козлятины. Требования к качеству полутуш. Безопасные приёмы труда.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	13	Разруб передней четвертины на отруба. Требования к качеству отрубов. Техника безопасности при работе	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	14	Разруб задней четвертины на отруба. Требования к качеству отрубов. Техника безопасности при работе	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	15	Обвалка отрубов передней четвертины (шейного, лопаточного, подлопаточного). Требования к качеству мяса. Правила техники безопасности при работе.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	16	Обвалка мышечной ткани спинной и поясничной частей. Требования к качеству мяса. Техника безопасности при работе.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	17	Обвалка тазобедренной части баранины. Требования к качеству мяса. Техника	2	ПК 2.1 ОК 1-7

		безопасности при работе.		
	18	Технология переработки костного сырья. Промышленное и кулинарное использование.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	19	**Лабораторные работы**		ПК 2.1 ОК 1-7
		Решение задач на % соотношение выходов мясных отрубов	2	
	20	**Контрольные работы**		
		Контрольная работа по теме «Переработка мясных туш мелкого рогатого скота»	2	
		Самостоятельная работа учащихся		
		Составление таблицы по теме « Требования к качеству отрубов баранины»	2	
		Составление сравнительной таблицы «Категории упитанности баранины, козлятины»	2	
		Составление сводной таблицы		
Тема 3. Переработка субпродуктов, кишечного и шкурного сырья мелкого рогатого скота		**Содержание учебного материала**		
	21	Пищевая ценность субпродуктов .Классификация на категории по пищевой ценности. Основные технологические приёмы первичной обработки. Санитарные требования к технологии обработки.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	22	Переработка субпродуктов II категории. Обработка ножек, голов. Требования к качеству обработанного сырья. Дальнейшее использование в промышленных и кулинарных целях.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	23	Переработка субпродуктов I категории. Обработка печени, сердца, лёгкого. Требования к качеству обработанного сырья. Дальнейшее использование в промышленных и кулинарных целях	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	24	Переработка кишечного сырья мелкого рогатого скота. Требования к качеству переработанного сырья. Способы консервирования. Дальнейшее промышленное использование.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	25	Ветеринарно-санитарные требования к обработке шкур мелких рогатых животных. Мездрение. Показатели качества шкурного сырья. Консервирование шкур.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	26	**Лабораторные работы**		ПК 2.1 ОК 1-7
		Расчёты и замеры площади шкурного сырья	2	
	27	**Контрольные работы**		
		Контрольная работа по теме № 3	2	
МДК 02.03. «Технология переработки свиней»			**72**	
		Содержание учебного материала		
	1	Введение. Ветеринарно-санитарные требования и последовательность технологических операций по переработке свиней	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	2	Технология обескровливания свиней. Показатели качества степеней обескровливания .Санитарные требования и техника безопасности при работе.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	3	Технология шпарки. Используемое оборудование. Техника безопасности при работе.	2	ПК 2.1 ОК 1-7

Тема 1.1. Первичная переработка свиней	**4**	Технология обезволошивания, опаливания свиней. Используемое оборудование и инструменты. Санитарные требования и правила техники безопасности при работе требования и правила техники безопасности при работе.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	5	Технология забеловки. Снятие шкур. Используемое оборудование и инструменты. Санитарные требования и правила техники безопасности при работе. Консервирование шкурного сырья.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	6	Технология нутровки. Ветеринарно-санитарный осмотр туш и субпродуктов. Показатели качества. Техника безопасности при работе.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	7	Туалет туш. Техника обмывания и обсушивания. Значение процессов и влияние их на качество сырья .Техника безопасности при работе.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	8	Техника сбора и обработки жира-сырца. Вытопка жира. Показатели качества жиров.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	9	Техника переработки кишечного сырья .Шлямовка. Способы консервирования. Требования к качеству кишечного сырья. Применение.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	10	**Контрольные работы**		
		Контрольная работа по теме «Первичная переработка свинины»	2	
		Самостоятельная работа учащихся		
		Составление таблицы « Первичная переработка свинины» Составление кроссворда по теме « Первичная переработка свинины» Составление таблицы « Ветеринарно- санитарный осмотр туш и субпродуктов» Составление таблицы «Органолептические показатели качества свежего мяса»	4	
Тема 2. Переработка мясных туш свиней		**Содержание учебного материала**		
	11	Ткани мяса. Созревание мяса. Температурное состояние мяса. Технология охлаждения и замораживания	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	12	Техника распиловки. Оборудование и инструменты. Безопасные приёмы труда. Показатели качества полутуш.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	13	Техника деления полутуш на отрубы. Границы деления отрубов. Оборудование и инструменты для работы. Правила техники безопасности. Требования к качеству отрубов.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	14	Техника обвалки туш свинины. Оборудование и инструменты для работы. Правила техники безопасности. требования к качеству отрубов.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
		Технология переработки костного сырья и крови .Промышленное и кулинарное применение. Требования к качеству сырья.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	15	**Контрольные работы**		
		Контрольная работа по теме «Переработка мясных туш»	2	
		Самостоятельная работа учащихся		

