

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

**ПМ. 01 Приёмка, убой и первичная переработка скота,
птицы и кроликов**

Специальность
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Брянск, 2021

ББК 74.57
Р 13

Согласована:

Зав. библиотекой


 Ильютенко С. Н.

«20» 05 2021 г.

Рассмотрена и
рекомендована:

ЦМК
профессиональных модулей

Протокол № 9
от «20» 05 2021 г.

Председатель ЦМК
 Демченко Н.И.

Утверждаю:

Зам. директора по учебной
работе

 Панаскина Л.А.

«20» 05 2021 г.

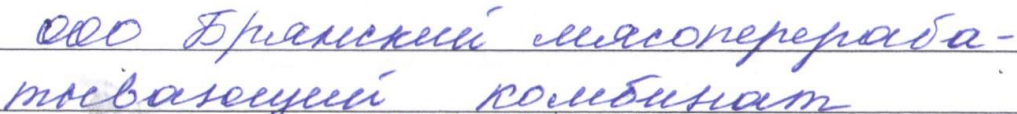
Р 13

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приёмка, убой и первичная переработка скота птицы и кроликов/ Сост. И. В. Сидоренко. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2021.- 24 с.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Организация-разработчик: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

СОГЛАСОВАНА:


наименование предприятия/организации

Менеджер по персоналу
Ф.И.О., должность, подпись

М.А. Хмыз
«20» 05 2021 г.



ББК 74.57

© Сидоренко И.В., 2021
© Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОССПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка), в части освоения основного вида профессиональной деятельности - 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 птищецеха.

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:

- приемки скота, птицы и кроликов;
- 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 цеха 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 – 417 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 309 часов, включая:

– обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - 207 часов;

– самостоятельной работы обучающегося – 102 часа;

учебной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ. 01 является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности – 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 птицепеха.
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

