Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ОБВАЛКА МЯСА СКОТА ВСЕХ ВИДОВ

по профессии 19.01.12 Переработчик скота и мяса

Рассмотрено и одобрено на заседании методической комиссии

специальных дисциплин

Председатель <u>Меур</u> Л.В.Турышева Протокол №

« 28 » *US* 2020r

Утверждаю: Зам. директора

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 | 7 |
| МОДУЛЯ | |
| 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 10 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ | 12 |
| ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ | |
| ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Обвалка мяса скота всех видов

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) — является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) НПО 260203.01 Переработчик скота и мяса в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Переработчик скота и мяса и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): ПК 3.1 Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба;ПК3.2 Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам)

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована

Для подготовки по профессии взрослого населения на базе основного (Общего) образования

Для предприятий, осуществляющих переработку скота и мяса. Программа предусматривает подготовку рабочей профессии «Переработчик скота и мяса»

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:

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

уметь:

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

знать: -анатомическое строение туш всех видов скота;

- -типы сочленения скелета;
- -расположение мышечной, жировой, соединительной ткани у всех видов скота;
- правила и схему разделки;
- наименование частей туш;

- границы отделения частей туши при разделке;
- -отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши;
- -требования действующих стандартов на готовую продукцию;
- -виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения;
- приёмы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов;
 - -способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства

программы профессионального модуля:

всего – 345 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося — 129 часова, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося — 86 часов; самостоятельной работы обучающегося — 43 часа; учебной практики и производственной практики — 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|--|
| ПК 3.1 | Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба(части) |
| ПК 3.2 | Выполнять процесс обвалки частей туш скота по видам и разделять его по сортам |
| 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. |
| ОК5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельностью |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителями, клиентами. |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Обвалка мяса скота всех видов

| | | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | Практика | |
|--|--|--|--|-------|---|--------------------------|--------------------------------|
| Коды профессиональн ых компетенций | Наименования разделов профессионального модуля* | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося в т.ч. лабораторные Всего, часов практические занятия, | | Самостоятель- ная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производст венная, часов |
| | | | | часов | | _ | |
| 1 ОК1-7 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ОК1-7 ПК 3.1 | МДК 03.01 Технология | 129 | 86 | _ | 43 | | |
| ПК 3.1 | обвалки мяса | | | | 75 | | |
| ОК1-7 | | | | | | | |
| ПК 3.1 | Учебная практика | 72 | | | | 72 | |
| ПК 3.2 | | | | | | | |
| ОК1-7 | Производственная | 144 | | | | | |
| ПК 3.1 | практика | | | | | | 144 |
| ПК 3.2 | npakinka | | | | | | |
| | Всего: | 345 | 86 | - | 43 | 72 | 144 |

^{*} Раздел профессионального модуля — часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 Обвалка мяса скота всех видов

| Наименование разделов | Содержание учебного материала, лабораторные работы и | Объем часов | Уровень |
|---------------------------|---|-------------|----------|
| профессионального модуля | практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, | | освоения |
| (ПМ), междисциплинарных | курсовая работа (проект) | | |
| курсов (МДК) и тем | | _ | |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ.03 Обвалка мяса скота | | | |
| всех видов | | 0.0 | |
| МДК 03.01 | | 86 | |
| Технология обвалки мяса | | 20 | |
| Тема 1. | Содержание | 28 | 01/1 7 |
| Дифференцированная | 1. Обвалка лопаточной части мяса говядины | 4 | OK1-7 |
| Обвалка говядины | 2 Обвалка спино-рёберного отруба говядины | 4 | ПК 3.1 |
| | 3 Обвалка тазо- бедренной части туши говядины | 4 | ПК 3.2 |
| | 4 Обвалка ног, голов говядины | 4 | |
| | 5 Обвалка поясничной части говядины | 4 | |
| | 6 Обвалка шейной части говядины | 4 | |
| | 7 Обвалка крестцовой части говядины | 4 | |
| Тема 2 | Содержание | 24 | |
| Дифференцированная | 1. Обвалка лопаточной части мяса свинины | 4 | OK1-7 |
| Обвалка свинины | 2 Обвалка корейки свинины | 4 | ПК 3.1 |
| | 3 Обвалка окорока свинины | 4 | ПК 3.2 |
| | 4 Обвалка ног, голов свинины | 4 | |
| | 5 Обвалка шейной части свинины | 4 | |
| | 6 Обвалка грудинки свинины | 4 | |
| Тема 3 | Содержание | 28 | |
| Дифференцированная | 1. Обвалка лопаточной части мяса баранины и козлятины | 4 | OK1-7 |
| Обвалка баранины и | 2 Обвалка спино-рёберного отруба баранины и козлятины | 4 | ПК 3.1 |
| козлятины | 3 Обвалка тазо- бедренной части туши баранины и козлятины | 4 | ПК 3.2 |
| | 4 Обвалка ног, голов баранины и козлятины | 4 | |
| | 5 Обвалка поясничной части баранины и козлятины | 4 | |
| | 6 Обвалка шейной части баранины и козлятины | 4 | |
| | 7 Обвалка крестцовой части баранины и козлятины | 2 | |
| Тема 4 | Содержание | 6 | |
| Обвалка мяса на установке | 1. Преимущества обвалки мяса на установке с вертикальным | 2 | OK1-7 |
| с вертикальным | перемещением полутуш. | | ПК 3.1 |

