Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Жиловка мяса и субпродуктов

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

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 12

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ04. Жиловка мяса и субпродуктов

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 4.1 Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам ;

ПК4.2 Выполнять процесс жиловки субпродуктов

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:

-Жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам: высший сорт, первый сорт, второй сорт;

-Подготовки субпродуктов к жиловке;

-Жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов.

уметь:

-Жиловать и разбирать мясо по сортам;

-Соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам)

- Отделять сухожилия, плёнки, крупные кровеносные сосуды, жировые отложения, кровоподтёки;

-Раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, плёнки и отходы;

-Пользоваться специальной, защитной одеждой(кольчужной и подкладочной перчаткой);

-определять сортность жилованного мяса;

-Определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов;

знать:

-Анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней;

- Расположение мышечной, жировой и соединительной тканей;

-Приёмы и способы жиловки мяса (по видам);

-Средние нормы выходов жилованного мяса при миловке по сортам;

-Допустимое наличие соединительной ткани в виде плёнок к массе мяса при сортовой жиловке;

-Номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории;

-Химический состав и пищевую ценность субпродуктов;

- Технологические операции жиловки мяса и субпродуктов;

- Технологические требования к качеству жиловки;

- Виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 402 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 50 часов;

учебной и производственной практики – 252 часа.

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
ПК4.1	Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.
ПК 4.2	Выполнять процесс жиловки субпродуктов.
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 ПМ 04 Жиловка мяса и субпродуктов

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 *(если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	***8***
ПК 4.1 ПК 4.2 ОК1-7	**Тема 1.1. Жиловка мяса говядины**	**60**	40	24	20		
ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 1-7	**Тема 1.2 Жиловка мяса мелкого рогатого скота**	**36**	24	16	12		
ПК 4.1 ПК 4.2 ОК1-7	**Тема 1.3 Жиловка мяса свинины**	**54**	36	20	18		
	Учебная практика	**108**				108	
	Производственная практика, часов	**144**					144
	Всего:	**402**	**100**	60	**50**	**108**	**144**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 04 Жиловка мяса и субпродуктов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций
1	2	3	4
МДК 04.01. Технология жиловки мяса и субпродуктов		**150**	
Тема 1.1 Жиловка мяса говядины	Общие требования к жиловке. Требования к сортам. Получаемые сорта при жиловке. Требования к качеству жилованного мяса.Дефекты. Способы предупреждения	2	ОК1-7 ПК 4.1 ПК 4.2
	Жиловка мяса лопаточного отруба.Получаемые сорта при жиловке .Требования к качеству жилованного мяса .Дефекты. Способы предупреждения .	2	
	Жиловка шейного отруба Получаемые сорта при жиловке .Требования к качеству жилованного мяса. Дефекты. Способы предупреждения	2	
	Жиловка мяса со спино-рёберного отруба. Получаемые сорта при жиловке .Требования к качеству жилованного мяса.Дефекты. Способы предупреждения	2	
	Жиловка мяса с крестцового и заднее-тазового отруба. Получаемые сорта при жиловке .Требования к качеству жилованного мяса.Дефекты. Способы предупреждения	2	
	Жиловка субпродуктов 1 категории. Дефекты. Способы предупреждения	2	
	Жиловка субпродуктов 2 категории .Дефекты. Способы предупреждения	2	
	Практические занятия	**26**	
	Жиловка мяса говядины. Требования к сортам. Дефекты. Способы предупреждения. Жиловка мяса говядины. Требования к сортам. Дефекты. Способы предупреждения Жиловка мяса лопаточного отруба. Требования к сортам. Дефекты. Способы предупреждения Жиловка мяса лопаточного отруба. Получаемые сорта при жиловке .Требования к качеству жилованного мяса .Дефекты. Способы предупреждения. Жиловка шейного отруба. Получаемые сорта при жиловке. Требования к качеству жилованного мяса .Дефекты. Способы предупреждения. Жиловка шейного отруба Получаемые сорта при жиловке. Требования к качеству жилованного мяса .Дефекты. Способы предупреждения. Жиловка мяса со спино-рёберного отруба. Получаемые сорта при жиловке	2 2 2 2 2 2 2	