		Составление таблицы «Требования к качеству отрубов из свинины» Реферат на тему «Современные технологии и способы переработки свинины» Составление конспекта-таблицы «Переработка кишечного сырья и его использование	3 3 3	ПК 2.1 ОК 1-7
Тема 3. Переработка субпродуктов	**16**	Переработка субпродуктов I категории. Инструменты, инвентарь для обработки и безопасные приёмы труда. Требования к качеству обработанных субпродуктов.	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	17	Переработка субпродуктов II категории. Инструменты, инвентарь для обработки и безопасные приёмы труда. Требования к качеству обработанных субпродуктов	2	ПК 2.1 ОК 1-7
	18	**Контрольные работы**		
		Контрольная работа по теме « Переработка субпродуктов»	2	
		Самостоятельная работа учащихся		
		Составление таблицы «Требования к качеству обработанных субпродуктов»		
Тема 4 Нормативные документы	**19**	Изучение требований ГОСТов к переработке свиней.		
	20	Изучение типовых инструкций к технологическому процессу по переработке свиней.		ПК 2.1 ОК 1-7
	21	Итоговая контрольная работа (тест)		
Самостоятельная работа			99	
Учебная практика. Виды работ: – Техника безопасности при первичной переработке скота. – Приемы оглушения крупного рогатого скота. – Приемы обескровливания туш крупного рогатого скота. – Приемы забеловки туш крупного рогатого скота. – Приемы съемки шкур с туш крупного рогатого скота. – Приемы нутровки туш крупного рогатого скота. – Приемы распиловки туш крупного рогатого скота. – Приемы зачистки туш крупного рогатого скота. – Товарная характеристика говядины. – Приемы обескровливания мелкого рогатого скота. – Приемы забеловки туш мелкого рогатого скота. – Приемы съемки шкур с туш мелкого рогатого скота. – Приемы нутровки туш мелкого рогатого скота. – Приемы зачистки туш мелкого рогатого скота. – Товарная характеристика баранины. – Приемы оглушения и обескровливания свиных туш. – Приемы забеловки и съемки шкур со свиных туш. – Приемы нутровки свиных туш. – Приемы распиловки свиных туш.			144	ПК 2.1 ОК 1-7

– Приемы зачистки свиных туш. – Товарная характеристика свинины.		
Производственная практика Виды работ: – Техника безопасности при первичной переработке скота. – Приемы оглушения крупного рогатого скота. – Приемы обескровливания туш крупного рогатого скота. – Приемы забеловки туш крупного рогатого скота. – Приемы съемки шкур с туш крупного рогатого скота. – Приемы нутровки туш крупного рогатого скота. – Приемы распиловки туш крупного рогатого скота. – Приемы зачистки туш крупного рогатого скота. – Товарная характеристика говядины. – Приемы обескровливания мелкого рогатого скота. – Приемы забеловки туш мелкого рогатого скота. – Приемы съемки шкур с туш мелкого рогатого скота. – Приемы нутровки туш мелкого рогатого скота. – Приемы зачистки туш мелкого рогатого скота. – Товарная характеристика баранины. – Приемы оглушения и обескровливания свиных туш. – Приемы забеловки и съемки шкур со свиных туш. – Приемы нутровки свиных туш. – Приемы распиловки свиных туш. – Приемы зачистки свиных туш. – Товарная характеристика свинины.	144	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология переработки скота и мяса»;