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и учебной практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Учебная практика, часов
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	
			Всего, часов	в т.ч. практические и лабораторные работы, часов		
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Раздел 1. Подготовка сельскохозяйственных животных к убою	59	40	22	19	
	Раздел 2. Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных	250	167	58	83	
	Учебная практика, часов	108				
	Всего	417	207	80	102	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Подготовка сельскохозяйственных животных к убою.		59	
МДК. 01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов			
Введение	Содержание учебного материала История и перспективы развития мясной отрасли Типы предприятий мясной промышленности Действующие нормативные и технические документы отрасли	2	
Тема 1.1. Сырьевая база мясной промышленности	Содержание учебного материала 1. Виды скота, птицы и кроликов, перерабатываемых на предприятиях по производству мяса. 2. Транспортирование скота и птицы. Виды транспорта для доставки скота, птицы и кроликов на предприятия мясной промышленности. Документы на доставляемый скот и птицу. 3. Содержание животных на скотобазах. Сдача-приёмка скота, птицы и кроликов. Порядок расчета со сдатчиками. 4. Требования стандартов на живой скот. Предубойное содержание скота и птицы. 5. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах предубойного содержания скота и птицы. 6. Технологическое оборудование	16	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	<p>при приёме скота, птицы и кроликов, назначение, устройство, принцип действия.</p> <p>7. Дезинфекция транспорта при приёме скота, птицы и кроликов.</p> <p>8. Взаиморасчеты производителя сырья и мясоперерабатывающего предприятия</p>		
	<p>Практические работы</p> <p>1. Оформление сопроводительной документации при сдаче животных на мясоперерабатывающее предприятие.</p> <p>2. Ознакомление с убойными животными.</p> <p>3. Ознакомление с технологическим оборудованием предприятий мясной промышленности.</p> <p>4. Определение вида и направления продуктивности с/х животных.</p> <p>5. Анализ правил контроля при приёме, сортировке, содержании и кормлении скота.</p> <p>6. Влияние стресса животного на качество мяса. Причины появления мяса с признаками PSE и DFD.</p> <p>7. Определение категории упитанности у животных, сдаваемых на убой.</p> <p>8. Анализ условий и правил приёма скота, режимов их содержания на предубойной базе мясокомбината.</p> <p>9. Правила приготовления моющих и дезинфицирующих растворов для мойки и дезинфекции технологического оборудования.</p>	22	
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 1.</p> <p>Систематическая проработка конспектов лекций, специальной и учебной литературы, учебных пособий.</p> <p>Подготовка к практическим работам.</p>		19	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Оформление отчетов по практическим работам, подготовка к их защите. Изучение нормативных документов. Поиск в Интернете и оформление заданной информации в рамках изучаемого профессионального модуля			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Подготовка доклад по темам «Особенности кормления сельскохозяйственных животных», «Зависимость свойств мяса от кормления животных», «Органолептический и сенсорный анализ продуктов», «Устройство и назначение весового оборудования»			
Раздел 2. Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных.		250	
МДК. 01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов			
Тема 2.1. Основные технологические процессы переработки крупного рогатого скота	Содержание учебного материала 1.Классификация оборудования цеха убоя и разделки туш крупного рогатого скота. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота. 2.Подача скота на переработку. Способы оглушения. Оборудование для оглушения крупного рогатого скота. 3.Подъём животных на путь обескровливания. Подъёмно-транспортное оборудование. Оборудование для транспортирования убойных животных. 4. Обескровливание скота. Оборудование для обескровливания крупного	26	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	<p>рогатого скота.</p> <p>5.Съёмка шкур. Оборудования для съёмки шкур с туш крупного рогатого скота.</p> <p>6. Извлечение внутренних органов из туш, применяемое оборудование. Распиловка, зачистка и оценка качества туш, применяемое оборудование.</p> <p>7. Роботизированная линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш.</p> <p>8.Ветеринарно-санитарный контроль. Клеймение мяса и определение упитанности.</p> <p>9.Линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш.</p> <p>10.Методика технологических расчётов при убое и переработке скота.</p> <p>11. Гибкая автоматизированная система переработки скота.</p> <p>12.Мойка и дезинфекция оборудования при первичной переработке крупного рогатого скота.</p> <p>13.Маркировка говядины и телятины</p>		
	<p>Практические работы</p> <p>1. Ознакомление с нормативной документацией ГОСТ «Характеристика мяса-говядины», ГОСТ «Характеристика мяса- телятины».</p> <p>2. Определение категорий упитанности туш крупного рогатого скота</p> <p>3. Товароведение КРС. Розничная разделка туш КРС.</p> <p>4. Подбор и расчёт технологического оборудования в</p>	8	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	цехе убоя крупного рогатого скота.		
Тема 2.2. Основные технологические процессы переработки свиней	Содержание учебного материала	22	2
	1. Убой свиней, способы оглушения, обескровливание. 2. Оборудование для мойки туш свиней. Оборудование применяемое для убоя, оглушения, обескровливания. 3. Съёмка шкур с туш свиней. Порядок и особенности извлечения внутренних органов (нутровки) из туш свиней. 4. Подвесные пути и конвейеры. Оборудование для съёмки шкур с туш свиней. Мездрение шкур и применяемое оборудование. 5. Обработка свиных туш в шкуре. Оборудование для шпарки. 6. Оборудования для удаления щетины и волоса с туш свиней. Оборудование для опалки туш свиней. 7. Обработка свиных туш методом крупонирования. 8. Установки для механической съёмки крупона. Оборудование для распиловки туш свиней. 9. Линия убоя свиней и разделки туш. 10. Мойка и дезинфекция оборудования для переработки свиней. 11. Маркировка мяса свинины		
	Практические работы	8	
	1. Ознакомление с нормативной документацией ГОСТ. 2. Определение категорий упитанности свиных туш. 3. Товароведение свинины. Розничная разделка свиных туш.		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	4. Подбор и расчёт технологического оборудования в цехе убоя свиней		
Тема 2.3. Основные технологические процессы переработки мелкого рогатого скота	Содержание учебного материала	12	1