| перемещением туш | 2 | Подрез и обвалка лопаточной части | 2 | ПК 3.2 |
|---|--------|-----------------------------------|----|--------|
| Для производства | 3 | Обвалка тазобедренной части | 2 | |
| полуфабрикатов и | 3 | Оованка тазоосдренной части | 2 | |
| колбасных изделий | | | | |
| | | | 43 | ОК1-7 |
| Самостоятельная работа | | | 43 | |
| | | | | ПК 3.1 |
| | | | | ПК 3.2 |
| Учебная практика | | | 72 | ПК 3.1 |
| Виды работ | | | | ПК 3.2 |
| Технология обвалки КРС. Обвал | іка пе | редней четвертины говядины. | | |
| Технология обвалки тазобедрен | ной ч | асти говядины | | |
| Технология обвалки мелкого рогатого скота. Обвалка передней четвертины баранины | | | | |
| Технология обвалки тазобедренной части баранины | | | | |
| Технология обвалки свинины. Обвалка лопаточной, поясничной части свинины. | | | | |
| Обвалка тазобедренной четвертины свинины. | | | | |
| Производственная практика | | 144 | | |
| Виды работ | | | | |
| Технология обвалки КРС. Обвалка передней четвертины говядины. | | | | |
| Технология обвалки тазобедренной части говядины | | | | |
| Технология обвалки мелкого рогатого скота. Обвалка передней четвертины баранины | | | | |
| Технология обвалки тазобедренной части баранины | | | | |
| Технология обвалки свинины. Обвалка лопаточной, поясничной части свинины. | | | | |
| Обвалка тазобедренной четвертины свинины. | | | | |

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:

лабораторий «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. Ростовна-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

профессиональной программы профессии Реализация основной ПО 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 3.1 Выполнять разделку туш, полутуш, четвертин на отруба(части) | Знает границы разделки туш и границы отрубов. Правильно называет отрубы. Умеет осуществлять распиловку на полутуши, делить полутуши на части всех видов скота. | Выполнение практических Заданий по модулю. Тестовый контроль. Письменные и устные опросы Взаимоконтроль | |
| ПК3.2 Выполнять процесс обвалки и частей туш скота(по видам) | Знает особенности строения мышц отрубов, правильно осуществляет процесс обвалки мяса всех видов скота; умеет правильно разделять мясо по сортам. | Выполнение практических Заданий по модулю. Тестовый контроль. 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 |
|---|--|-------------------------------------|
| ОК 1 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 |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем | Умеет организовать свою деятельность: сосредоточен, внимателен на уроках теории и практики | |
| ОК 3 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 | |
| ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Способен активно осуществлять поиск источников информации. | |
| ОК 5 Использовать информационно- коммуникационные технологии в | Умеет использовать информационно- коммуникативные технологии . | |

| профессиональной деятельности. | Умеет составлять презентации, эффективно работать с компьютером. | |
|---|--|--|
| ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителями, клиентами | Понимает свою значимость в коллективе, коммуникативен. Толерантно общается с коллегами, руководителями, клиентами. | |
| ОК7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | , | |