

Министерство образования и науки Республика Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждения республики Хакасия
«Аграрный техникум»

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ: 15141 «ОБВАЛЬЩИК МЯСА»

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

с. Шира 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ: 15141 «ОБВАЛЬЩИК МЯСА» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов.**

Организация – разработчик: государственное автономное образовательное учреждение РХ« Аграрный техникум»

Разработчик:

Преподаватель спецдисциплин Терехова Светлана Владимировна

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	7
3. Структура и содержание профессионального модуля	9
4. Условия реализации программы профессионального модуля	15
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05. Выполнение работ по профессии: 15141 «Обвальщик мяса»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.08.Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка), входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехника в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Обвальщик тушек мяса скота, птицы и кроликов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

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

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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), 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.

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:

- правки и заточки ножей;
- пользования защитными приспособлениями; разделки полутуш говядины и свинины; обвалки частей туш скота всех видов; обвалки голов крупного рогатого скота; обрезания пласта шпика со свиных полутуш;

уметь:

- производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, заднее-тазовую;
- производить разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудно-реберную, заднюю;
- обваливать головы крупного рогатого скота;
- срезать шпик со свиных полутуш;
- соблюдать границы отделения частей туши при разделке;
- последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частями скота всех видов;

знать:

- анатомическое строение туш всех видов скота;
- типы сочленений костей скелета;
- расположение мышечной, жировой и соединительной тканей у всех видов скота;
- правила и схему разделки;
- наименование частей туш;
- границы отделения частей туши при разделке;
- отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши;
- требования действующих стандартов на готовую продукцию;
- виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения;
- приемы и методы вертикального, дифференцированного, по тушного способов обвалки мяса скота всех видов;
- способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 393 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 292 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 285 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 95 часов;

учебной и производственной практики - 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате освоения рабочей программы ПМ.05 обучающиеся должны обладать профессиональными и общими компетенциями, соответствующими основному виду деятельности техника-технолога: приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

Код компетенции	Наименование результата обучения
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов	Иметь практический опыт: ПО.1 приемки скота, птицы и кроликов; Уметь: У.1 определять упитанность скота, категории птицы и кроликов; У.2 контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки; Знать: 3.1 требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов; 3.2 порядок приема скота, птицы и кроликов; 3.3 порядок расчета со сдатчиками;
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов	Иметь практический опыт: ПО.2 первичной переработки скота, птицы и кроликов; Уметь: Знать:
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	Иметь практический опыт: ПО.2 первичной переработки скота, птицы и кроликов; ПО.3 размещения мяса в камерах холодильника; Уметь: У.3 вести процессы первичной переработки крупного рогатого и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов; У.4 вести учет сырья и продуктов переработки; У.5 проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; У.6 оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории; У.7 контролировать выход мяса и расход энергоресурсов; У.8 выбирать необходимые способы холодильной обработки; У.9 контролировать режимы холодильной обработки; У.10 обеспечивать рациональное использование камер холодильника; У.11 определять глубину автолиза мяса при холодильной обработке; У.12 определять естественную убыль мяса при обработке холодом Знать: 3.4 режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов; 3.5 методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработке птицы и кроликов; 3.6 режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;

<p>ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецефа.</p>	<p>Иметь практический опыт: ПО.4 эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; Уметь: У.13 выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; Знать: 3.7 назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; 3.8 требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p>
<p>ОК 1</p>	<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>
<p>ОК 2</p>	<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>
<p>ОК 3</p>	<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>
<p>ОК 4</p>	<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>
<p>ОК 5</p>	<p>Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>
<p>ОК 6</p>	<p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>
<p>ОК 7</p>	<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>
<p>ОК 8</p>	<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>
<p>ОК 9</p>	<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессион	Наименование разделов профессионального модуля Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
	МДК 05.01 Обвалка тушек частей туш скота всех видов.	285	72	118	-95	36	72
ПК 1.1 ОК 1-9	Раздел 1. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных.	74	14	48	12		
ПК.1.2- ПК.1.4 ОК 1-9	Раздел 2. Характеристика сырья для мясоперерабатывающей промышленности.	102	24	48	30		
ПК.1.1-1.4 ОК 1-9	Раздел 3 Подготовка сырья	59	26		33		
ПК.1.1-1.4 ОК 1-9	Раздел 4.Безопасность труда. Производственная санитария и гигиена. Контроль качества.	50	8	22	20		
ПК.1.1-1.4 ОК 1-9	Производственный участок.						
ПК.1.1-1.4 ОК 1-9	Учебная практика, часов	36					
ПК.1.1-1.4 ОК 1-9	Производственная практика, часов	72					
	Всего	393	72	118	95	36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессия рабочих, должностям служащих. Обвальщик мяса

