

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. 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.**

МДК.01.01 «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.08 «Технология мяса и мясной продукции»

Рассмотрено  
на заседании ЦК  
технических дисциплин  
протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.  
\_\_\_\_\_ Е. Г. Волощенко

Шира, 2021 г.

Примерная программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта по  
специальности среднего профессионального образования

19.02.08 «Технология мяса и мясной продукции»

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 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. 01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов**

### **1.1. Область применения рабочей 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): Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов.

**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.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональной компетенции:

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

**ПК 1.2** Производить убой скота, птицы и кроликов.

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области, ветеринарной деятельности, зоотехнии.

## **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 кролика;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещение мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

### **уметь:**

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цехе переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

### **знать:**

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- порядок приема скота, птицы, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;

- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего - **642** час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **308** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **308** часов;  
самостоятельной работы обучающегося **154** часа.  
учебной и производственной практики – **180** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ПК 1.1</b>	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
<b>ПК 1.2</b>	Производить убой скота, птицы и кроликов.
<b>ПК 1.3</b>	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
<b>ПК 1.4</b>	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.
<b>ОК 1.</b>	Понимать сущность и социальное значение своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2.</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
<b>ОК 3.</b>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<b>ОК 4.</b>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
<b>ОК 5.</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 6.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>ОК 7.</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
<b>ОК 8.</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК 9.</b>	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 (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного					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 1-4	МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов.	462	308	180	20	154	-		
	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	108							108
	<b>Всего:</b>	<b>642</b>	<b>308</b>	<b>180</b>	<b>20</b>	<b>154</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>108</b>



**Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)  
ПМ 01. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 01. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.</b>		<b>462</b>	
<b>МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов.</b>			
<b>Введение</b>	История и перспективы развития мясной отрасли. Типы предприятий мясной промышленности. Действующие нормативные и технические документы отрасли.	<b>2</b>	
<b>Тема 1. Ветеринарно – санитарная экспертиза как наука</b>	<b>Содержание</b> 1. Предмет ветеринарно-санитарной экспертизы, ее значение и задачи. 2. Краткая история развития ветеринарно-санитарной экспертизы. 3. Порядок закупок скота и птицы в РБ. 4. Скидки на сдаваемый скот.	<b>4</b>	
<b>Тема 2 Типы мясоперерабатывающих предприятий (МПП). Требования, предъявляемые к убойным животным</b>	<b>Содержание</b> 1. Типы МПП и их характеристика. 2. Требования, предъявляемые к местам убоя животных и принципы их организации. 3. Сырье для мясной промышленности.	<b>4</b>	

	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Транспортировка животных на мясоперерабатывающее предприятие. Техника определения упитанности убойных животных и оформление сопроводительных документов при сдаче-приемке мяса. Технология определения упитанности туш после убоя животных, определение видовой принадлежности мяса. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя. Выход продуктов убоя и сортовая разрубка туш.</p>	<b>16</b>	
<p><b>Тема 3</b></p> <p><b>Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающее предприятие (МПП).</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка животных к транспортировке.</li> <li>2. Перевозка животных транспортом различного вида.</li> <li>3. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств.</li> <li>4. Профилактика стресса у животных во время перевозки.</li> </ol>	<b>4</b>	
<p><b>Тема 4.</b></p> <p><b>Порядок приема и сдачи животных для убоя</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Прием убойного скота на мясокомбинаты.</li> <li>2. Ветеринарно-санитарный осмотр и предубойное содержание животных.</li> <li>3. Порядок подготовки, передачи скота на убой и переработку. Оформление документации по переработке скота, птицы, кроликов.</li> <li>4. Порядок расчета за скот, птицу и кроликов.</li> <li>5. Порядок сдачи-приемки скота от населения.</li> <li>6. Порядок приемки и переработки скота на давальческих условиях</li> </ol>	<b>6</b>	
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Ознакомление с сопроводительными документами на доставленное сырье, видами транспорта и условиями транспортировки. Устройство цеха предубойного содержания. Анализ условий и правил приемки скота, режимов его содержания до убоя. Ознакомление с документацией по приемке скота. Ознакомление с документацией по приемке скота.</p>	<b>18</b>	