	1. Технологическая схема переработки мелкого рогатого скота. 2. Оборудование для перемещения мелкого рогатого скота в цехе убоя. Подъемно-транспортное оборудование. 3. Оборудование для обслуживания подвесных путей. Оборудование для съёмки шкур с туш мелкого рогатого скота. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 4. Линия убоя мелкого рогатого скота и разделки туш. 5. Переработка мелкого рогатого скота в местах выращивания. 6. Маркировка говядины и телятины баранины, ягнятины и козлятины		
	Практические работы		
Тема 2.4. Основные технологические процессы переработки птицы и кроликов	1. Ознакомление с нормативной документацией ГОСТ. 2. Установление категорий упитанности туш МРС. 3. Товароведение МРС. Розничная разделка туш МРС. 4. Подбор и расчёт технологического оборудования в цехе убоя МРС	8	
	Содержание учебного материала	14	2
1. Основные технологические процессы обработки сухопутной птицы. Доставка и навешивание птицы на конвейер первичной обработки. 2. Убой, обескровливание птицы и			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	<p>применяемое оборудование. Шпарка тушек, удаление оперения и применяемое оборудование. 3.Потрошение и полупотрошение. Оборудование для отделения головы, шеи, и ног тушек птицы. 4.Поточно-механизированная линия для переработки водоплавающей птицы. Оборудование для воскования. 5.Технологические процессы переработки кроликов. Поточно-механизированная линия для переработки кроликов. 6.Мойка и дезинфекция оборудования при первичной переработке птицы и кроликов 7.Маркировка мяса птицы и мяса кроликов</p>		
	Практические работы	8	
	<p>1. Изучение товарных качеств тушек птицы 2. Ознакомление с нормативной документацией ГОСТ 3. Изучение причин дефектов мяса и влияние их на качество мяса птицы и кроликов. 4. Подбор и расчёт технологического оборудования в цехе убоя птицы и кроликов</p>		
Тема 2.5. Холодильная технология мяса, мяса птицы и кроликов	Содержание учебного материала	14	1
	<p>1.Сущность процесса охлаждения мяса, способы и режимы охлаждения мяса и мяса птицы. Типы холодильников. Батарейное, воздушное и смешанное охлаждение. Схемы рассольного и непосредственного охлаждения. 2.Основы получения искусственного холода.</p>		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	<p>Холодильные машины и установки. Оборудование камер холодильников: батареи, воздухоохладители, воздушные каналы, вентиляторы, запорная арматура</p> <p>3. Приёмка мяса и мяса птицы на холодильник. Причины порчи мяса. Виды мяса по термическому состоянию.</p> <p>4. Требования к охлаждённому мясу и мясу птицы, кроликов. Сущность процесса подмораживания и замораживания мяса и мяса птицы. Способы и режимы замораживания.</p> <p>5. Требования к замороженному мясу. Методы борьбы с усушкой мяса. Транспортировка охлаждённого и замороженного мяса.</p> <p>6. Сортировка, маркировка, фасовка и упаковка мяса, мяса птицы и кроликов, применяемое оборудование.</p> <p>7. Контроль холодильной обработки</p>		
	Практические работы	12	
	<p>1. Анализ методов холодильной обработки мяса.</p> <p>2. Изучение планировок холодильников различных типов.</p> <p>3. Расчёт теплопритоков от продукта при их холодильной обработке.</p> <p>4. Выбор оптимальных режимов работы камерного оборудования</p> <p>5. Расчёт потерь при холодильной обработке</p> <p>6. Расчёт длины подвесных путей, расчёт площадей в холодильной</p>		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	камере		
Тема 2.6. Биохимические изменения мяса и мяса птицы при холодильной обработке	Содержание учебного материала 1.Химический состав и пищевая ценность компонентов мяса. Водосвязывающая способность мяса. 2.Основные пищевые вещества мяса. 3.Строение основных тканей мяса. 4.Окраска свежего мяса. Особенности мяса домашней птицы. 5.Физические изменения при замораживании и хранении. 6.Автолитические изменения. Химические изменения. Изменения свойств мяса при размораживании. 7.Биохимические изменения мяса в процессе уоя и переработки.	14	2
Тема 2.7. Контроль физико-химических и микробиологических показателей мяса	Содержание учебного материала 1.Контроль уоя и переработки скота. Карта метрологического обеспечения. 2.Контроль уоя и переработки птицы и кроликов. Карта метрологического обеспечения.	4	1
	Практические работы 1. Изучение органолептических показателей качества мяса говядины 2. Изучение органолептических показателей качества мяса свинины 3. Изучение органолептических показателей качества мяса баранины 4. Изучение органолептических показателей качества мяса птицы 5. Изучение органолептических показателей качества мяса говядины кролика	10	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	Лабораторные работы 1. Определение свежести мяса 2. Исследование мяса свинины на трихинеллез.	4	
Тема 2.8 Техника безопасности и охрана труда на предприятиях мясной промышленности	Содержание учебного материала 1. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях мясной промышленности 2. Мероприятия по охране окружающей среды	3	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Систематическая проработка конспектов лекций, специальной и учебной литературы, учебных пособий. Подготовка к практическим и лабораторным работам. Оформление отчетов по практическим и лабораторным работам, подготовка к их защите. Изучение нормативных документов. Поиск в Интернете и оформление заданной информации в рамках изучаемого профессионального модуля		83	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Подготовка докладов на темы «Способы оглушения», «Съёмка шкуры со скота и влияние процесса на качество мяса», «Инновации в определении качества мяса», «Требования, предъявляемые к холодильному транспорту», «Типы механических передач»; «Конструкционные материалы, применяемые в мясной промышленности»; «Рекомендуемые щелочные средства при механизированной мойке», «Дезинфекция транспорта» Составление таблиц «Состав и энергетическая ценность мяса различных сельскохозяйственных животных», «Периодичность контроля показателей качества мяса при приёмке», «Критерии безопасности сырья», «Оборудование для определения веса поступающего скота», «Структурные формы технологического оборудования». Составление технологических схем «Убой и переработка диких животных в условиях фермерских хозяйств»			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Учебная практика Виды работ: – Приемка всех видов скота, птицы и кроликов, ветеринарный осмотр, сортировка по партиям, взвешивание. – Проведение процедур уоя скота, птицы и кроликов. – Первичная переработка скота, птицы и кроликов. – Оценка качества мяса птицы и кроликов. – Размещение мяса в камерах холодильника. – Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота птицы и кроликов.		108	
Всего:		417	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля

Реализация рабочей программы профессионального модуля осуществляется в:
Кабинет технологии мяса и мясных продуктов № 17.

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, экран Screen Media настенный рулонный, переносное мультимедийное оборудование (мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D; ноутбук ASUS K50AF с программным обеспечением: Microsoft Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Microsoft Office 2010(договор 07-0812 от 27.08.2012), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), СПС «Консультант Плюс»(договор 5329-С от 01.06.2015), ПСС «Техэксперт»(контракт 120 от 30.07.2015)), стенды, схемы,

таблицы учебно-методический комплекс «ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов».

Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья № 12а.

Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, стенды, учебно-методический комплекс «ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов».

Лаборатория мясного и животного сырья и продукции № 4

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, шкаф холодильный «Капри», морозильная ларь «Снеж» «МЛК-350», весы порционные 6 кг Гастроном МТ6, бойлер «Аристон», стеллаж кухонный СТК-950/400-ЮТ 950*400*1600, разделочные столы, нож универсальный ширина лезвия 34 мм, магнитный держатель для ножей, доска разделочная 50*35*18, миска 20 см, 2 л., миска 24 см, миска 26 см, 3 л., миска 30 см, 5 л., лоток мелкий 40*30 2 см, гастроемкость 2 л., гастроемкость 6,5 л., раковина, мойка 2-х секционная, шкаф, шкаф встроенный, огнетушитель, учебно-методический комплекс «ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов»

С целью обеспечения выполнения обучающимися практических заданий на практических и лабораторных занятиях с использованием персональных компьютеров, в процессе изучения профессионального модуля используется **кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 26**

Учебная аудитория для проведения практических занятий, самостоятельной работы, текущего контроля.