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции	Уровень освоения
1		3		4
МДК 05.01 Обвалка тушек частей туш скота всех видов.		298		
Введение	Введение			
Раздел 1. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных.		62		
Тема 1.1. Организм как единое целое.	Строение и функции клеток. Понятие о тканях, органах, системах органов животного.	2	ПК 1.1 ОК 1	1
Тема 1.2 Система органов произвольного движения.	Скелет. Соединение костей в скелете. Строение кости. Кости скелета	2	ПК 1.1 ОК 1	1
	Практическое занятие Изучение строения скелета животных.	25	ПК 1.1	3
Тема 1.3.Мышцы тела.	Строение и химический состав мышечной ткани. Прижизненные и послеубойные изменения в мышцах.	4	ПК 1.1 ОК 1	1
Тема 1.4 Система пищеварения.	Понятие о системе органов пищеварения	4	ПК 1.1 ОК 1	1
Тема 1.5. Системы органов дыхания, кровообращения.	Понятие о системе органов, дыхания, крова - и лимфообращения.	2	ПК 1.1 ОК 1	1
	Самостоятельная работа: Проработка конспектов занятия для подготовки к практическому занятию № 1	12		
	Практическое занятие	23	ПК 1.1	3

			ОК 1	
	Изучение строения скелета животных, система пищеварения, дыхания, крова - и лимфообращения.			
Раздел 2. Характеристика сырья для мясоперерабатывающей промышленности.		72		
Тема 2.1. Классификация сырья.	Характеристика мясной промышленности. Сырье для мясной промышленности. Характеристика сырья.	2	ПК 1.2. ОК 2	1
	Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного мяса на фермах	2		1
	Разновидность, морфологический и химический состав, структурные, функциональные особенности тканей мяса, их биологические функции и технологическое значение.	2		1
	Мясо незрелых животных. Мясо исхудалых и истощенных животных. Товароведение мяса. Требование стандартов на мясо.	2		
	Самостоятельная работа: подготовка и написание рефератов: Сырьевая зона завода и транспортировка мяса	10		1
Тема 2.2. Характеристика мясного сырья.	Морфологический и химический состав мяса. Понятие о мясе. Пищевая, биологическая, энергетическая ценность мяса и мясопродуктов.	4	ПК 1.2. ОК 2	1
	Влияние биохимических процессов, происходящих при автолизе мяса на его технологические свойства и выход готовой продукции.	2		1
	Предшественники вкуса и аромата. Значение физико-химических изменений и факторы, влияющие на процесс созревания.	2		1
	Субпродукты. Классификация на категории и группы, их производственное назначение.	2		1
	Самостоятельная работа: подготовка и написание рефератов: Предшественники вкуса и аромата. Способы улучшения и ускорения созревания мяса.	10		
Тема 2.3. Термическое состояние мясного сырья, поступающего для	Классификация мяса по термическому состоянию. Осадка, подсушка, обжарка.	2	ПК 1.2. ОК 2	1
	Технология термообработки. Физико-химические изменения при варке.	2		1