<p align="center"><b>Тема 5</b> <b>Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Убой животных.</li> <li>2. Технология и гигиена процессов боенской обработки туш. <ol style="list-style-type: none"> <li>а) Обработка туш крупного рогатого скота.</li> <li>б) Обработка туш свиней.</li> <li>в) Конвейерная разделка туш мелкого рогатого скота.</li> <li>г) Убой и первичная переработка птицы.</li> </ol> </li> </ol>	<b>4</b>	
<p align="center"><b>Тема 6</b> <b>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов убойных животных. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных.</li> <li>2. Осмотр голов.</li> <li>3. Осмотр внутренних органов.</li> <li>4. Осмотр желудочно-кишечного тракта.</li> <li>5. Осмотр туш.</li> <li>6. ВСЭ тушек птицы.</li> </ol>	<b>4</b>	
<p align="center"><b>Тема 7</b> <b>Морфология и химия мяса животных</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие о мясе. Значение мяса как продукта питания.</li> <li>2. Морфологический и химический состав мяса.</li> <li>3. Физические свойства мяса.</li> <li>4. Факторы влияния на качество.</li> </ol>	<b>4</b>	
<p align="center"><b>Тема 8</b> <b>Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Созревания мяса. Признаки созревшего мяса.</li> <li>2. Виды порчи мяса и его санитарная оценка.</li> </ol>	<b>4</b>	
<p align="center"><b>Тема 9</b> <b>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ВСЭ туш и органов животных при экстренном убое.</li> <li>2. Обеззараживание условно годного мяса.</li> <li>3. Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных и птиц.</li> </ol>	<b>4</b>	

<p align="center"><b>Тема 10</b> <b>Пищевые токсикозы и токсикоинфекции и их профилактика</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация пищевых заболеваний.</li> <li>2. Пищевые токсикоинфекции. <ol style="list-style-type: none"> <li>а) Сальмонеллезы.</li> <li>б) Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой.</li> <li>в) Пищевые токсикоинфекции, вызываемые <i>Cl. perfringens</i>.</li> <li>г) Пищевые токсикоинфекции, вызываемые <i>V. Cereus</i>.</li> </ol> </li> <li>3. Пищевые бактериальные токсикозы. <ol style="list-style-type: none"> <li>а) Пищевые бактериальные токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии.</li> <li>б) Пищевые отравления, вызываемые токсином <i>Cl. Botulinum</i> (ботулизм).</li> </ol> </li> <li>4. Пищевые микотоксикозы.</li> <li>5. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.</li> </ol>	<b>4</b>	
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Определение упитанности крупного рогатого скота.  Определение упитанности свиней в соответствии с ГОСТ «Свиньи для убоя. Определение упитанности».  Определение категории упитанности.  Определение видовой принадлежности мяса.  Технологическая схема переработки крупного рогатого скота.  ВСЭ. Технология клеймения.  Выход продуктов убоя.</p>	<b>22</b>	
<p align="center"><b>Тема 11</b> <b>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты</b></p>	<p><b>Содержание.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация инфекционных болезней сельскохозяйственных животных при санитарной оценке продуктов убоя.</li> <li>2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.</li> <li>3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.</li> </ol>	<b>8</b>	

	<p><b>Практические занятия</b> Изучение ГОСТа 52601-2006 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия. Обеспечение рационального использования камер холодильника. Определение глубины автолиза мяса. Определение естественной убыли мяса при холодильной обработке. Мойка и дезинфекция оборудования для переработки свиней</p>	<b>18</b>	
<p><b>Тема 12</b> <b>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.</b></p>	<p><b>Содержание.</b> 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, не передающихся человеку через мясо.</p>	<b>8</b>	
	<p><b>Практические занятия.</b> Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов для мойки и дезинфекции технологического оборудования. Взятие патологического материала для лабораторного исследования, упаковка его и составление сопроводительной документации. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных, дезинфекция помещений и оборудования. Маркировка говядины и телятины баранины, ягнятины и козлятины.</p>	<b>14</b>	
<p><b>Тема 13</b> <b>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии</b></p>	<p><b>Содержание</b> 1. Болезни, обмена веществ. 2. Желтушное окрашивание тканей, пигментация, механические повреждения тканей, ожоги. 3. Гнойные воспаления, сепсис, гангрена, стресс. 4. Патологические изменения в отдельных органах и тканях. 5. Болезни, связанные с транспортировкой, лучевая болезнь.</p>	<b>6</b>	
<p><b>Тема 14</b> <b>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами</b></p>	<p><b>Содержание</b> 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и обработках химическими веществами. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при поражении их радиоактивными веществами.</p>	<b>4</b>	