Оборудование *лаборатории и рабочих мест лаборатории:*

Производственные столы, Стеллажи, Ванны, Пила для распиловки, Ножи для обвалки, Ножи-мусаты, Кольчужные фартуки и перчатки.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест лаборатории «Технология переработки мяса и субпродуктов»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Комплект учебных столов, стулья;
Учебная магнитная доска,
Комплект макетов туш скота сельскохозяйственных животных;
Комплект плакатов мясных туш.

Технические средства *обучения:*

Компьютер;
Мультимедийный проектор,
Экран

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 176 с..

Дополнительные источники:

2. Кайм Г. Технология переработки мяса. Санкт-Петербург 2008 г.
3. Лихачёва Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов. Москва Альфа-м Инфра-М 2009 г.
4. Сэмс Р.А. Переработка мяса птицы. Санкт-Петербург 2007 г.
5. Сборник рецептур мясных изделий и колбас. Профикс Санкт-Петербург 2003 г.
6. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии продуктов животноводства. Москва. В.О. Агропромиздат 2007 г.
8.Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита. Ростов-на-Дону «Феникс» 2000 г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретическая часть программы реализуется в условиях оснащённого учебного кабинета, с использованием учебных средств, наглядных пособий. Лабораторные занятия, в зависимости от целей обучения и содержания могут быть организованы в учебном кабинете или непосредственно в лаборатории, с использованием лабораторного оборудования и инвентаря. Учебная и производственная практика может быть организована на мясоперерабатывающих предприятиях города в порядке, указанном в типовом договоре по практике. В процессе обучения учащимся оказывается консультативная помощь преподавателями специальных дисциплин или мастером при непосредственном обращении.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины(модуля).Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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 2.1 Выполнять технологические процессы по переработке крупного рогатого скота	Знает границы разделки туш и границы отрубов. Правильно называет отрубы. Умеет осуществлять распиловку на полутуши, делить полутуши на части говядины	*Выполнение практических Заданий по модулю. Тестовый контроль. Письменные и устные опросы Взаимоконтроль; зачет;*
ПК 2.2 Выполнять технологические процессы по переработке мелкого рогатого скота	Знает границы разделки туш и границы отрубов. Правильно называет отрубы. Умеет осуществлять распиловку на полутуши, делить полутуши на части мелкого рогатого скота	*Выполнение практических Заданий по модулю. Тестовый контроль. Письменные и устные опросы Взаимоконтроль; зачет;*
ПК2.3 Выполнять технологические процессы по переработке свиней	Знает особенности строения свинины, правильно осуществляет процессы по переработке свинины.	*Выполнение практических Заданий по модулю. Тестовый контроль. Письменные и устные опросы Взаимоконтроль; зачет;*

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**
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Способен понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, активен на уроках теоретического обучения и на производственном обучении	Педагогическое наблюдение

ОК2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем	Умеет организовать свою деятельность: сосредоточен, внимателен на уроках теории и практики	Педагогическое наблюдение
ОК3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Способен анализировать рабочую ситуацию, умеет вести контроль	Педагогическое наблюдение
ОК4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Способен активно осуществлять поиск источников информации.	Педагогическое наблюдение
ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умеет использовать информационно-коммуникативные технологии . Умеет составлять презентации, эффективно работать с компьютером.	Педагогическое наблюдение
ОК6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителями, клиентами	Понимает свою значимость в коллективе, коммуникативен. Толерантно общается с коллегами. руководителями, клиентами.	Педагогическое наблюдение
ОК7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Способен исполнять воинскую обязанность	Педагогическое наблюдение Определяет врачебная комиссия