

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

«31» 08 2017г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ УБОЯ

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2017

РАССМОТРЕНА:

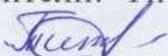
Предметно – цикловой методической комиссией по специальностям: Технология молока и молочных продуктов, Технологии мяса и мясных продуктов при кафедре кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

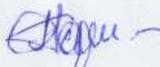
Председатель

 Титова Н.В.

Протокол № 1

30 08 2017г.

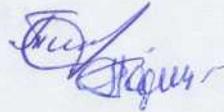
Составители: Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 

Гареев Р.Ш., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза:

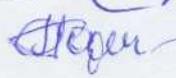
Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 

Гареев Р.Ш., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

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

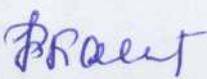
Содержательная экспертиза:

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

Гареев Р.Ш., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 

Внешняя рецензия

ИП Голова Е.А.,

главный технолог Казанцева Т.В. 

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 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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ УБОЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Обработка продуктов убоя и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

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:

- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;

уметь:

- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
- проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

знать:

- методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;
- режимы обработки продуктов убоя;

- режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –535часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –391час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –261час;

самостоятельной работы обучающегося –130часов;

учебной практики - 108 часов (3 недели);

производственной практики - 36 часов (1 неделя).

Формы аттестации:

МДК. 02.01- экзамен (5с.);

УП. 02.01-зачёт(4с.);

ПП. 02.01 – дифференцированный зачёт(5с.);

ПМ.02 – экзамен (квалификационный) (5с.).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Обработка продуктов убоя**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ПК 2.2.	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ПК 2.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ УБОЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

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 в т.ч. курсовая работа, часов		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, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1.	Раздел 1. Контроль качества сырья и полуфабрикатов.	201	110	66		55		36	
ПК 2.2.	Раздел 2. Технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	171	90	60		45		36	
ПК 2.3.	Раздел 3. Технологическое оборудование в цехах мясожирового корпуса.	127	61	28		30		36	
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	Производственная практика (по профилю специальности)	36							36
Всего		535	261	154		130	-	108	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02Обработка продуктов убоя

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.02Обработка продуктов убоя		535	
Раздел 1. Контроль качества сырья и полуфабрикатов.		201	
МДК. 02.01. Технология обработки продуктов убоя		165	
Тема 1.1. Контроль технологических процессов обработки продуктов убоя	Содержание	46	
	1 Введение. Цели и задачи дисциплины.	2	1
	2 Организация контроля технологического процесса обработки продуктов убоя на предприятиях.	2	1
	3 Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса.	2	1
	4 Контроль сбора, обработки и консервирования эндокринного сырья.	2	1
	5 Контроль сбора, обработки и консервирования ферментного сырья.	2	1
	6 Контроль холодильной обработки мяса.	2	1
	7 Контроль холодильной обработки мяса.	2	1
	8 Контроль размораживания мяса и его подготовка к переработке.	2	1
	9 Сублимационная сушка и новые методы консервирования мяса.	2	1
	10 Контроль качества сырья и продуктов убоя птицы, переработка и хранение.	2	1
	11 Контроль качества сырья и продуктов убоя птицы, переработка и хранение.	2	1
	12 Контроль обработки и качества субпродуктов	2	1

13	Контроль обработки и качества субпродуктов	2	1
14	Контроль производства и качества пищевых, топленых жиров.	2	1
15	Контроль производства и качества пищевых, топленых жиров.	2	1
16	Контроль обработки и качества консервирования шкур	2	1
17	Контроль обработки и качества консервирования шкур	2	1
18	Контроль обработки и качества кишечного сырья	2	1
19	Контроль производства и качества продуктов переработки крови.	2	1
20	Контроль производства и качества продуктов переработки крови.	2	1
21	Контроль производства и качества технических жиров и кормовой муки.	2	1
22	Контроль производства и качества желатина и костного клея.	2	1
Лабораторные занятия(не предусмотрены)			
Практические занятия		65	
23	Пр. № 1. Требования охраны труда при обработке продуктов убоя.	2	2
24	Пр. № 2. Правилатехники безопасности при обработке продуктов убоя.	2	2
25	Пр. № 3. Режим работы оборудования по производству продуктов из крови.	2	2
26	Пр. № 4. Контроль использования технологического оборудования по производству продуктов из крови.	2	2
27	Пр. № 5. Режим работы по производству пищевых топленых жиров.	2	2
28	Пр. № 6. Изучение контрольно-измерительных приборов, используемых при контроле холодильной обработки и хранения мяса.	2	2
29	Пр. № 7. Изменения в мясе при хранении.	2	2
30	Пр. № 8. Пороки мясного сырья.	2	2
31	Пр. № 9. Сортировка мясного сырья по качеству.	2	2
32	Пр. № 10. Сортная разрубка мяса.	2	2
33	Пр. № 11. Сортная разрубка мяса.	2	2
34	Пр. № 12. Контроль мясного сырья на свежесть (методы исследования).	2	2
35	Пр. № 13. Контроль мясного сырья на свежесть.	2	2

