

Правительство Республики Хакасия
Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия «Аграрный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР
_____ Арасланов И.А.
«___» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Обработка продуктов убоя
по специальности среднего профессионального образования
19.02.08. «Технология мяса и мясных продуктов»

Рассмотрено
на заседании ЦК
технических дисциплин
протокол № _____
от «___» _____ 20__ г.
_____ Е. Г. Волощенко

Шира, 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 «Обработка продуктов убоя» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) (приказ Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. №456) по специальности среднего профессионального образования (далее - ФГОС ССО) 19.02.08 «Технология мяса и мясной продукции» и программы подготовки специалистов среднего звена СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования».

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Аграрный техникум»

Разработчик: преподаватель Терехова Светлана Владимировна.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ УБОЯ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая 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 основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Обработка продуктов убоя и соответствующих ПК, а также при разработке программ дополнительного профессионального образования в сфере мясоперерабатывающей деятельности:

- ОК 1.** Понимать сущность и социальное значение 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.
- 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), за 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.
- 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 принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя;

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 792 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 612 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 540 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 180 часов;

учебной и производственной практики - 252 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) 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 2.1	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ПК 2.3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
ОК 1.	Понимать сущность и социальное значение 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), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно.
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	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (максим. нагрузка)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)	
			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 2.1 ПК 2.2	МДК.02.01. Технология обработки продуктов убоя	540	360	225		180				
	Учебная практика	108						108		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	144								144
	Всего:	792	360	225		180		108		144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.01 Технологические процессы обработки продуктов убоя			
Тема 1.1 Обработка субпродуктов	<p>Содержание.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие о субпродуктах. Номенклатура субпродуктов, их пищевая ценность, разделение на группы и категории. 2. Основные процессы обработки субпродуктов (мясокостные, мякотные, шерстные и слизистые) 3. Технология обработки отдельных субпродуктов. Обработка субпродуктов на поточно-механизированных линиях 4. Требования, предъявляемые к качеству обработки. Упаковывание, маркирование, хранение, транспортировка субпродуктов. <p>Практические занятия.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные документы по обработке субпродуктов 2. Технологии обработки субпродуктов 3. Технологии обработки субпродуктов 	12	
Тема 1.2 Обработка кишечного сырья	<p>Содержание.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Номенклатура кишок, и их промышленное применение, классификация по способам обработки. 2. Основные технологические процессы обработки кишок, их назначение и характеристика, сортировка кишок. 3. Консервирование кишок посолом и сушкой 4. Упаковывание и хранение кишок. Требования, предъявляемые к качеству обработки кишечного сырья. Технологические схемы обработки комплектов кишок крупного, мелкого рогатого скота и свиней. Обработка отдельных видов кишок на поточно – механизированных линиях и отдельных агрегатах. 5. Мероприятия, направленные на 	16	

	охрану окружающей среды. Прижизненные и производственные пороки кишок.		
	Контрольная работа по пройденным темам.	2	
	Практические занятия. 1.Нормативные документы по обработке кишечного сыря 2.Нормативные документы по обработке кишечного сыря	10	
Тема 1.3 Сбор обработка и консервирование эндокринно – ферментного специального сыря	Содержание. 1.Сбор эндокринно – ферментного и специального сыря, условия, правила сбора эндокринно - ферментного и специального сыря и первичная обработка. 2.Методы консервирования Хранение и транспортирование консервированного сыря. 3. Значение соблюдения условия сбора и режимов консервирования на сохранение активно - действующего начала. 4. Мероприятия, направленные на охрану окружающей среды.	12	
	Контрольная работа по пройденным темам.	2	
Тема 1.4 Обработка шкур, волос, щетины и пера.	Содержание. 1. Топография и строение шкур. Классификация кожевенного сыря. Технологические процессы обработки шкур. Подготовка шкур к консервированию. Применение консервирующих веществ, антисептиков и требования к их качеству. Технологические процессы обработки шкур Приготовление рассола и его регенерация. Консервирование шкур на поточно -механизированных линиях, консервирование шкур сухими посолочными смесями в барабанах и на арегатах. 2. Прижизненные и производственные пороки шкур 3.Сортировка, маркировка, упаковывание и хранение шкур Обработка шкурок кроликов. Требование к качеству обработки шкур. 4.Технология обработки волоса, щетины. Технология сбора, обработки, сушки, сортировки и затаривания пера и пуха. Получение гидролизаторов из кератин содержащего сыря. Их использование. 5. Требования, предъявляемые к качеству обработанного волоса, щетины, пера и пуха. Мероприятия, направленные на охрану окружающей среды.	18	
	Контрольная работа по пройденным темам.	2	

