

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
Институт ветеринарной медицины  
Троицкий аграрный техникум



УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе  
О.Г. Жукова

« 27 » марта 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01 ПРИЕМКА, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА,  
ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ**

адаптированной образовательной программы  
подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2019

## **РАССМОТРЕНА:**

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов

Председатель

 Н.В. Титова

Протокол № 5

25.03.2019 г.

Составители:

Смирнова С.И., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Эксперты:

### **Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза:

Смирнова С.И., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Абдулкадырова Р.С., старший методист отдела УМР Южно-Уральский ГАУ

Содержательная экспертиза:

Смирнова С.И., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Титова Н.В., председатель ПЦМК ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

### **Внешняя рецензия:**

Казанцева Т.В., главный технолог ИП Голова Е.А.,

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 379.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно – правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в соответствии с требованиями актуализированных ФГОС СПО третьего поколения.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	32

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 ПРИЕМКА, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА, ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ**

## **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки) в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

## **ПРИЕМКА, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА, ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке при освоении профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы на базе начального и основного общего образования. Опыт работы не требуется.

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- приемки скота, птицы и кролика;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- 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 цехе переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;

- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

**знать:**

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- порядок приема скота, птицы, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

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

всего – 537 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 393 часов, включая  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 262 часов;  
 внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося – 131 час;  
 учебной практики – 72 часа (2 недели);  
 производственной практики – 72 часа (2 недели).

Формы аттестации:

МДК.01.01- экзамен, курсовая работа;

УП. 01.01-зачет;

ПП. 01.01 -дифференцированный зачет;

ПМ. 01 - экзамен (квалификационный).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
ПК 1.2.	Производить убой скота, птицы и кроликов.
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ПК 1.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецефа.
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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Внеаудиторная (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	Раздел 1. Приемка всех видов скота, птицы и кроликов	90	48	26		24		18	
ПК 1.2	Раздел 2. Проведение убоя скота, птицы и кроликов.	125	72	42		35	7	18	
ПК 1.3	Раздел 3. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов.	171	102	42	32	51	41	18	
ПК1 .4	Раздел 4. Технологическое оборудование цеха по первичной переработке скота, птицы и кроликов.	79	40	18		21		18	
ПК1.1-ПК-1.4	Производственная практика (по профилю специальности) <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	72							72
	<b>Всего</b>	<b>537</b>	<b>262</b>	<b>128</b>	<b>32</b>	<b>131</b>	<b>48</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю  
ПМ. 01 ПРИЕМКА, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА,  
ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3		
Раздел 1. Приемка всех видов скота, птицы и кроликов		90		
МДК 01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов		72		
Тема 1.1. Сырье и материалы мясной отрасли		12		
	<b>Содержание</b>	4		
	1	Введение. Понятие о специальности. Основные научно-технические проблемы и перспективы развития производства мяса и мясных продуктов.	2	1
	2	Сырьевая база предприятий по производству мяса и мясных продуктов.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)			
	<b>Практические занятия</b>		8	
3	<b>ПЗ № 1.</b> Определение упитанности крупного рогатого скота. (характеристика мяса по категориям упитанности животных).	2	2	



	4	<b>ПЗ № 2.</b> Определение упитанности свиней. (характеристика мяса по категориям упитанности животных).	2	2
	5	<b>ПЗ. № 3.</b> Определение упитанности овец и коз. (характеристика мяса по категориям упитанности животных).	2	2
	6	<b>ПЗ № 4.</b> Определение упитанности птицы и кроликов. (характеристика мяса по категориям упитанности животных).	2	2
<b>Тема 1.2.</b> Состав, свойства мяса и мясных продуктов.			<b>10</b>	
	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	7	Ценность мяса и мясных продуктов. (Пищевая, биологическая, энергетическая ценность мяса и мясных продуктов, общие понятия о качестве и пищевой ценности мяса и мясных продуктов. )	2	1
	8	Свойство и тканевый состав мяса, понятие о мясе. (Свойства и тканевый состав мяса, тканевый состав мяса: мышечная, соединительная, жировая, костная ткани, автолитические изменения в мясе. )	2	1
	9	Понятие о биологической безопасности мяса. (Биологическая безопасность мяса.)	2	1
	<b>Лабораторные занятия(не предусмотрены)</b>			
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	10	<b>ПЗ № 5</b> Факторы, влияющие на мясо при хранении. (Факторы, влияющие на свойства мяса при хранении.)	2	2
	11	<b>ПЗ № 6</b> Автолитические изменения в мясе. (Автолитические изменения в мясе.)	2	2
<b>Тема 1.3.</b> Основное вспомогательное сырье мясной отрасли.			<b>6</b>	
	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	12	Виды основного сырья для производства колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов, виды вспомогательного сырья. Характеристика сырья. Влияния стресса на качество	2	1