	Требования к качеству жилованного мяса. Дефекты. Способы предупреждения. Жиловка мяса со спино-рёберного отруба. Получаемые сорта при жиловке Требования к качеству жилованного мяса. Дефекты. Способы предупреждения. Жиловка мяса с крестцового и заднее-тазового отруба. Получаемые сорта при жиловке.Требования к качеству жилованного мяса .Дефекты. Способы предупреждения. Жиловка мяса с крестцового и заднее-тазового отруба. Получаемые сорта при жиловке .Требования к качеству жилованного мяса .Дефекты. Способы предупреждения. Жиловка субпродуктов всех видов животных 1 категории и 2 категории Жиловка субпродуктов всех видов животных 1 категории и 2 категории	2 2 2 2 2 2	
	Контрольная работа по теме 1.1	2	3
Тема 1.2 **Жиловка мяса баранины**	Жиловка мяса баранины с лопаточного и шейного отрубов. Получаемые сорта при жиловке. Требования к качеству жилованного мяса. Дефекты. Способы предупреждения.	2	3
	Жиловка мяса со спино-рёберного и поясничнрго отруба. Получаемые сорта при жиловке .Требования к качеству жилованного мяса .Дефекты. Способы предупреждения.	2	3
	Жиловка мяса с тазо-бедренного отруба. Получаемые сорта при жиловке. Требования к качеству жилованного мяса .Дефекты. Способы предупреждения.	2	3
	Практические занятия	**16**	
	Жиловка мяса баранины с лопаточного и шейного отрубов. Получаемые сорта при жиловке .Требования к качеству жилованного мяса .Дефекты. Способы предупреждения. Жиловка мяса баранины с лопаточного и шейного отрубов. Получаемые сорта при жиловке .Требования к качеству жилованного мяса .Дефекты. Способы предупреждения. Жиловка мяса со спино-рёберного отруба. Получаемые сорта при жиловке. Требования к качеству жилованного мяса .Дефекты. Способы предупреждения. Жиловка мяса со спино-рёберного отруба Получаемые сорта при жиловке Требования к качеству жилованного мяса.Дефекты. Способы предупреждения. Жиловка мяса с поясничного отруба Получаемые сорта при жиловке .Требования к качеству жилованного мяса .Дефекты. Способы предупреждения. Жиловка мяса с поясничного отруба. Получаемые сорта при жиловке .Требования к качеству жилованного мяса .Дефекты. Способы предупреждения. Жиловка мяса с тазо-бедренного отруба. Получаемые сорта при жиловке	2 2 2 2 2 2	

	.Требования к качеству жилованного мяса .Дефекты. Способы предупреждения. Жиловка мяса с тазо-бедренного отруба Получаемые сорта при жиловке Требования к качеству жилованного мяса .Дефекты. Способы предупреждения.	2 2	
	Контрольная работа по теме 1.2	2	
Тема 1.3 Жиловка мяса свинины	Жиловка мяса с лопаточного отруба отруба Получаемые сорта при жиловке. Требования к качеству жилованного мяса .Дефекты. Способы предупреждения	2	
	Жиловка мяса с грудино-рёберного отруба. отруба Получаемые сорта при жиловке. Требования к качеству жилованного мяса. Дефекты. Способы предупреждения	2	
	жиловка мяса свинины с заднего отруба. отруба Получаемые сорта при жиловке .Требования к качеству жилованного мяса .Дефекты. Способы предупреждения	2	
	Жиловка субпродуктов скота всех видов 1 категории.	2	
	Жиловка субпродуктов скота всех видов 2 категории.	2	
	Практические работы	**30**	
	Жиловка мяса с лопаточного отруба. отруба Получаемые сорта при жиловке. Требования к качеству жилованного мяса .Дефекты. Способы предупреждения Жиловка мяса с лопаточного отруба отруба Получаемые сорта при жиловке. Требования к качеству жилованного мяса .Дефекты. Способы предупреждения Жиловка мяса с грудино-рёберного отруба Жиловка мяса с грудино-рёберного отруба отруба Получаемые сорта при жиловке .Требования к качеству жилованного мяса .Дефекты. Способы предупреждения Жиловка мяса свинины с заднего отруба отруба Получаемые сорта при жиловке Требования к качеству жилованного мяса .Дефекты. Способы предупреждения отруба жиловка мяса свинины с заднего отруба Получаемые сорта при жиловке. Требования к качеству жилованного мяса. Дефекты. Способы предупреждения Жиловка субпродуктов скота всех видов 1 категории. Жиловка субпродуктов скота всех видов 1 категории Жиловка субпродуктов скота всех видов 2 категории Жиловка субпродуктов скота всех видов 2 категории	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	
	Контрольная работа по теме	2	
	Повторение по темам «Жиловка мяса говядины», «Жиловка мяса баранины» «Жиловка мяса свинины»	2 2 2	
	Учебная практика Виды работ Техника безопасности при жиловки мяса и субпродуктов. Приемы жиловки лопаточной части говядины.	108 6 6	