Стол и кресло для преподавателя, столы и кресла для обучающихся, персональные компьютеры ALTA Wing B730MDi3-3225 монитор ViewSonic – 13 шт. с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: MS Windows 7 (договор 06-0512 от 14.05.2012), Microsoft Office 2010 (договор 14-0512 от 25.05.2012), Конструктор тестов 3.1 (договор 697994-M26 от 01.12.2009), Монтаж холодильно-компрессорных машин (договор 32 от 05.07.2011), КОМПАС-3D (сублицензионный договор № МЦ-19-00205 от 07.05.2019), Яндекс Браузер (бесплатное\свободно распространяемое), Project Expert (договор Tr000128238 от 12.12.2016), 7 Zip (бесплатное\свободно распространяемое), переносное мультимедийное оборудование (экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey, мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP, 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D)

Учебно-методическое обеспечение: учебно-методический комплекс профессионального модуля ПМ.01 Приёмка, убой и первичная переработка скота птицы и кроликов, включающий учебное пособие, лабораторный практикум, методические указания по изучению профессионального модуля, методические

рекомендации по преподаванию профессионального модуля, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся.

Реализация рабочей программы профессионального модуля предусматривает учебную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники (ОИ):

ОИ 1. Сидоренко, И. В. Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов : учебное пособие / И. В. Сидоренко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133087> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

ОИ 2. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кролика. Практикум: учеб. пособие / Сост. И.В. Сидоренко. - Брянск: ФГБОУВО Брянский ГАУ, 2017. -36 с.

ОИ 3. Исаев, Х. М. Технологическое оборудование мясной отрасли. Краткий курс лекций: учебно-методическое пособие для профиля подготовки Технология мяса и мясных продуктов / Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 106 с.

ОИ 4. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-5036-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131052> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

ОИ 5. Технология переработки птицы и птицепродуктов : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 179 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133429> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники (ДИ):

ДИ 1. Термины и определения в технологии переработки продукции животноводства: учебное пособие / В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев, Е.М. Байдаков, Е.И. Слезко. – Брянск: Брянский ГАУ, 2018. – 60 с.

ДИ 2. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130575> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет-ресурсы (И-Р):

1. ЭБС Лань: электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>. – Дата обращения: 03.02.2021. – Заглавие с экрана.

2. ЭБСРукопт: электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://rucont.ru/>. – Дата обращения: 03.02.2021. – Заглавие с экрана.

3. Мясопортал. Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: http://www.myasoportal.ru/?_openstat=ZGlyZWN0LnIhbmRleC5ydTsxMjExNDA0MTs3OTUzMjQ3Njg7eWFuZGV4LnJ1OmR5bmFtaWM&yclid=5921573171486529599. -Дата обращения: 03.02.2021. – Заглавие с экрана.

Использование активных и интерактивных форм проведения занятий

В целях реализации компетентного подхода, для формирования и развития профессиональных и общих компетенций обучающихся, в процессе изучения профессионального модуля используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий:

№ п/п	Наименование темы/ раздела	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
1.	Подача скота на переработку. Способы оглушения. Оборудование для оглушения крупного рогатого скота.	Лекция - визуализация	Обучающиеся осуществляют подбор оборудования для оглушения КРС, свиней, МРС и составляют презентацию по теме
2.	Виды скота, птицы и кроликов, перерабатываемых на предприятиях по производству мяса	Урок - конференция	Обучающиеся заранее получают темы докладов и готовят по ним выступления
3.	Практическое занятие: Определение вида и направления продуктивности с/х животных.	Кейс - метод	Обучающиеся получают набор ситуационных задач и решают их
4.	Классификация оборудования цеха убоя и разделки туш крупного рогатого скота. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота.	Урок - презентация	Презентации «Оборудование для обескровливания животных», «Оборудование для съемки шкур» Представление иллюстрированного содержания материала