		мяса.(Влияние стресса животных на качество мяса,причины появления мяса с признаками PSEи ДЕД и рекомендации по его использованию).		
	<b>Лабораторные занятия(не предусмотрены)</b>			
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	13	ПЗ № 7 Оценка качества говядины.	2	2
	14	ПЗ №8 Оценка качества свинины.	2	2
<b>Тема 1.4.</b> Вспомогательные материалы мясной отрасли.			<b>4</b>	
	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	15	Классификация вспомогательных материалов(вспомогательные материалы,применяемые при выработке мяса и мясных продуктов,условия взаимозаменяемости вспомогательных материалов).	2	1
	<b>Лабораторные занятия(не предусмотрены)</b>			
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	16	ПЗ №9. Оценка качества мяса птицы и кроликов.	2	2
<b>Тема 1.5.</b> Классификация предприятий и выпускаемой продукции.			<b>2</b>	
	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	17	Классификация предприятий и выпускаемой продукции. Виды предприятий мясной промышленности(виды предприятий мясной промышленности,классификация предприятий по виду деятельности и выпускаемой продукции,классификация выпускаемой продукции мясной отрасли).	2	1
<b>Тема 1.6.</b> Организация основного и вспомогательного производства			<b>2</b>	
	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	18	Организация основного и вспомогательного производства(структура мясоперерабатывающих предприятий, организация основного и вспомогательного производства, генеральный план предприятия).	2	1
<b>Тема 1.7.</b> Транспортирование сырья на			<b>12</b>	
	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	

предприятия мясной отрасли.	19	Транспортирование скота, птицы и кроликов(способы условия транспортирования скота и птицы на предприятиях мясной отрасли, транспортирование сырья на предприятия малой мощности).	2	1
	20	Сдача-приемка скота, птицы и кроликов(сдача-прием скота, птицы и кроликов)	2	1
	<b>Лабораторные занятия(не предусмотрены)</b>			
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	21	<b>ПЗ № 10.</b> Оформление документации при транспортировании сельскохозяйственных животных.	2	2
	22	<b>ПЗ № 11.</b> Приемка и содержание скота, птицы и кроликов.	2	2
	23	<b>ПЗ № 12.</b> Сдача-приемка по количеству и качеству мяса.	2	2
	24	<b>ПЗ № 13.</b> Предубойное содержание скота.	2	2
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1</b>			<b>24</b>	
- систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы			2	
- подготовка рефератов, докладов по темам: 1. Способы оглушения. 2. Съёмка шкуры со скота и влияние процесса на качество мяса. 3. Инновации в определении качества мяса. 4. Требования, предъявляемые к холодильному транспорту.			6	
- заполнение документации по приему скота по живой массе;			2	
-подготовка электронных презентации по темам: 1.Факторы, влияющие на мясо при хранении. 2.Автолитические изменения в мясе.			4	
- изготовление наглядных муляжей: Муляж мясного блока.			4	
- составление тематических кроссвордов по теме: Пищевая ценность мяса и мясных продуктов.			6	

<b>Виды работ</b>	<b>Учебная практика</b>		<b>18</b>	
	1.	Определение категорий упитанности: взрослого крупного рогатого скота, молодняка, коров-первотелок, телят;	6	2,3
	2.	Проведение приемки скота и расчеты за него по массе и качеству мяса и оформление документации;	6	2,3
	3.	Проведение приемки скота и расчеты за него по массе и качеству мяса и оформление документации;	6	2,3

<b>Раздел 2. Проведение убоя скота, птицы и кроликов.</b>		<b>125</b>		
<b>МДК 01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов</b>		<b>107</b>		
<b>Тема 2.1. Убой и маркировка скота.</b>	<b>Содержание</b>	<b>30</b>		
	25	Технологические процессы переработки скота (основные технологические процессы переработки скота, их характеристика, точки ветеринарного и производственного контроля в цехе убоя скота и разделки туш).	2	1
	26	Способы оглушения скота (способы оглушения, выявление дефектов, ухудшающие товарный вид туши).	2	1
	27	Электрооглушение крупного рогатого скота (способы оглушения, выявление дефектов, ухудшающие товарный вид туши).	2	1
	28	Электрооглушение свиней (способы оглушения, выявление дефектов, ухудшающие товарный вид туши).	2	1
	29	Обескровливание крупного рогатого скота (основные технологические процессы переработки скота, их характеристика, анализ технологических процессов переработки скота, выявление дефектов, ухудшающие товарный вид туши).	2	1
	30	Обескровливание свиней (основные технологические процессы переработки скота, их характеристика, анализ технологических процессов переработки скота, выявление дефектов, ухудшающие товарный вид туши).	2	1
	31	Сбор крови на медицинские и технологические цели (основные технологические процессы переработки скота, их характеристика, анализ технологических процессов переработки скота, выявление дефектов, ухудшающие	2	1