	Приемы жиловки шейной части говядины.	6	
	Приемы жиловки спинно-реберной и грудной частей говядины.	6	
	Приемы жиловки поясничной и тазобедренной частей говядины.	6	
	Определение сортности частей мякоти говядины.	12	
	Приемы жиловки мякоти передней части свинины.	6	
	Приемы жиловки мякоти задней части свинины.	6	
	Определение сортности частей мякоти свинины.	6	
	Приемы жиловки мякоти передней части баранины.	6	
	Определение сортности частей мякоти баранины.	6	
	Определение сортности частей мякоти баранины.	6	
	Приемы жиловки субпродуктов I категории.	6	
	Приемы жиловки субпродуктов II категории.	6	
	Определение сортности субпродуктов.	12	
	Определение выхода жилованных субпродуктов.	4	
	Дифференцированный зачет	2	
	Производственнная практика	144	
	Виды работ		
	Приемы жиловки лопаточной части говядины.	12	
	Приемы жиловки шейной части говядины.	6	
	Приемы жиловки спинно-реберной и грудной части говядины.	6	
	Приемы жиловки поясничной части говядины.	12	
	Приемы жиловки тазобедренной части говядины.	6	
	Определение сортности частей мякоти говядины.	12	
	Приемы жиловки мякоти передней части свинины.	6	
	Приемы жиловки мякоти задней части свинины.	6	
	Определение сортности частей мякоти свинины.	12	
	Приемы жиловки мякоти баранины.	6	
	Определение сортности частей мякоти баранины.	12	
	Приемы жиловки мясокостных субпродуктов.	6	
	Приемы жиловки мякотных субпродуктов.	6	
	Приемы жиловки мякотных субпродуктов.	6	
	Приемы жиловки слизистых субпродуктов.	6	
	Приемы жиловки шерстных субпродуктов.	6	
	Определение сортности субпродуктов.	12	
	Определение выхода жилованных субпродуктов.	8	
	Дифференцированный зачет	4	

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 распилови,

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)

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 профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК4.1 Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам	Знает основные способы и приёмы жиловки мяса ; Умеет сортировать мясо по сортам; Умеет пользоваться защитными кольчужными перчатками ; Умеет отделять от мышечной ткани плёнки, хрящи, сухожилия, кровоподтеки, остатки костей;	*Выполнение практических Заданий по модулю.* *Тестовый контроль.* *Письменные и устные опросы* *Взаимоконтроль;* *зачет;* *Экзамен*
ПК4.2.Выполнять процесс жиловки субпродуктов	Знает номенклатуру субпродуктов; Умеет подготавливать субподукты к жиловке; Умеет отделять плёнки, сухожилия, жилы, кровоподтёки с субпродуктов 1и2 категории всех видов скота.	*Выполнение практических Заданий по модулю.* *Тестовый контроль.* *Письменные и устные опросы* *Взаимоконтроль;* *зачет;* *Экзамен*

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК1.1. 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
ОК1.2. Организовывать собственную деятельность,	Умеет организовать свою деятельность: сосредоточен,	Педагогическое наблюдение

исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем	внимателен на уроках теории и практики	
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 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 военскую обязанность, втом числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Способен исполнять воинскую обязанность	Определяет врачебная комиссия