	<p>Практические занятия</p> <p>1.Изучение способов консервирования шкур</p> <p>2.Изучение способов консервирования шкур</p>	8	
<p>Тема 1.5 Производство пищевых топленых жиров</p>	<p>Содержание.</p> <p>1. Виды пищевых топленых жиров и их пищевая ценность. Номенклатура жира-сырья, точки его сбора и требования к качеству. Консервирование и хранение жира - сырца и кости. Передача жира-сырца в жировой цех.</p> <p>2.Основные процессы производства пищевых топленых жиров. Подготовка жира-сырья к переработке. Способы и методы извлечения жира из жира-сырья и кости. Обработка шквары и её дальнейшее использование. Контрольная работа</p> <p>3.Очистка жиров после вытопки: отстаивание, центрифугирование, фильтрование, сепарирование. Понятие о рафинировании, дезодорации.</p> <p>Охлаждение жиров. Использование антиокислителей. Упаковывание и фасование жира. Требования к таре и упаковочным материалам.</p> <p>4.Рациональное упаковывание и фасование жира с использованием новейшего оборудования и современных упаковочных материалов. Хранение жира в таре и бестарное хранение</p> <p>5.Режимы хранения жира. Основные требования, предъявляемые к качеству пищевых топленых жиров.</p>	24	
	<p>Контрольная работа по пройденным темам.</p>	2	
	<p>Практические занятия</p> <p>1.Технология топленых жиров</p> <p>2.Технология топленых жиров</p>	8	

Тема 1.6 Производство сухих животных кормов и технических жиров	<p>Содержание.</p> <p>1. Виды продукции, вырабатываемой на предприятиях мясной промышленности из не пищевых отходов мясного производства.</p> <p>2. Характеристика сырья для выработки сухих животных кормов и жиров для кормовых и технических целей.</p> <p>Санитарные правила для предприятий мясной промышленности.</p> <p>3. Способы доставки и приемка различных видов технического сырья на переработку.</p> <p>Консервирование сырья.</p> <p>4. Технология производства технических жиров. Требования, предъявляемые к качеству сухих животных кормов.</p> <p>5. Технология животных жиров для кормовых и технических целей, пользование антиокислителей.</p> <p>6. Технология производства сухих животных кормов</p> <p>7. Хранение готовой продукции. Упаковывание, хранение и транспортирование готовой продукции.</p> <p>8. Производство сухих животных кормов и технического жира на поточно - механизированных линиях.</p>	20	
	<p>Контрольная работа по пройденным темам.</p>	2	
	<p>Практические занятия.</p> <p>1. Технологическая схема производства животных кормов и технического жира</p> <p>2. Разбор производственных задач</p> <p>3. Разбор производственных задач</p>	10	
Тема 1.7 Сбор и переработка крови	<p>Содержание.</p> <p>1. Условия и правила сбора крови для выработки пищевой и технической продукции, вырабатываемой из крови.</p> <p>2. Стабилизация и дефибринирование крови. Сепарирование крови. Структурирование крови.</p> <p>3. Методы консервирования крови и их характеристика.</p> <p>4. Способы сушки крови и их сравнительная оценка. Технология чёрного пищевого альбумина.</p> <p>Разработка новой технологии (ультрафильтрации) переработки крови и её фракций.</p> <p>Создание закрытой системы для сбора пищевой крови. Производство белковой смеси.</p> <p>5. Требования, предъявляемые к качеству вырабатываемой продукции. Мероприятия, направленные на охрану окружающей среды.</p>	18	

	Контрольная работа по пройденным темам.	2	
	Практические занятия. 1. Сушка крови, производство альбумина 2. Разбор производственных задач 3. Разбор производственных задач	12	
Тема 1.8 Производство клея и желатина	Содержание. 1. Характеристика клея и желатина. Промышленное использование. Виды сырья и требования к нему. 2. Технологический процесс производства клея. 3. Измельчение сырья 4. Извлечение желатина и клея из сырья 5. Обработка бульонов 6. Сушка желатина и клея 7. Дробление 8. Виды желатина и его использование в народном хозяйстве. 9. Желатин, требования к качеству желатина. 10. Мероприятие по охране окружающей среды на предприятии	14	
	Контрольная работа по пройденным темам.	2	
	Практические занятия. 1. Разбор производственных ситуаций 2. Разбор производственных ситуаций	8	
Раздел 2. Эксплуатация технологического оборудования обработки продуктов убоя.		148	
Тема 2.1 Технологическое оборудование цеха обработки субпродуктов.	Содержание. 1. Назначение, устройство и принцип работы оборудования для обработки шерстных субпродуктов. 2. Назначение, устройство и принцип работы оборудования для обработки слизистых субпродуктов, мякотных субпродуктов. 3. Назначение, устройство и принцип работы оборудования для обработки мясокостных субпродуктов.	14	
	Контрольная работа по пройденным темам.	2	