		товарный вид туши)..		
32		Съемка шкур(основные технологические процессы переработки скота, их характеристика, анализ технологических процессов переработки скота, выявление дефектов, ухудшающие товарный вид туши)..	2	1
33		Забеловка туш (основные технологические процессы переработки скота, их характеристика, анализ технологических процессов переработки скота, выявление дефектов, ухудшающие товарный вид туши)..	2	1
34		Обработка свиных туш в шкуре(основные технологические процессы переработки скота, их характеристика, анализ технологических процессов переработки скота, выявление дефектов, ухудшающие товарный вид туши).	2	1
35		Нутровка (основные технологические процессы переработки скота, их характеристика, анализ технологических процессов переработки скота, выявление дефектов, ухудшающие товарный вид туши)..	2	1
36		Распиловка(основные технологические процессы переработки скота, их характеристика, анализ технологических процессов переработки скота, выявление дефектов, ухудшающие товарный вид туши).	2	1
37		Точки ветеринарного и производственного контроля в цехе убоя и разделки туш (точки ветеринарного и производственного контроля в цехе убоя скота и разделки туш).	2	1
38		Контроль технологических процессов первичной переработки скота, птицы и кроликов.	2	1
39		Категории упитанности и клеймение мяса крупного рогатого скота и свиней (действующая инструкция по клеймению и товароведческой маркировки мяса, использование пищевых красителей при клеймении туш).	2	1
<b>Лабораторные занятия(не предусмотрены)</b>				

<b>Практические занятия</b>		<b>42</b>	
40	<b>ПЗ № 14.</b> Оценка качества говяжьих туш (действующая инструкция по клеймению и маркировки мяса, использование пищевых красителей при клеймении туш)..	2	2
41	<b>ПЗ № 15.</b> Виды клейм для туш или полуш свинины (действующая инструкция по клеймению и маркировки мяса, использование пищевых красителей при клеймении туш).	2	2
42	<b>ПЗ №16.</b> Виды клейм мяса овец (действующая инструкция по ветеринарному клеймению и товароведческой маркировки мяса, использование пищевых красителей при клеймении туш).	2	2
43	<b>ПЗ № 17.</b> Производственный контроль в цехе убоя и разделки туш.	2	2
44	<b>Пр. № 18.</b> Оценка качества свиных туш (действующая инструкция по клеймению и маркировки мяса, использование пищевых красителей при клеймении туш).	2	2
45	<b>ПЗ № 19.</b> Оценка качества туш мелкого рогатого скота (действующая инструкция по клеймению и маркировки мяса, использование пищевых красителей при клеймении туш).	2	2
46	<b>ПЗ № 20.</b> Клеймение мяса говядины (действующая инструкция по клеймению и маркировки мяса, использование пищевых красителей при клеймении туш).	2	2
47	<b>ПЗ № 21.</b> Контроль внутренних органов скота, птицы и кроликов	2	2
48	<b>ПЗ № 22.</b> Анализ технологических процессов переработки скота (анализ технологических процессов переработки скота).	2	2
49	<b>ПЗ № 23.</b> Выявление дефектов, ухудшающие товарный вид туши (выявление дефектов ухудшающих товарный вид туши).	2	2