<p><b>Тема 15</b>  <b>Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях</b></p>	<p><b>Содержание</b>  1. ВСЭ продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.  2. ВСЭ продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях.  3. ВСЭ продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм, имеющих санитарное значение.</p>	<p><b>4</b></p>	
<p><b>Тема 16</b>  <b>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи</b></p>	<p><b>Содержание</b>  1. Закупки и переработка кроликов.  2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инфекционных болезнях.  3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инвазионных болезнях.  4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса нутрий.  5. Видовые особенности мяса диких животных и пернатой дичи.  6. Методика и особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных, пернатой дичи.  7. Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при различных патологиях.</p>	<p><b>8</b></p>	
<p><b>Тема 17</b>  <b>Технология и гигиена консервирования мяса для хранения</b></p>	<p><b>Содержание</b>  1. Методы консервирования мяса.  2. Значение и сущность посола. Ингредиенты посолочных смесей.  3. Способы посола и их характеристика.  4. Хранение солонины ее пороки и ВСЭ.  5. Копчение мяса. Сущность, способы и их характеристика.</p>	<p><b>4</b></p>	
<p><b>Тема 18</b>  <b>Консервирование мяса низкой температурой</b></p>	<p><b>Содержание</b>  1. Способы получения холода.  2. Охлаждение мяса. Хранение охлажденного мяса.  3. Замораживание мяса. Хранение мороженого мяса.  4. Размораживание (дефростация).  5. Пороки охлажденного и мороженого мяса.  6. Ветсаннадзор и экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках.</p>	<p><b>6</b></p>	
	<p><b>Практические занятия</b>  Изучить основы технологии, гигиену консервирования мяса и мясопродуктов.</p>	<p><b>10</b></p>	

	<p>Новые методы консервирования.  Консервирование ионизирующим облучением.  Стерилизация электромагнитным полем сверхвысоких частот.</p>		
<p><b>Тема 19</b>  <b>Холодильная технология</b>  <b>мяса, мяса птицы и кроликов</b></p>	<p><b>Содержание</b>  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. Холодильные машины и установки. Оборудование камер холодильников: батареи, воздухоохладители, воздушные каналы, вентиляторы, запорная арматура  3. Приёмка мяса и мяса птицы на холодильник. Причины порчи мяса. Виды мяса по термическому состоянию  4. Требования к охлаждённому мясу и мясу птицы, кроликов. Сущность процесса подмораживания и замораживания мяса и мяса птицы. Способы и режимы замораживания.  5. Требования к замороженному мясу. Методы борьбы с усушкой мяса. Транспортировка охлаждённого и замороженного мяса.  6. Сортировка, маркировка, фасовка и упаковка мяса, мяса птицы и кроликов, применяемое оборудование.</p>	<b>16</b>	
	<p><b>Практические занятия</b>  Технологическая схема обработки кроликов.  Выбор оптимальных режимов работы камерного оборудования.  Расчёт потерь при холодильной обработке ВСЭ. Технология клеймения мяса кроликов.  Анализ методов холодильной обработки мяса.  Способы холодильной обработки мяса. Изменения, происходящие в мясе при замораживании и хранении, требования, предъявляемые к качеству замороженного мяса. Размораживание мяса.</p>	<b>20</b>	
<p><b>Тема 1.10</b>  <b>Контроль физико-химических и микробиологических показателей мяса</b></p>	<p><b>Содержание.</b>  1. Контроль убоя и переработки скота. Карта метрологического обеспечения.  2. Контроль убоя и переработки птицы и кроликов. Карта метрологического обеспечения.</p>	<b>4</b>	