5.	Лабораторное занятие: Исследование мяса свинины на трихинеллез	Коллективная мыслительная деятельность – работа в микрогруппах (парах)	Обучающиеся изучают устройство и принцип действия трихинеллескопа, производят исследование мяса свинины на трихинеллез.
6.	Практическое занятие: Правила приготовления моющих и дезинфицирующих растворов для мойки и дезинфекции технологического оборудования	Кейс - метод	Обучающиеся получают набор ситуационных задач и решают их
7.	Линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш.	Творческое задание	Воспроизведение обучающимися полученной ранее информации в виде теста, кроссворда
8.	Практическое занятие: Определение категорий упитанности туш крупного рогатого скота	Мозговой штурм	Обучающиеся высказывают большое количество вариантов решения, а затем из высказанных идей отбираются наиболее удачные, практичные
9.	Лабораторное занятие: Определение свежести мяса	Коллективная мыслительная деятельность – работа в микрогруппах (парах)	Обучающиеся определяют свежесть разного вида мяса: свинины, говядины, птицы, кролика
10.	Подмораживание мяса. Замораживание мяса.	Кейс - метод	Обучающиеся получают набор ситуационных задач и решают их
11.	Оборудование для охлаждения и замораживания мяса	Творческое задание	Воспроизведение обучающимися полученной ранее информации в виде схем оборудования
12.	Тема 2.5. Холодильная технология мяса, мяса птицы и кроликов	Олимпиада	Среди групп обучающихся проводится интеллектуальное соревнование по разделу модуля, позволяющее выявить не только знания фактического материала, но и умение применять эти знания в новых нестандартных ситуациях, требующих творческого мышления.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. Устанавливаются следующие формы учебных занятий: практическое и лабораторное занятие, лекция, семинар, самостоятельная работа. Допускается проведение и других видов занятий. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Организация образовательного процесса предусматривает применение активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, моделирования и разбора конкретных ситуаций, групповых дискуссий и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой.

При изучении профессионального модуля предусмотрено прохождение учебной практики. Обязательным условием допуска к учебной практике по профессиональному модулю, является наличие у обучающегося личной медицинской книжки с заключением о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

По МДК.01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Изучение программы профессионального модуля завершается экзаменом квалификационным.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: Реализация ППСЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого 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 года.

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

Технологии формирования профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля оценки
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов	Приёмка всех видов скота, птицы, кроликов. Взвешивание скота. Контроль приемки сырья. Выбор технологий переработки сырья в соответствии с его качеством. Распределение поступившего скота на скотобазах.	Экспертная оценка выполнения заданий на учебной практике Экзамен квалификационный
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов	Проведение убоя скота. Проведение убоя птицы. Проведение убоя кроликов.	Экспертная оценка выполнения заданий на учебной практике Экзамен квалификационный
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	Первичная переработка скота, птицы и кроликов. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Экспертная оценка выполнения заданий на учебной практике Экзамен квалификационный
ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, выбор схем организации рабочих мест для первичной переработки сырья в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. Контроль процессов первичной переработки сырья. Точность проведения расчетов по подбору оборудования для первичной переработки сырья. Контроль эксплуатации и эффективного использования технологического оборудования.	Экспертная оценка выполнения заданий на учебной практике Экзамен квалификационный

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.

Технологии формирования общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии через экскурсии в ветеринарные учреждения, встречи со специалистами, курацию животных, участие в профессиональных конкурсах, подготовка выступлений по темам.</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, отзывы по итогам учебной практики. Заслушивание и оценка выступлений по результатам самостоятельной работы, оценка выступлений с презентациями.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>Выбор и применение рациональных методов и способов решения профессиональных задач и ситуаций, эффективность качества выполнения заданий</p>	<p>Оценка решений проблемно-ситуационных задач и ситуаций. Отзывы по итогам учебной практике.</p>
<p>ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>Анализ практических ситуаций при выполнении профессиональных задач, связанных с проведением профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий</p>	<p>Экспертное наблюдение. Оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Эффективный поиск необходимой информации, использование различных источников, включая интернет</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике, оценка докладов, выступлений</p>
<p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>Эффективное использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике, оценка выполнения самостоятельных работ</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>Взаимодействие обучающимися в паре, звене, группе, преподавателями, обслуживающим персоналом. Корректность ведения диалога с клиентами при</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике</p>

	приёме животных	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий	Демонстрация готовности руководить звеном, командой обучающихся при выполнении практических задач и решении профессиональных ситуаций, добиваться результата.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике. Оценка результатов.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы. Своевременность и результативность выполнения самостоятельных обязательных и дополнительных заданий при изучении профессионального модуля. Самооценка результатов труда	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике. Тестирование, устный и письменный опрос.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Демонстрация готовности выбора и применения различных технологий в решении профессиональных задач. Оценка результатов деятельности	Экспертное наблюдение и оценка практических на занятиях, при выполнении работ на учебной практике. Отзывы по результатам стажировки.