	50	ПЗ № 24. Проведение технологических расчетов сырья	2	2
	51	ПЗ № 25 Проведение технологических расчетов вспомогательных материалов.	2	2
	52	ПЗ № 26. Проведение технологических расчетов готовой продукции и сопутствующей продукции.	2	2
	53	ПЗ № 27. Проведение технологических расчетов рабочей силы .	2	2
	54	ПЗ № 28. Проведение технологических расчетов оборудования .	2	2
	55	ПЗ № 29. Проведение технологических расчетов расхода пара.	2	2
	56	ПЗ № 30. Проведение технологических расчетов воды .	2	2
	57	ПЗ № 31. Проведение технологических расчетов газа.	2	2
	58	ПЗ № 32. Проведение технологических расчетов электроэнергии.	2	2
	59	ПЗ № 33. Проведение технологических расчетов производственных площадей в цехе убоя скота и разделки туш	2	2
	60	ПЗ № 34. Борьба с потерями продукции при переработке.	2	2
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 2.</b>			<b>35</b>	
- систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы			7	
- подготовка рефератов, докладов по темам: 1. Технологическое оборудование, используемое при убое и первичное переработки КРС, 2. Технологическое оборудование, используемое при убое и первичное переработки свиней, 3. Технологическое оборудование, используемое при убое и первичное переработки птицы, 4. Технологическое оборудование используемое при убое и первичное переработки кроликов.			9	
- проведение технологических расчетов в цехе убоя скота: по расчету воды, электроэнергии, - производственных площадей».			6	
- электронные презентации по теме: Сбор крови на медицинские и технологические цели.			6	
-проведение технологических расчетов в цехе убоя: по расходу пара, оборудования.			4	
- составление тематических кроссвордов по теме: «Технологические процессы переработки скота».			3	
<b>Учебная практика</b>			<b>18</b>	

<b>Виды работ</b>	1	Организация и проведение содержания скота до убоя; подготовка скота к убою;	6	2,3
	2	Составление правил приема птицы и кроликов для переработки на мясо и птицекомбинаты;	6	2,3
	3	Контроль технологических процессов переработки скота;	6	2,3
<b>Раздел 3.Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов.</b>			<b>171</b>	
<b>МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов</b>			<b>153</b>	
<b>Тема 3.1. Первичная переработка туш.</b>	<b>Содержание</b>		<b>60</b>	
	61	Переработка крупного рогатого скота, свиней со съемкой шкур.	2	1
	<b>62к.р.</b>	Ознакомление с общими методическими рекомендациями по выполнению курсовой работы. Написание раздела введения.	2	1
	<b>63к.р.</b>	Написание обзора литературы по курсовой работе.	2	1
	64	Переработка свиней в шкуре (основные технологические процессы переработки свиней в шкуре, точки ветеринарного и производственного контроля в цехе убоя и разделки туш)	2	1
	<b>65к.р.</b>	Ознакомление с особенностями выполнения курсовой работы по теме: Технология убоя и переработка свиней в шкуре ( основные технологические процессы переработки свиней в шкуре, точки ветеринарного и производственного контроля в цехе убоя и разделки туш, схемы технологического потока, технологичная поточность производства, и организация производственного контроля в цехе)	2	1
	66	Переработка мелкого рогатого скота (основные технологические процессы переработки мелкого рогатого скота)	2	1
	<b>67к.р.</b>	Ознакомление с особенностями выполнения курсовой работы по теме: технология убоя и переработка мелкого рогатого скота (основные технологические процессы переработки мелкого рогатого скота, точки ветеринарного и	2	1

		производственного контроля в цехе убоя и разделки тушь, схемы технологического потока, технологичная поточность производства, и организация производственного контроля в цехе)		
	68	Технологические процессы обработки птицы, и их характеристика (технологические процессы обработки сельскохозяйственной птицы)	2	1
	69к.р.	Ознакомление с особенностями выполнения курсовой работы по теме: Технологические процессы обработки птицы (технологические процессы обработки птицы, причины дефектов в процессе обработки птицы, технологические расчеты сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и тары, рабочей силы, оборудование, расхода пар, газа, воды, электроэнергии, производственных площадей)	2	1
	70	Выработка тушек птицы в потрошенном виде. (Основные технологические процессы, обработка потрохов.)	2	1
	71	Выработка тушек птицы в полупотрошенном виде. Обработка потрохов. (Основные технологические процессы, обработка потрохов.)	2	1
	72к.р.	Ознакомление с особенностями выполнения курсовой работы по теме: Выработка тушек птицы в потрошенном виде и полупотрошенном виде. (Технологические процессы обработки птицы, причины дефектов в процессе обработки птицы, технологические расчеты сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и тары, рабочей силы, оборудование, расхода пар, газа, воды, электроэнергии, производственных площадей)	2	1
	73	Обработка птицы на поточно-механизированных линиях. (Выпуск фасованной и упакованной продукции.)	2	1
	74к.р.	Ознакомление с особенностями выполнения курсовой работы по теме: Обработка птицы на поточно-механизированных линиях. (Технологические процессы обработки птицы, причины дефектов в процессе обработки птицы, технологические расчеты сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и тары, рабочей силы, оборудование, расхода пар,	2	1