	<p><b>Практические занятия.</b> Изучение органолептических показателей качества мяса говядины Изучение органолептических показателей качества мяса свинины Изучение органолептических показателей качества мяса баранины Изучение органолептических показателей качества мяса птицы Изучение органолептических показателей качества мяса кролика</p>	<b>12</b>	
	<p><b>Лабораторные занятия.</b> Определение физико-химических свойств мяса. Отбор проб мяса и подготовка их к анализу.</p>	<b>8</b>	
<p><b>Тема 1.11</b> <b>Подготовка мяса к реализации</b></p>	<p><b>Содержание</b> 1.Товароведческая классификация мяса. Разделка туш и фасовка мяса скота. 2.Разделка туш и фасовка мяса птицы и кроликов.</p>	<b>4</b>	
	<p><b>Практическое занятие:</b> Технология разделки туш скота. Технология разделки туш птицы. Технология фасовки мяса скота. Технология фасовки мяса птицы</p>	<b>12</b>	
<p><b>Тема 1.12</b> <b>Биохимические изменения мяса и мяса птицы при холодильной обработке</b></p>	<p><b>Содержание</b> 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. 7. Изменения свойств мяса при размораживании. Биохимические изменения мяса в процессе убоя и переработки.</p>	<b>10</b>	
	<p><b>Практические занятия</b> Микробиологические процессы в мясе. Биохимические и физико-химические изменения жиров. Функционально-технологические свойства мяса</p>	<b>8</b>	
<p><b>Тема 1.13</b> <b>Техника безопасности и охрана труда на предприятиях</b></p>	<p><b>Содержание.</b> 1.Техника безопасности и охрана труда на предприятиях мясной промышленности. 2. Мероприятия по охране окружающей среды.</p>	<b>4</b>	



<p><b>Подготовка к курсовой работе.</b></p> <p><b>Темы для курсовой работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды птиц и породы кроликов, перерабатываемых в промышленности.</li> <li>2. Действующий ГОСТ на живой скот, живую птицу и кроликов.</li> <li>3. Определение вида и направления продуктивности убойных животных, упитанности крупного и мелкого скота.</li> <li>4. Документация на доставляемое сырьё</li> <li>5. Ветеринарно – санитарный осмотр животных. Условия и режим содержания скота до убоя и подготовка скота к переработке.</li> <li>6. Основные технологические процессы переработки скота: подача на переработку, обездвиживание, обескровливание, съёмка шкур, извлечение внутренних органов, разделение туш на полутуши, зачистка туш, ветеринарная экспертиза, клеймение туш.</li> <li>7. Технологические схемы переработки свиней со съёмкой шкур, шпаркой и со съёмкой крупонов.</li> <li>8. ВСЭ. Технология клеймения.</li> <li>9. Контроль убоя и переработки птицы и кроликов. Карта метрологического обеспечения.</li> <li>10. Изучение органолептических показателей качества мяса говядины.</li> <li>11. Изучение органолептических показателей качества мяса свинины.</li> <li>12. Изучение органолептических показателей качества мяса баранины.</li> <li>13. Влияние автолитических процессов на технологическую пригодность мяса.</li> <li>14. Подготовка камер и технология охлаждения. Технология охлаждения мяса.</li> <li>15. Условия, режимы и оборудование для хранения замороженного мяса и мясопродуктов.</li> <li>16. Методы снижения потерь мяса и мясопродуктов при холодильной обработке и хранении.</li> <li>17. Вредные отходы и выбросы мясокомбината и птицеперерабатывающих предприятий.</li> <li>18. Ознакомиться с технологией охлаждения, замораживания и хранения мяса в холодильниках.</li> <li>19. Ветеринарно-санитарная оценка мяса животных и рыбы при радиационных поражениях.</li> <li>20. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы при инфекционных заболеваниях</li> <li>21. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза копченостей.</li> <li>22. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.</li> <li>23. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов.</li> <li>24. Ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных при отравлениях.</li> <li>25. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инфекционных болезней.</li> <li>26. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инвазионных болезней.</li> <li>27. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.</li> </ol>	<p><b>20</b></p>	
---	------------------	--