36	Пр. № 14. Режим работы оборудования по производству сухих животных кормов	2	2
37	Пр. № 15. Контроль технологического процесса на оборудовании по производству сухих животных кормов.	2	2
38	Пр. № 16. Режим работы оборудования по производству технических жиров.	2	2
39	Пр. № 17. Контроль технологического процесса на оборудовании по производству технических жиров .	2	2
40	Пр. № 18. Режим работы оборудования по обработке шкур крупного рогатого скота.	2	2
41	Пр. № 19. Контроль технологического процесса на оборудовании по обработке шкур крупного рогатого скота.	2	2
42	Пр. № 20.. Режим работы оборудования по обработке шкур свиней.	2	2
43	Пр. № 21. Контроль технологического процесса на оборудовании по обработке шкур свиней.	2	2
44	Пр. № 22. Режим работы оборудования по обработке шкур овец..	2	2
45	Пр. № 23. Контроль технологического процесса на оборудовании по обработке шкур овец.	2	2
46	Пр. № 24. Режим работы оборудования по обработке шкур кроликов.	2	2
47	Пр. № 25. Контроль технологического процесса на оборудовании по обработкешкур кроликов.	2	2
48	Пр. № 26. Режим работы оборудования по обработке кишечного сырья.	2	2
49	Пр. № 27. Контроль технологического процесса на оборудовании по обработкекишечного сырья	2	2
50	Пр. № 28. Режим работы оборудования по обработке копыт, рогов, щетины.	2	2
51	Пр. № 29. Контроль технологического процесса на оборудовании по обработкекопыт, рогов.	2	2
52	Пр. № 30. Режим работы оборудования по обработке кости.	2	2
53	Пр. № 31. Контроль технологического процесса на оборудовании по обработке кости.	2	2

	54	Пр. № 32. Режим работы оборудования по обработке сырья при производстве желатина и клея.	2	2
	55	Пр. № 33. Режим работы оборудования при производстве желатина и клея	2	2
Самостоятельная работа обучающихся:			55	
Подготовка рефератов на тему: «Переработка ветеринарного конфиската , технического сырья. Продукты утилизации»			6	
Презентация на тему: «Правила хранения и дальнейшее использование кишечного сырья».			4	
Подготовка докладов на тему: 1. «Пороки шкур», 2. «Качество консервированных шкур».			10	
3. « Пороки жиров».			6	
Оформление стенда «Пищевая ценность животных жиров»			12	
Подготовка сообщения на тему: «Консерванты и стабилизаторы, используемые при консервировании шкур, производстве пищевых топленых жиров, их влияние на организм человека».			12	
Учебная практика			36	
УП.02.01 Обработка продуктов убоя	1	Вводный инструктаж, инструктаж на рабочем месте на мясоперерабатывающем предприятии. Ознакомление с правилами санитарии и личной гигиены.	6	2,3
	2	Выполнение контроля за технологическим процессом сбора и обработки эндокринного сырья.	6	2,3
	3	Выполнение контроля за технологическим процессом обработки кишечного сырья.	6	2,3
	4	Выполнение контроля за технологическим процессом холодильной обработки продуктов убоя.	6	2,3
	5	Выполнение контроля за технологическим процессом обработки шкур убойных животных.	6	2,3
	6	Выполнение контроля за технологическим процессом размораживания продуктов убоя.	6	2,3
Раздел 2. Технологический процесс обработки продуктов убоя (по			171	