		газа, воды, электроэнергии, производственных площадей)		
	75	Выпуск фасованной и упакованной продукции.(Фасовка и упаковка продукции.)	2	1
	76	Переработка водоплавающей птицы. (Технологические процессы обработки птицы, причины дефектов в процессе обработки птицы , технологические расчеты сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и тары, рабочей силы, оборудование, расхода пар, газа, воды, электроэнергии, производственных площадей)	2	1
	77	Обработка сухопутной птицы. (Тех Переработка водоплавающей птицы. нологические процессы обработки птицы, причины дефектов в процессе обработки птицы , технологические расчеты сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и тары, рабочей силы, оборудование, расхода пар, газа, воды, электроэнергии, производственных площадей)	2	1
	<b>78к.р.</b>	Ознакомление с особенностями выполнения курсовой работы по теме: Обработка сухопутной птицы. (Технологические процессы обработки птицы, причины дефектов в процессе обработки птицы , технологические расчеты сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и тары, рабочей силы, оборудование, расхода пар, газа, воды, электроэнергии, производственных площадей)	2	1
	79	Технологические процессы обработки кроликов. (Технологические процессы обработки кроликов, причины дефектов в процессе обработки кроликов , технологические расчеты сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и тары, рабочей силы, оборудование, расхода пар, газа, воды, электроэнергии, производственных площадей)	2	1
	80	Способы клеймения тушек кроликов. (Категория упитанности, способы клеймения тушек кроликов, требования, предъявляемые к качеству обработки птицы и кроликов.)	2	1
	81	Требования, предъявляемые к качеству обработки кроликов. (Категория упитанности, способы клеймения тушек кроликов, требования, предъявляемые к качеству обработки птицы и	2	1

		кроликов.)		
	<b>82к.р.</b>	Методика определения категорий упитанности и способы клеймения тушек кроликов. (Категория упитанности, способы клеймения тушек кроликов, требования, предъявляемые к качеству обработки птицы и кроликов.)	2	1
	83	Холодильная обработка мяса, птицы и кроликов.	2	1
	<b>84к.р.</b>	Методика контроля режимов холодильной обработки; (Условия, режимы и оборудование для хранения замороженного мяса и мясных продуктов.)	2	1
	<b>85к.р.</b>	Методика сдачи готовой продукции на холодильник. (Оформление готовой продукции на холодильник.)	2	1
	<b>86к.р.</b>	Методика проведения технологических расчетов расчеты готовой продукции, вспомогательных материалов и тары для расчета курсовой работы. (Проведение технологических расчетов готовой продукции, вспомогательных материалов и тары для расчета курсовой работы.)	2	1
	<b>87к.р.</b>	Методика проведения технологических расчетов сырья и вспомогательных материалов для расчета курсовой работы. (Проведение технологических расчетов готовой продукции, вспомогательных материалов и тары для расчета курсовой работы.)	2	1
	<b>88к.р.</b>	Методика проведения технологических расчетов пара и воды, газа и электроэнергии для расчета курсовой работы. (Проведение технологических расчетов пара и воды, газа и электроэнергии для расчета курсовой работы.)	2	1
	<b>89к.р.</b>	Методика проведения технологических расчетов рабочей силы, производственных площадей и необходимого оборудования для расчета курсовой работы. (Проведение технологических расчетов рабочей силы, производственных площадей и необходимого оборудования для расчета курсовой работы.)	2	1
	<b>90к.р.</b>	Методика использование справочной, нормативной и правовой документации для расчета курсовой работы.	2	1

	(использование справочной, нормативной и правовой документации для расчета курсовой работы.)		
<b>Лабораторные занятия(не предусмотрены)</b>			
<b>Практические занятия</b>		<b>42</b>	
91	<b>ПЗ№35.</b> Технологические расчеты готовой продукции, вспомогательных материалов и тары.	2	2
92	<b>ПЗ. №36.</b> Технология и техника охлаждения мяса. (Сущность процесса замораживания мяса и мясных продуктов. Способы, методы и режимы замораживания. Технология замораживания.)	2	2
93	<b>ПЗ №37.</b> Хранение охлажденного мяса. (Хранение охлажденного мяса и мясных продуктов.)	2	2
94	<b>ПЗ №38.</b> Технология и техника замораживания мяса. (Рассчитывать потери при холодильной обработке мяса и мясных продуктов.)	2	2
95	<b>ПЗр. №39.</b> Хранение мороженого мяса. (Требования, предъявляемые к качеству замороженного мяса.)	2	2
96	<b>ПЗ №40.</b> Размораживание мяса. (Способы и методы размораживания мяса и их сравнительная оценка.)	2	2
97	<b>ПЗ №41.</b> Определение категорий упитанности и способы клеймения.	2	2
98	<b>ПЗ. №42.</b> Технологические расчеты пара.	2	2
99	<b>ПЗ №43.</b> Технологические расчеты рабочей силы.	2	2
100	<b>ПЗПр. №44.</b> Расчеты воды в производственных помещениях.	2	2
101	<b>ПЗр. №45.</b> Технологические расчеты эл. энергии.	2	2
102	<b>ПЗ№46.</b> Технологические расчеты производственных	2	2