производства мясных изделий.	Охлаждение.			
	Самостоятельная работа: подготовка и написание рефератов: Классификация мяса по термическому состоянию. Осадка, подсушка, обжарка.	10		
	Проработка конспектов занятия для подготовки к практическому занятию № 2	2		
	Практическое занятие	48	ПК 1.2. ОК 2	3
Оборудование холодильных камер				
Раздел 3 Подготовка сырья		26		
Тема 3.1.1. Разделка мяса.	Сортовая разделка туш убойных животных.	4	ПК 1.3. ОК 2	
	Разделка говяжьих полутуш.	4		
	Разделка мясных полутуш. Схемы разделки .	4		1
	Практическии занятия: разделка туш : Жиловка говядины. Жиловка свинины.	33		
Тема 3.2 Обвалка мяса.	Обвалка говядины	2	ПК 1.3.	1
	Обвалка свинины.	2		
	Механизация процесса.	2		1
	Самостоятельная работа: подготовка и написание рефератов: Обвалка свинины.	10		
	Обвалка говядины			
	Способы обвалки. Обвалка мясо костных и шерстных субпродуктов.	2		1
Тема 3.3. Жиловка мяса.	Жиловка говядины. Характеристика сортов	4	ПК 1.3. ОК 2	1
	Жиловка свинины. Характеристика сортов.	2		2
	Жиловка пищевых субпродуктов.	2		1
	Самостоятельная работа: подготовка и написание рефератов: Жиловка говядины. Жиловка свинины.	10		
Раздел 4.Безопасность труда. Производственная санитария и гигиена.		30		2

Контроль качества.				
Тема 4.1.Оборудование сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов.	Ручные ножи, дисковые ножи, ленточные пилы	4	ПК 1.4. ОК 4	2
	Конвейерные столы для разделки обвалки жиловки мяса и пр.			2
	Электро - и пожаро - безопасность.			2
	Самостоятельная работа: подготовка и написание рефератов: Оборудование сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов.	3		
Тема 4.2. Требования производственной санитарии и гигиены в сырьевом отделении цеха производства мясных продуктов.	Требования производственной санитарии и гигиены в сырьевом отделении цеха производства мясных продуктов.	2	ПК 1.4. ОК 4	
	Самостоятельная работа: подготовка и написание рефератов: Требования производственной санитарии и гигиены в сырьевом отделении цеха производства мясных продуктов.	2		
Тема 4.3. Контроль качества сырья на этапах разделки обвалки, жиловки мяса.	Контроль качества сырья на этапах разделки.	2	ПК 1.4. ОК 9	1
	Контроль качества сырья на этапах обвалки.	2		1
	Контроль качества сырья на этапах жиловки мяса.			1
	Самостоятельная работа: подготовка и написание рефератов: Шкуроконсервировочный цех. Цех кормовых и технических фабрикатов.	5		
Производственный участок.		36	ПК 1.1. ОК 5	
Тема 5.1.Ознакомление с производственным участком. Инструктаж по безопасности жизнедеятельности и промышленной санитарии.	Практическое занятие	12	ПК 1.1. ОК 5	3
	Инструктаж по безопасности жизнедеятельности и промышленной санитарии.	2		
	Ознакомление с производственным участком.	5		
	Ознакомление с производственным участком.	5		
	Самостоятельная работа: Проработка конспектов занятия для подготовки к практическим занятиям	5		

Тема 5.2. Основное сырье для производства мясных изделий .	Практическое занятие	10	ПК 1.2. ОК 6	3
	Характеристика, последовательное выполнение технологических операций по: разделке, обвалке и жиловке мяса говядины.	2		
	Характеристика, последовательное выполнение технологических операций по: разделке, обвалке и жиловке мяса свинины.	2		
	Характеристика, последовательное выполнение технологических операций по: разделке, обвалке и жиловке мяса баранины.	2		
	Характеристика, последовательное выполнение технологических операций по: разделке, обвалке и жиловке мяса птицы.	4		
	Самостоятельная работа: Проработка конспектов занятия для подготовки к практическому занятиям	5		
Учебная практика	Виды работ Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности. Разделка мясных туш Обвалка туш Жиловка и зачистка туш Определение качества мяса и % отходов	36		
Производственная практика	Виды работ Ознакомление с производственным участком. Характеристика, последовательное выполнение технологических операций по: разделке, обвалке и жиловке мяса говядины. Характеристика, последовательное выполнение технологических операций по: разделке, обвалке и жиловке мяса свинины. Характеристика, последовательное выполнение технологических операций по: разделке, обвалке и жиловке мяса баранины. Характеристика, последовательное выполнение технологических операций по разделки мяса птицы.	72		
	Итого	393		

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает:

1. Наличие учебного кабинета с посадочными местами по количеству обучающихся
2. Помещения для хранения материалов, лабораторного оборудования, учебного оборудования
2. Наличие учебно-методического комплекса:
 - методические рекомендации для студентов по организации и проведению практических работ;
 - методические рекомендации для студентов по внеаудиторной самостоятельной работе;
 - контрольно – оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации.
3. Наличие технических средств обучения: калькуляторы, компьютер, проектор, видеофильмы
4. Учебно – наглядные пособия:
5. Оборудование: Эксплуатируемое оборудование цеха по первичной переработке скота, птицы и кроликов ООО «Целинное», колбасный цех.
6. Спец. одежда: халаты (белые и темные), резиновые перчатки и сапоги
7. Базы практик: ООО «Целинное», колбасный цех.