видам)			
МДК 02.01. Технология обработки продуктов убоя		141	
Тема 2.1. Технология обработки субпродуктов	Содержание	30	
	56 Виды технологических процессов обработки продуктов убоя.	2	1
	57 Основные технологические процессы обработки субпродуктов, и их характеристика.	2	1
	58 Технологические схемы обработки отдельных видов субпродуктов.	2	1
	59 Обработка субпродуктов на поточно-механизированных линиях.	2	1
	60 Требования, предъявляемые к качеству обработки субпродуктов.	2	1
	61 Использование обработанных субпродуктов.	2	1
	62 Выработка эндокринно-ферментного сырья	2	1
	63 Анатомическое и производственное название кишок. Строение кишок.	2	1
	64 Обработка ливера.	2	1
	65 Обработка шерстных субпродуктов.	2	1
	66 Обработка шерстных субпродуктов.	2	1
	67 Обработка шкур, волоса, щетины, пера и пуха.	2	1
	68 Производство пищевых и топленых жиров	2	1
	69 Производство животных кормов	2	1
	70 Переработка крови убойных животных	2	1
	Лабораторные занятия(не предусмотрены)		
	Практические занятия	60	
	71 Пр. № 34. Схемы переработки субпродуктов.№34	2	2
	72 Пр. № 35. Технологические расчеты сырья по переработке субпродуктов.	2	2
	73 Пр. № 36. Способы консервирования кишок.	2	2
	74 Пр. № 37. Пороки кишок	2	2
	75 Пр. № 38. Способы консервирования сырья. Хранение и транспортирование консервированного сырья.	2	2
	76 Пр. №39. Изучение пороков шкур.	2	2
	77 Пр. № 40. Изучение технологических расчетов по переработке	2	2

	шкур.		
78	Пр. № 41 Обработка щетины и волоса.	2	2
79	Пр. № 42. Обработка пера и пуха.	2	2
80	Пр. № 43. Технологические расчеты при обработке шкур, волоса, щетины, пера и пуха.	2	2
81	Пр. № 44. Прижизненные и производственные пороки шкур.	2	2
82	Пр. № 45. Обработка шкур кроликов. Требования к качеству обработки шкурок.	2	2
83	Пр. № 46. Методика консервирования шкур и их сравнительная характеристика.	2	2
84	Пр. № 47. Упаковывание и фасовка жира.	2	2
85	Пр. № 48. Пороки жира.	2	2
86	Пр. № 49. Технологические расчеты сырья при производстве жиров.	2	2
87	Пр. № 50. Технологические расчеты готовой продукции при производстве жиров.	2	2
88	Пр. № 51. Технологические расчеты сырья при производстве сухих животных кормов.	2	2
89	Пр. № 52. Технологические расчеты сырья при производстве технических жиров.	2	2
90	Пр. № 53. Расчет производственных площадей жирового цеха.	2	2
91	Пр. № 54. Предварительная обработка крови.	2	2
92	Пр. № 55. Консервирование с применением химических реагентов.	2	2
93	Пр. № 56. Анализ условий и правила сбора крови для выработки пищевой и технической продукции.	2	2
94	Пр. № 57. Условия и правила сбора крови для выработки пищевой и технической продукции при переработке скота.	2	2
95	Пр. № 58. Технологические расчеты рабочей силы по переработке субпродуктов.	2	2
96	Пр. № 59. Технологические расчеты вспомогательных материалов по переработке субпродуктов.	2	2
97	Пр. № 60. Технологические расчеты оборудования по переработке субпродуктов.	2	2