		площадей.		
	103	<b>ПЗ №47.</b> Технологические расчеты оборудования.	2	2
	104	<b>ПЗ №48.</b> Технологические расчеты газа.	2	2
	105	<b>ПЗ №49.</b> Проведение технологических расчетов готовой продукции и сопутствующей продукции.	2	2
	106	<b>ПЗ №50.</b> Проведение технологических расчетов вспомогательных материалов.	2	2
	107	<b>ПЗ №51.</b> Проведение технологических расчетов тары.	2	2
	108	<b>ПЗ №52.</b> Проведение технологических расчетов производственных площадей цеха переработки птицы.	2	2



	109	<b>ПЗ №53.</b> Проведение технологических расчетов оборудования цеха переработки птицы.	2	2
	110	<b>ПЗ №54.</b> Основные технологические процессы обработки птицы.	2	2
	111	<b>ПЗ №55.</b> Технологические процессы обработки кроликов.	2	2
<b>Курсовая работа</b>				
<b>Тематика курсовых работ:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Первичная переработка крупного рогатого скота и разделка туш на мясоперерабатывающем заводе.</li> <li>2. Первичная переработка свиней со съемкой шкур на мясоконсервном заводе.</li> <li>3. Первичная переработка свиней в шкуре в хладобойни.</li> <li>4. Первичная переработка свиней без съемки шкур на убойном пункте.</li> <li>5. Первичная переработка свиней и мелкого рогатого скота на универсальном конвейере мясокомбината.</li> <li>6. Технология убоя и разделки тушек кур и цыплят на унифицированной поточно-механизированной линии птицефабрики.</li> <li>7. Технология убоя и разделки водоплавающей птицы на конвейерной линии птицефабрики.</li> <li>8. Технология убоя и разделки индеек и обработка тушек на конвейерной линии птицефабрики.</li> <li>9. Технология убоя и разделки всех видов птицы и обработка тушек на универсальной конвейерной линии мясокомбината.</li> <li>10. Технология убоя кроликов и обработка тушек в убойных пунктах.</li> <li>11. Технология убоя и разделки кроликов и обработка тушек на поточно-механизированных линиях птицефабрики.</li> <li>12. Технология убоя кроликов и обработка тушек на агрегатах карусельного типа на птицефабрики.</li> <li>13. Технология убоя кроликов и обработка тушек вручную в домашних условиях.</li> </ol>				
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b>			<b>32</b>	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 3.</b>			<b>51</b>	

- подборка литературы к курсовой работе		7		
- выполнение индивидуальных заданий по разделам курсовой работы		7		
- выполнение технологических расчетов по готовой продукции		7		
- проведения технологических расчетов сырья и вспомогательных материалов для расчета курсовой работы.		8		
- подготовка презентационных материалов по темам курсовых работ		23		
<b>Виды работ</b>	<b>Учебная практика</b>		<b>18</b>	
	1	Проведение работы по выявлению дефектов, ухудшающие товарный вид туши;	6	2,3
	2	Проведение и анализ расчетов по технологическому расчету сырья;	6	2,3
	3	Проведение и анализ технологических процессов обработки птицы и кроликов;	6	2,3
<b>Раздел 4. Технологическое оборудование по первичной переработке скота, птицы и кроликов.</b>		<b>79</b>		
<b>МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов</b>		<b>61</b>		
<b>Тема 4.1. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов</b>		<b>22</b>		
	<b>Содержание</b>			
112	Основные понятия о технологическом оборудовании по первичной переработке КРС.	2	1	
113	Основные понятия о технологическом оборудовании по первичной переработке птицы и кроликов.	2	1	
114	Оборудование для транспортирования. (Средства для доставки скота к скотобазам мясоперерабатывающих предприятий.)	2	1	
115	Оборудование для оглушения скота. (Аппараты для электрооглушения крупного скота и для оглушения свиней.)	2	1	
116	Душевые устройства и моечные машины. (Установка для загрузки туш свиней в скребмашину из	2	1	