	Практическое занятие. Изучение устройства и принципа работы оборудования для обработки субпродуктов	6	
Тема 2.2 Технологическое оборудование цеха кишечного сырья	Содержание. 1. Назначение, устройство и принцип работы вальцевых машин. 2. Назначение, устройство и принцип работы пластинчатых машин. 3. Назначение, устройство и принцип работы щеточных машин.	12	
	Контрольная работа по пройденным темам.	2	
	Практическое занятие. Изучение устройства и принципа работы оборудования для обработки кишечного сырья.	8	
Тема 2.3 Технологическое оборудование цеха обработки шкур.	Содержание. 1. Назначение, устройство и принцип работы мездрильной машины ММ-2 2. Назначение, устройство и принцип работы мездрильной машины ММ-4 3. Устройство и принцип работы оборудования для посола шкур.	12	
	Контрольная работа по пройденным темам.	2	
	Практическое занятие. Изучение устройства и принципа работы оборудования для обработки шкур.	8	
Тема 2.4 Технологическое оборудование цеха обработки пера.	Содержание. Назначение, устройство и принцип работы оборудования для обработки пера.	8	
	Практическое занятие. Изучение устройства и принципа работы оборудования для обработки волоса, щетины, пера.	8	
Тема 2.5 Технологическое оборудование цеха сбора, первичной обработки и консервирования эндокринно – ферментного и специального сырья.	Содержание. Назначение, устройство и принцип работы оборудования для сбора, первичной обработки и консервирования эндокринно-ферментного и специального сырья.	8	
	Практическое занятие. Изучение устройства и принципа работы оборудования для сбора, первичной обработки и консервирования эндокринно-ферментного и специального сырья.	8	
Тема 2.6 Технологическое оборудование цеха по	Содержание. Котлы для вытопки жира, автоклавы, центробежные измельчители - плавители, электроэмульсионные аппараты, оборудование для охлаждения жира.	14	

производству пищевых топленых жиров.	Контрольная работа по пройденным темам.	4	
	Практическая работа. Изучение устройства и принципа работы оборудования для производства пищевых топленых жиров	8	
Тема 2.7 Технологическое оборудование цеха производства сухих животных кормов.	Содержание. Назначение, устройство и принцип работы оборудования для производства сухих животных кормов	8	
Тема 2.8 Технологическое оборудование цеха переработки крови.	Содержание. Назначение, устройство и принцип работы оборудования для переработки крови.	8	
	Практическое занятие. Изучение устройства и принципа работы оборудования для переработки крови.	4	
	Итоговая контрольная работа по пройденным темам.	4	
Примерная тематика самостоятельных работ. <ol style="list-style-type: none"> 1. Реферат: Технология обработки субпродуктов. 2. Доклад на тему: Консервирование кишок посолом и сушкой. 3. Презентация: Прижизненные и производственные пороки кишок. 4. Реферат: Сбор эндокринно – ферментного и специального сырья. 5. Презентация: Технологические процессы обработки шкур. 6. Презентация: Технологические процессы обработки шкур. 7. Реферат: Технология обработки волоса, щетины. 8. Доклад на тему: Режимы хранения жира. 9. Реферат: Технология производства сухих животных кормов. 10. Презентация: Методы консервирования крови и их характеристика. 11. Презентация: «Способы переработки крови» 12. Сообщение на тему: « Обесцвечивание крови» 13. Презентация «Консервирование крови» 14. Тест «Физические свойства крови» 15. Составить конспект на тему: «Ультрафильтрация плазмы крови» 16. Доклад на тему: «Оборудование для переработки крови» 17. Презентация «Качество субпродуктов» 18. Презентация «Мясокостные субпродукты» 19. Презентация «Технология обработки слизистых субпродуктов» 		180	