<p>28. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.</p> <p>29. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза крови и эндокринного сырья.</p> <p>30. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.</p> <p>31. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья.</p> <p>32. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства сухих животных кормов и технического жира.</p> <p>33. Гигиена получения и контроль качества молока при заготовке.</p> <p>34. Технология и контроль качества питьевого молока.</p> <p>35. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.</p> <p>36. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях животных.</p> <p>37. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при обнаружении возбудителей пищевых отравлений.</p> <p>38. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при обнаружении антибиотиков, пестицидов, консервирующих, дезинфицирующих и радиоактивных веществ.</p> <p>39. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц и яичных продуктов на продовольственных рынках.</p> <p>40. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.</p> <p>41. Правила отбора средних проб пищевых продуктов на рынках.</p> <p>42. Контроль качества и безопасности молока и молочных продуктов. Нормативные документы.</p> <p>43. Контроль качества и безопасности мяса и мясных продуктов. Нормативные документы.</p> <p>44. Контроль качества и безопасности продуктов растительного происхождения. Нормативные документы.</p> <p>45. Ветеринарно-санитарные требования к продовольственным рынкам. Мойка, дезинфекция, дератизация, дезинсекция и соблюдение личной гигиены на рынках.</p> <p>46. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на рынках.</p> <p>47. Основы технологии и контроль качества кумыса.</p> <p>48. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел на продовольственных рынках.</p> <p>49. Порядок аттестации государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и специалистов лабораторий.</p> <p>50. Ветеринарно-санитарные требования к мясоперерабатывающим предприятиям.</p> <p>51. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке, транспортировке и предубойном содержании скота на мясокомбинатах.</p> <p>52. Порядок осуществления органолептической и дегустационной оценки пищевых продуктов.</p> <p>53. Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию.</p>		
---	--	--

<p>54. Микробиологический контроль мяса и мясных продуктов.</p> <p>55. Микробиологический контроль молока и молочных продуктов.</p> <p>56. Санитарная обработка на предприятиях мясной промышленности и контроль его качества.</p> <p>57. Санитарная обработка на предприятиях молочной промышленности и контроль его качества.</p> <p>58. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и органов вынужденно убитых животных.</p>		
<b>Всего:</b>	<b>308</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.01</b>	<b>154</b>	
<p><b>Подготовка докладов на темы:</b></p> <p>1. Способы оглушения.</p> <p>2. Съёмка шкуры со скота и влияние процесса на качество мяса.</p> <p>3. Инновации в определении качества мяса.</p> <p>4. Требования, предъявляемые к холодильному транспорту.</p> <p>5. Типы механических передач.</p> <p>6. Конструкционные материалы, применяемые в мясной промышленности.</p> <p>7. Рекомендуемые щелочные средства при механизированной мойке.</p> <p>8. Дезинфекция транспорта.</p> <p><b>Составление таблиц:</b></p> <p>9. Состав и энергетическая ценность мяса различных сельскохозяйственных животных.</p> <p>10. Периодичность контроля показателей качества мяса при приёмке.</p> <p>11. Критерии безопасности сырья.</p> <p>12. Оборудование для определения веса поступающего скота.</p> <p>13. Структурные формы технологического оборудования.</p> <p><b>Составление технологических схем:</b></p> <p>14. Убой и переработка диких животных в условиях фермерских хозяйств.</p> <p>15. Показатели качества мяса.</p> <p>16. Транспортировка животных.</p> <p>17. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса.</p> <p>18. Переработка кроликов.</p> <p>19. Изменения в мясе после убоя.</p> <p>20. Технология и техника охлаждения.</p> <p>21. Вредные отходы и выбросы мясокомбината и птицеперерабатывающих предприятий.</p> <p>22. Вспомогательное производство мясокомбината.</p>		