	немеханизированного шпарильного чана.)		
117	Оборудование для шпарки туш и удаления щетины. Оборудование для опалки и очистки свиных туш. (Шпарильный механизированный чан.)	2	1
118	Оборудование для холодильной обработки мяса, птицы и кроликов (Классификация технологического оборудования холодильников мясокомбинатов.)	2	1
119	Компоновка технологических линий. Расчет, подбор технологического оборудования, компоновка технологических линий.	2	1
120	Оборудование для первичной обработки крупного рогатого скота и свиней.	2	1
121	Оборудование для опалки туш.	2	1
122	Оборудование для удаления щетины.	2	1
<b>Лабораторные занятия(не предусмотрены)</b>			
<b>Практические занятия</b>		<b>18</b>	
123	<b>ПЗ № 56.</b> Эксплуатация и ТБ при оглушении, техническое обслуживание оборудования для оглушения животных. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	2
124	<b>ПЗ №57.</b> Эксплуатация и ТБ при съемки шкур, техническое обслуживание оборудования для съемки шкур. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	2
125	<b>ПЗ №58.</b> Эксплуатация и ТБ при работе на моечных машинах, техническое обслуживание моечных машин и душевых устройств. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	2
126	<b>ПЗ №59.</b> Эксплуатация и ТБ при обслуживании оборудования для шпарки туш и удаления щетины,	2	2

		опалки туш. Техническое обслуживание оборудования для шпарки туш и удаления щетины, опалки туш. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.		
	127	<b>ПЗ № 60.</b> Эксплуатация и ТБ для работы на оборудовании по первичной обработке шкур, техническое обслуживание оборудования для первичной обработки шкур. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	2
	128	<b>ПЗ № 61.</b> Характерные неисправности, возникающие при обслуживании мездрильной машины, посола и рулонирования.	2	2
	129	<b>ПЗ № 62.</b> Характерные неисправности, возникающие при обслуживании подвешного конвейера для обескровливания и удаления оперения. Оглушение птицы.	2	2
	130	<b>ПЗ №63.</b> Эксплуатация и ТБ при обслуживании аппаратов тепловой обработки и камеры для мойки тушек.Техническое обслуживание аппаратов тепловой обработки, бильной машины и аппаратов для подшпарки и камеры для мойки тушек. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	2
	131	<b>ПЗ № 64.</b> Расчет, подбор технологического оборудования, компоновка технологических линий. ( Расчет, подбор технологического оборудования, компоновка технологических линий.)	2	2
<b>Внеаудиторная(самостоятельная) работа при изучении раздела 4</b>			<b>21</b>	
- подготовка рефератов, докладов и презентаций по темам: 1. «Оборудование для оглушения животных»,			21	

2. «Оборудование для съемки шкур с туш крупного рогатого скота»,		
3. «Оборудование цеха обработки кишечного сырья»,		
4. «Оборудование цеха сбора, первичной обработки и консервирования эндокринно- ферментного сырья»,		
5.«Оборудование цехов холодильной обработки мяса и мясных продуктов. Неисправности оборудования»,		
6. «Оборудование цеха разделки туш, обвалки и жиловки мяса».		
- расчет, подбор технологического оборудования, компоновка технологических линий.	2	
<b>Учебная практика</b>		
<b>Виды работ</b>	<b>18</b>	
1.Выполнение работ в цехе разделки туш, обвалки и жиловки.	6	2,3
2.Проведение подбора технологического оборудования, компоновка технологических линий для убоя КРС, птицы и кроликов.	6	2,3
3.Выполнение работ по транспортировке охлажденного, подмороженного и замороженного мяса, механизация погрузо-разгрузочных работ.	6	2,3
<b>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ</b>	<b>72</b>	
- анализ сырьевой базы предприятия;	6	3
- участие в организации приема и предубойного содержания сельскохозяйственных животных;	6	3
- ознакомление с технологией первичной переработки скота, свиней и птицы;	6	3
- работа с нормативными документами по стандартизации с технологической документацией со справочной литературой.	6	3
- ознакомление с ведением технологического процесса в соответствие с нормативно - технической документацией;	6	3
- ознакомление с ведением технологического контроля и учета в цехе убоя;	6	3
- ознакомление с безопасным обслуживанием оборудования и средств автоматизации;	6	3
- работа на одном из видов технологического оборудования;	6	3
- работа на рабочем месте в цехе убоя крупного рогатого скота;	6	3
- работа на рабочем месте в цехе убоя свиней;	6	3
- работа на рабочем месте в цехе убоя птицы;	6	3
- работа на рабочем месте в цехе убоя кроликов.	6	3
<b>Всего (часов):</b>	<b>537</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология мяса и мясных продуктов»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- муляжи пород крупного рогатого скота,
- гипсовые муляжи пород скота,
- мерная палка, лента, циркуль,
- прибор определения толщины шпика,
- муляжи полутуши подсвинков,
- муляжи пород свиней,
- муляжи пород овец
- планшеты-описания оборудования: для транспортировки, приемки продукции, для механической и тепловой обработки мяса, для производства мясной продукции.