<ul style="list-style-type: none"> 20. Составить конспект «Этапы обработки субпродуктов» 21. Доклад на тему: Основное и вспомогательное сырьё. 22. Доклад на тему: «Свойства и пищевая ценность жира» 23. Презентация «Подготовка сырья к вытопке» 24. Презентация «Вытопка жира» 25. Составить конспект на тему: Установки периодического действия для вытопки жира 26. Составить конспект на тему «Классификация, состав, строение кишок» 27. Составить план по теме: «Строение кишок» 28. Конспект на тему: «Комплекты кишечного сырья» 29. Реферат «Комплекты кишечного сырья» 30. Составить памятку: «Дефекты кишечного сырья» 31. Сообщение «Обработка говяжьих кишок» 32. Сообщение «Обработка свиных кишок» 33. Реферат «Классификация и характеристика шкур» 34. Составить памятку: «Техника безопасности при обработке шкур» 35. Сообщение «Технология обработки шкур» 36. Сообщение «Пороки кожевенного сырья» 37. Сообщение «Технология переработки рогов» 38. Сообщение «Технология переработки копыт» 39. Сообщение «Технология выработки кормовых жиров» 40. Сообщение «Технология выработки технических жиров» 41. Составить тест: «Технология производства клея и желатина» 42. Составить тест «Ассортимент клея и желатина. Сырье.» 		
<p>Учебная практика.</p> <ul style="list-style-type: none"> 1.Проведение технологических расчетов по обработке субпродуктов и производству продуктов из них. 2.Проведение технологических расчетов по обработке кишечного сырья и производству продуктов из них. 3.Проведение технологических расчетов по производству продуктов из крови. 4.Проведение технологических расчетов по производству пищевых топлёных жиров. 5.Проведение технологических расчетов по обработке щетины, пуха, пера и производству продуктов из них. 6.Проведение технологических расчетов при производстве сухих животных кормов и технического жира 		
<p>Производственная практика.</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Ведения технологического процесса по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, и пера; 2.Ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира; 3.Вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя; 		

4. Контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира		
---	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля требует наличия учебного кабинета междисциплинарных курсов.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенды
- макеты
- плакаты
- нормативные документы
- справочная и учебно-методическая литература
- учебные видеофильмы

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов / Л.Г. Винникова. - Киев «Фирма «ИНКОС», 2010. - 498 с.
2. Соловьев О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения / О.В.Соловьев. - М.: « Дели принт», 2010. – 305с.

Дополнительная литература:

1. Соловьев О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения/ О.В. Соловьев.- М.: « Дели принт»,2006.-290с.
2. Рогов И.А. Технология мяса и мясопродуктов/ И.А. Рогов .- : Космос, 2006.-280с.
3. Лобзов К.И., Митрофанов Н.С., Хлебников В.И. Переработка мяса птицы и яиц./ К.И. Лобзов, Н.С.Митрофанов, В.И.Хлебников. - М.: Агропромиздат , 2008- 305с. 23
4. Емельченко П.А. Сырье и технология производства мясопродуктов: учебное пособие / П.А.Емельченко, В.И.Косилов, В.Н.Крылов.- Оренбург: Издательский центр ОГАУ, 2009.- 228с.
5. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий/ В.Г.Зонин.- Спб: Издательство Профессия,2007.-221с.

Интернет-ресурсы

1. www.knigafund.ru
2. www.e.lanbook.com
3. <http://elibrary.ru>
4. [www/orensau.ru](http://www.orensau.ru)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Обработка продуктов убоя», является освоение дисциплин «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов», «Техническая механика», «Процессы и аппараты пищевых производств» из цикла общепрофессиональных дисциплин.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Обработка продуктов убоя» по специальности 19.02.08. «Технология мяса и мясных продуктов».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов», «Техническая механика», «Процессы и аппараты пищевых производств».

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	Соответствие качества сырья и полуфабрикатов ГОСТам.	Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	выполнение технологических процессов обработки продуктов убоя (по видам).	Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	Эксплуатация технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса	Экспертное наблюдение и оценка деятельности
		Дифференцированный зачет по разделам профессионального модуля 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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальное значение своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки профилактических, ветеринарно-санитарных мероприятий; оценка эффективности и качества выполнения;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов в животноводстве;	

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- эффективный поиск необходимой информации</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные. Работа на интерактивной доске с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектором;</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;</p>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>	<p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</p>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- анализ инноваций в области разработки технологических процессов в ветеринарии;</p>	