4.2 Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Родионов Г.В. Технология производства и переработки животноводческой продукции.-М.:Колос,2009
2. Генрих Кайм. Технология переработки мяса.-СПб:Профессия,2020
3. Мезенова О.Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов: Учебник.- СПб: Гиорд,2019

Дополнительная литература:

1. Рогов И.А. Биотехнология мяса и мясных продуктов.-М.:Дели Тринт,2019г.
2. Митрофанов Н.С. Технология продуктов из мяса, птицы.- М.:Колос,2021г.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Реализации программы ПМ.05 предполагает проведение учебной и производственной практик. Учебная практика проводится концентрированно на производственной базе работодателей в ООО «Целинное».

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.05

Является освоение учебного материала помеждисциплинарному курсу. Производственная практика проводится концентрированно в ООО «Целинное» В период прохождения производственной практики и подготовки к промежуточной аттестации по профессиональному модулю проводятся консультации. В течение учебного года при освоении дидактических единиц и при проведении практических занятий консультации проводятся по мере необходимости.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов Иметь практический опыт: ПО.1 приемки скота, птицы и кроликов; Уметь: У.1 определять упитанность скота, категории птицы и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки; Знать: 3.1 требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов; 3.2 порядок приема скота, птицы и кроликов; 3.3 порядок расчета со сдатчиками;</p>	<p>Проведение оценки упитанности в соответствии с установленной методикой-ГОСТами животных и требованиям стандартных процедур производства отделения первичной переработки скота (далее-СПП 1,2). Адекватность оценки требованиям действующих государственных стандартов упитанности убойных животных и СПП 1.2. Соответствие проведения сортировки убойных животных требованиям СПП 1,2</p>	<p>Экспертная оценка выполнения заданий на учебной и производственной практиках Экзамен по МДК</p>
<p>ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов</p>		<p>Экспертная оценка выполнения заданий на учебной практике</p>
<p>ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. Иметь практический опыт: ПО.2 первичной переработки скота, птицы и кроликов; ПО.3 размещения мяса в камерах холодильника; Уметь: У.3 вести процессы Первичной переработки Крупного рогатого и</p>	<p>Процесс переработки животных и птицы проводится в соответствии с требованиями СПП 2-СПП19 Учет сырья и продуктов переработки ведется в соответствии с требованиями СПП 21 Технологические расчеты проводятся по действующим методикам технологических расчетов</p>	

<p>мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной Водоплавающей птицы, кроликов;</p> <p>У.4 вести учет сырья и продуктов переработки;</p> <p>У.5 проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки кроликов;</p> <p>У.6 оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;</p> <p>У.7 контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;</p> <p>У.8 выбирать необходимые способы холодильной обработки;</p> <p>У.9 контролировать режимы холодильной обработки;</p> <p>У.10 обеспечивать рациональное использование камер холодильника;</p> <p>У.11 определять глубину автолиза мяса при холодильной обработке;</p> <p>У.12 определять естественную убыль мяса при обработке холодом;</p> <p>Знать:</p> <p>3.4 режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;</p> <p>3.5 методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработке птицы и кроликов;</p> <p>3.6 режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;</p>	<p>производства первичной переработки скота, птицы и кроликов</p>	
---	---	--

<p>ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.</p> <p>Иметь практический опыт: ПО.4 эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;</p> <p>Уметь: У.13 выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;</p> <p>Знать: 3.7 назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; 3.8 требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме и первичной переработке скота, птицы и кроликов.</p>	<p>Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов проводится в соответствии с техническими инструкциями по эксплуатации соответствующего оборудования</p>	<p>Экспертная оценка выполнения заданий на учебной практике</p>
--	---	---

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,	- выбор и применение методов и способов решения	

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