Оборудование лаборатории Мясного и животного сырья и продукции:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- лабораторная посуда (колбы, пипетки, бюретки, пробирки, мерные стаканы, цилиндр);
- водяная баня;
- ступка с пестиком;
- спиртовка;
- демонстрационный стол.

Учебно-наглядные пособия:

- комплект плакатов;
- планшеты для изучения конструкции технологического оборудования;
- муляжи (все виды с/х животных);
- стенд - технология производства пельменей;
- плакат - технология убоя и первичной переработки КРС;
- плакат - технология убоя и первичной переработки свиней;
- плакат - технология убоя и первичной переработки
- плакат - химический состав мяса КРС, свиней, птицы
- плакат - мясная продуктивность с/х животных;
- плакат - классификация мясных продуктов.

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе;
- доска.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

1. Бабина М. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.П. Бабина, А.Г. Кошнеров - Минск: РИПО, 2015 - 392 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463273>.

#### **Дополнительные источники:**

1. Амбражей И. М. Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.М. Амбражей - Минск: РИПО, 2014 - 128 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463522>.
2. Богушева В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева - Ростов на Дону: Феникс, 2018 - 376 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2018. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2018. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
3. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва, 2018. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>

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

Освоение модуля предусматривает: проведение теоретических занятий, лекций, практических занятий; учебную и производственную практику, а также индивидуальные и групповые консультации.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», «Процессы и аппараты».

Учебная практика проводится в лаборатории «Мясного и животного сырья и продукции».

Реализация программы модуля включает производственную практику, которая проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Базами производственной практики являются предприятия, с которыми техникум заключает договор о взаимном сотрудничестве.



**4.4. Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по профессиональному модулю:**

Форма работы	Вид занятия		
	Урок	ЛЗ	ПЗ, семинар
Интерактивный урок	7	-	4
Работа в малых группах	4	-	8
Компьютерные симуляции	-	-	-
Деловые или ролевые игры	6	-	4
Анализ конкретных ситуаций	4	-	4
Учебные дискуссии	4	-	4
Конференции	-	-	4
Внутрипредметные олимпиады	4	-	4
Другие формы активных и интерактивных занятий	4	-	4
Итого:	33	-	36

#### **4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

*Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 лет.*

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля оценки
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов	Проведение оценки упитанности в соответствии с установленной методикой-ГОСТами животных и требованиям стандартных процедур производства отделения первичной переработки скота (далее-СПП 1,2). Адекватность оценки требованиям действующих государственных стандартов упитанности убойных животных и СПП 1.2. Соответствие проведения сортировки убойных животных требованиям СПП 1,2	Текущий контроль в форме:  - устный опрос, - тестирование;
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов	Проведение процесса убоя скота, птицы и кроликов в соответствии с установленной методикой и требованиям стандартных процедур.	- экспертная оценка выполнения практических занятий;
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	Проведение процесса переработки животных и птицы проводится в соответствии с требованиями СПП 2-СПП19 Осуществление учета сырья и продуктов переработки ведется в соответствии с требованиями СПП 21 Проведение технологических расчетов по действующим методикам технологических расчетов производства первичной переработки скота, птицы и кроликов	дифференцированный зачет по МДК.01.01;  - зачет по учебной практике;  - дифференцированный зачет по производственной практике;  - экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю

ПК 1.4.Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.	Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов проводится в соответствии с техническими инструкциями по эксплуатации соответствующего оборудования	
---------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

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 результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения	- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, и в процессе освоения профессиональной
	профессиональной деятельности; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	деятельности ;
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях,
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий. решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в	- экспертная оценка решения ситуационных задач; - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях.

	области разработки технологических процессов и нести за них ответственность;	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	- пользоваться компьютерной сетью
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективный поиск необходимой информации; - Использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, с коллегами, с руководителями цехов, рабочими. преподавателями и мастерами в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.  - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.  - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки рецептур, технологических процессов и оборудования в мясном производстве.	- знакомство со спецлитературой в библиотеке и интернете