	98	Пр. № 61. Требования к таре и упаковочным материалам по производству пищевых топленых животных жиров.	2	2
	99	Пр. № 62. Технология производства сухих животных кормов и технических жиров для кормовых целей.	2	2
	100	Пр. № 63. Технология производства сухих животных кормов и технических жиров для технических целей. №63	2	2
Самостоятельная работа обучающихся:			45	
Изготовление макетов и муляжей: «Технологические схемы обработки отдельных видов субпродуктов».			20	
Выполнение тестовых заданий по теме: Анатомическое и производственное название кишок. Строение кишок.			4	
Электронные презентации на тему: «Сбор крови для выработки пищевой и технической продукции».			12	
Составить технологическую схему обработки шёрстных субпродуктов.			2	
Подбор литературы; научных статей в библиотеке по теме: Обработка слизистых субпродуктов			2	
Учебная практика			36	
УП 02.01 Обработка продуктов убоя	1	Проведение технологического процесса обработки мясокостных субпродуктов	6	2,3
	2	Выявление причин возникновения брака при обработке шёрстных субпродуктов	6	2,3
	3	Проведение технологических расчетов по расходу воды, пара, электроэнергии	6	2,3
	4	Проведение технологического процесса обработки кишок	6	2,3
	5	Определение сортности и калибра кишечных оболочек;	6	2,3
	6	Проведение технологических расчетов по расходу консервантов для обработки кишечного сырья	6	2,3
Раздел 3. Технологическое оборудование в цехах мясожирового отделения			127	
МДК 02.01. Технология обработки продуктов убоя			91	
Тема 3.1. Технологическое оборудование цеха обработки субпродуктов			10	
Содержание			4	
	101	Правила техники безопасности при обслуживании оборудования в цехах мясожирового отделения.	2	1

	102	Классификация оборудования для обработки субпродуктов	2	1
	Лабораторные занятия(не предусмотрены)			
	Практические занятия		6	
	103	Пр. № 64. Устройство, назначение и принцип действия оборудования для обработки говяжьих голов. Выбор и обеспечение режима работы технологического оборудования.	2	2
	104	Пр. № 65. Устройство, назначение и принцип действия оборудования для обработки шёрстных субпродуктов. Выбор и обеспечение режима работы технологического оборудования.	2	2
	105	Пр. № 66. Устройство, назначение и принцип действия оборудования для обработки слизистых субпродуктов. Выбор и обеспечение режима работы технологического оборудования.	2	2
Тема 3.2. Технологическое оборудование цеха обработки кишечного сырья			12	
	Содержание		8	
	106	Классификация оборудования для обработки кишечного комплекта убойных животных.	2	1
	107	Соблюдение санитарно-гигиенических правил при обработке кишечного сырья убойных животных.	2	1
	108	Линия обработки кишок скота. Вальцы для отжима кишок. Шлямовочная машина. Пензеловочно-шлямовочная машина.	2	2
	109	Выбор и обеспечение оптимального режима работы технологического оборудования.	2	
	Лабораторные занятия(не предусмотрены)			
	Практические занятия		4	
	110	Пр. № 67. Эксплуатация и техническое обслуживание линий для обработки кишок скота, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для обработки кишечного комплекта. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования.	2	2
	111	Пр. № 68. Эксплуатация и техническое обслуживание линий для обработки кишок свиней и мелкого рогатого скота. Устройство,	2	2

		назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для обработки кишечного комплекта. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования.		
Тема 3.3. Технологическое оборудование цеха обработки продуктов из крови.			6	
	Содержание		4	
	112	Классификация оборудования для сбора, первичной обработки и консервирования эндокринно-ферментного сырья.	2	2
	113	Способы консервирования эндокринно-ферментного сырья	2	
	Лабораторные занятия(не предусмотрены)			
	Практические занятия		2	
114	Пр. № 69. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования цеха сбора крови. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для сбора, первичной обработки и консервирования эндокринно-ферментного сырья. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования.	2	2	
Тема 3.4. Технологическое оборудование цеха обработки шкур, волоса, щетины, пера.			8	
	Содержание		6	
	115	Классификация оборудования для первичной обработки шкур. Оборудование для посола шкур.	2	
	116	Поточно-механизированные линии первичной обработки и консервирования кожевенного сырья и регенерации рассола.	2	2
	117	Оборудование и поточно-механизированные линии первичной обработки пера.	2	2
	Лабораторные занятия(не предусмотрены)			
	Практические занятия		4	
118	Пр. №70. Эксплуатация и техническое обслуживание ленточных транспортеров для перемещения штучных и сыпучих грузов при обработке шкур. Расчет производительности и мощности электродвигателей ленточных транспортеров.	2	2	

		Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания ленточных транспортеров.		
	119	Пр. № 71. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для первичной обработки и посола шкур. Расчет производительности оборудования для посола шкур. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для посола шкур	2	2
Тема 3.5. Технологическое оборудование цеха по производству пищевых животных жиров.			10	
	Содержание		4	
	120	Классификация сырья и оборудования для производства пищевых животных жиров.	2	2
	121	Оборудование поточно-механизированной линии вытопки пищевых животных жиров из мякотногожирсырья. Автоклав для вытопки свиного жира. Жировой сепаратор. Охладитель животного жира. Аппарат для вытопки жира из кости. Сепараторы.	2	2
	Лабораторные занятия(не предусмотрены)			
	Практические занятия		6	
	122	Пр. № 72. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования по производству пищевых животных жиров. Обеспечивать режимы работы оборудования. Расчет производительности оборудования пищевых животных жиров. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	2
	123	Пр. № 73. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования поточно-механизированной линии вытопки пищевых животных жиров, автоклава для вытопки жира. Обеспечивать режимы работы оборудования.	2	2
124	Расчет производительности оборудования пищевых животных жиров. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	2	
125	Пр. № 74. Эксплуатация и техническое обслуживание жирового сепаратора. Обеспечивать режимы работы оборудования. Расчет производительности сепараторов для производства	2	2	

		пищевых животных жиров. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.		
Тема 3.6. Технологическое оборудование цеха по производству сухих животных кормов и технического жира.			10	
		Содержание	2	
	126	Классификация оборудования для производства сухих кормов животного происхождения и технических продуктов. Вакуумные котлы для варки, стерилизации и обезвоживания утильного мягкого сырья. Правила безопасного обслуживания оборудования для производства сухих кормов животного происхождения и технических продуктов.	2	1
		Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
		Практические занятия	8	
	127	Пр. № 75. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для производства сухих кормов. Технологический расчет производительности дробилки.. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	2
	128	Пр. № 76. Эксплуатация и техническое обслуживание вакуумных котлов для варки, стерилизации и обезвоживания утильного мягкого сырья. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания котлов для варки и стерилизации. Требование охраны труда и правила техники безопасности при работе оборудования для производства сухих кормов.	2	2
129	Пр. № 77. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования по производству сухих кормов животного происхождения. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования по производству сухих кормов животного происхождения.	2	2	
	130	Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания пресса для отжима жира из мясокостной шквары.	1	1
	131	Пр. № 78. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания прессов для отжима жира из мясной	2	2

		шквары.		
Самостоятельная работа обучающихся:			30	
Решение ситуационных (производственных) задач при изучении темы «Эксплуатация оборудования».			2	
Изготовление наглядных пособий: «Оборудование для первичной обработки и посола шкур».			6	
Подбор оборудования для обработки шёрстных субпродуктов.			2	
Расчет количества консервантов для консервирования шкур крупного рогатого скота мокрым посолом.			8	
Изготовление раздаточного материала на тему: «Производство сухих кормов животного происхождения».			6	
Учебная практика			36	
УП.02.01 Обработка продуктов убоя	1	Составление технологических схем производства сухих животных кормов и технических жиров с учетом производственных условий	6	2,3
	2	Проведение технологических расчетов сырья цеха кормовой и технической продукции	6	2,3
	3	Обеспечение режима работы оборудования для обработки субпродуктов	6	2,3
	4	Обеспечение режима работы оборудования для обработки кишок	6	2,3
	5	Обеспечение режима жим работы оборудования по производству пищевых топлёных жиров	6	2,3
	6	Обеспечение режима работы оборудования по производству сухих животных кормов крови и технического жира	6	2,3
	Производственная практика(по профилю специальности) (виды работ)			36
Ведение технологического процесса обработки продуктов убоя: крови, субпродуктов, шкур и жиров			6	3
Ведение технологического процесса обработки продуктов убоя в соответствии с нормативно-технической документацией			6	3
Ведение технологического процесса производства пищевых топлёных жиров			6	3
Выявление причин нарушения технологического процесса обработки продуктов убоя			6	3
Выполнение мер безопасности при обслуживании оборудования и средств автоматизации			6	3
Работа на одном из видов технологического оборудования			6	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья и в учебной лаборатории Мясного и животного сырья и продукции.