<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ: 1 – я неделя.</b></p> <p>Изучение действующего ГОСТ на крупный рогатый скот для убоя.  Изучение ГОСТ «Свиньи для убоя».  Изучение действующего ГОСТ на живую птицу для убоя.  Изучить устройство цеха предубойного содержания.  Изучить порядок сдачи – приемки скота на предубойную базу мясокомбината.  Провести анализ условий и правил приемки скота, режимов его содержания до убоя.  Ознакомление с документацией по приемке скота.  Определение категории упитанности туш после убоя животных.  Технологическая схема переработки крупного рогатого скота  Технологическая схема обработки птицы.  Овладение навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя.  Овладение навыками клеймения и товароведческой маркировки мяса.</p> <p><b>2 – я неделя.</b></p> <p>Подготовка к работе оборудования для оглушения скота.  Подготовка к работе оборудования для обескровливания скота.  Подготовка к работе оборудования для съемки шкур.  Подготовка к работе поперечно – горизонтальных скребмашин; продольно – горизонтальных скребмашин.  Подготовка к работе конвейеров и обработки скота.  Подготовка к работе оборудования для разделки полутуш свиней.  Подготовка к работе оборудования для убоя и обескровливания птицы.  Подготовка к работе оборудования для удаления оперения с тушек птицы.  Подготовка к работе оборудования для обработки тушек птицы.</p>	<p><b>72</b></p>	
<p><b>Производственная практика по модулю</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с организацией и планированием труда на животноводческой ферме, в бригаде, на рабочем месте.</li> <li>2. Порядок расчета со сдатчиками;</li> <li>3. Описать технологические процессы приемки всех видов скота, птицы и кроликов.</li> <li>4. Описать правила оформления документации на отправку и приемку скота.</li> <li>5. Описать технологические процессы убоя и первичной переработки скота, птицы и кроликов.</li> <li>6. Определение категории упитанности туш после убоя животных.</li> <li>7. Ознакомиться с методикой технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птиц и кроликов.</li> </ol>	<p><b>108</b></p>	

8. Ознакомиться с технологией охлаждения, замораживания и хранения мяса в холодильниках. 9. Овладение навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя. 10. Устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования для первичной переработки скота, птицы и кроликов. 11. Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике.		

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: информационных технологий в профессиональной деятельности, организации ветеринарного дела, животноводства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда; лаборатории:

#### **Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- инструкционные карты;
- действующие ГОСТы на сдаваемый скот, птицу и кроликов;
- документация по приемке скота;
- обучающие видеофильмы.

#### **Технические средства обучения:**

интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную технологическую практику.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

1. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов / Л.Г.Винникова. - Киев «Фирма «ИНКОС», 2018.- 498 с.

2. Соловьев О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения / О.В.Соловьев. - М.: «Дели принт», 2017. – 305с.

#### **Дополнительная литература:**

1. Соловьев О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения/ О.В. Соловьев.- М.: «Дели принт»,2016.-290с.

2.Рогов И.А. Технология мяса и мясопродуктов/ И.А. Рогов .- : Космос, 2016.-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 , 2018-305с.

4. Емельченко П.А. Сырье и технология производства мясопродуктов: учебное пособие / П.А.Емельченко, В.И.Косилов, В.Н.Крылов.- Оренбург: Издательский центр ОГАУ, 2018.- 228с.

5. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий/ В.Г.Зонин.- Спб: Издательство Профессия,2017.-221с.

### **Интернет-ресурсы**

1. [www.knigafund.ru](http://www.knigafund.ru)
2. [www.e.lanbook.com](http://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 технологической практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» 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 «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» и специальности «Технология мяса и мясных продуктов».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин:

## 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
<b>ПК 1.1</b> Организовывать и проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.	- выполнение правил приемки всех видов скота, птицы и кроликов и наличие сопроводительных документов	Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Зачет по разделам профессионального модуля. Экзамен.
<b>ПК 1.2</b> Производить убой скота, птицы и кроликов.	- выполнение всех этапов убоя скота, птицы и кроликов	
<b>ПК 1.3</b> Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	- выполнение всех процессов первичной переработки скота, птицы и кроликов	
<b>ПК 1.4</b> Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха	- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов	

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
<b>ОК 1.</b> 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
<b>ОК 2.</b> 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;	
<b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и	- решение стандартных и нестандартных	



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