Оборудование учебного кабинета:

Плакаты по разделам: «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови».

Фотоальбом «Убой и обработка крупного рогатого скота»;

Муляжи коров, лошадей, свиней, овец

Аудиовизуальные пособия (учебные кинофильмы на цифровых носителях (video – CD, DVD):

«Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»

Технические средства обучения:

мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе.

Оборудование лаборатории Мясного и животного сырья и продукции:

Лабораторная посуда; химические реактивы;

Оборудование:

Микроскоп (школьный) МБУ-4А; Электрическая плита «Мечта»; Холодильник «Атлант»; Комбинированный электрод для измерения Ph мяса (ЭК 03);

Плакаты по разделам:

«Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови»;

Муляжи: муляжи полутуши подсвинков; муляжи пород свиней;

муляжи пород овец;

Аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD):

«Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»;

Технические средства обучения:

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибегатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71771

Дополнительные источники:

2. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, Мазилкин И. А. — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2013. — 173 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5852
3. Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Электронный ресурс]: учеб.пособие для сред. проф. обр. / Л. В. Антипова, И. Н Толпыгина, А. А. Калачев. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012. — 596 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books/element.php?plid=4880>; (дата обращения: 01.04.2016).
4. Ивашов, В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Электронный ресурс]: учебник / В. И. Ивашов. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. 735 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books/element.php?plid=4895>; (дата обращения: 01.04.2016).
5. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы: лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб.пособие / С. Стадникова, О. Богатова, Н. Догарева [и др.]. - Оренбург: ООО ИПК "Университет", 2014. - 154 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259359>; (дата обращения: 01.04.2016).

3.3 Активные и интерактивные формы проведения занятий

Форма работы	Вид занятия (Количество часов)		
	Урок	ЛЗ	ПЗ, семинар
Интерактивный урок	4	-	4
Работа в малых группах	6	-	4
Компьютерные симуляции	-	-	-
Деловые или ролевые игры	6	-	6

Анализ конкретных ситуаций	8	-	6
Учебные дискуссии	4	-	-
Конференции	-	-	
Обобщающие и структурно-логические таблицы, схемы, опорные конспекты	6	-	8
Итого:	34	-	28

4.4. 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, в результате прохождения практики, студенты составляют и защищают отчёт.

Реализация программы модуля включает обязательную учебную и производственную практику, которые проводятся в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля осуществляется педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки 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 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.	Грамотно проводить контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при обработке продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы.	Текущий контроль в форме: - устный опрос, - тестирование;
ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	Квалифицированно и грамотно проводить технологический процесс обработки продуктов убоя. Знание основ по выявлению брака, допущенного при обработке продуктов убоя. Знание основ по определению и устранению причин брака при обработке продуктов убоя. Умение разрабатывать мероприятия по предупреждению брака.	- экспертная оценка выполнения практических занятий; дифференцированный зачет по МДК.02.01; - зачет по учебной практике; - дифференцированный зачет по производственной практике;
ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	Обеспечить работу оборудования цеха: Обвалки и жиловки мяса; измельчение мясного сырья; измельчение шпика; Обоснование выбора оборудования в кишечном, субпродуктовом, шкуропосолочном цехах, в цехе по изготовлению полуфабрикатов. Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации оборудования и режущих инструментов.	- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю

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.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, и в процессе освоения профессиональной деятельности ;
ОК 2.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, и в процессе освоения профессиональной деятельности ;
ОК 3.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 области разработки технологических процессов и нести за них ответственность;	- экспертная оценка решения ситуационных задач; - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	-демонстрация умения пользоваться информацией, включая электронные источники
ОК 5.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

<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- Взаимодействие с обучающимися, с коллегами, с руководителями цехов, рабочими. преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	<p>Демонстрация способности эффективно общаться с преподавателями, студентами, представителями работодателя</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. - самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- анализ инноваций в области разработки рецептур, технологических процессов и оборудования в мясном производстве.</p>	<p>- знакомство со специальной литературой в библиотеке и интернете</p>