

Министерство образования и науки Тамбовской области  
Тамбовское областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Котовский индустриальный техникум»



СОГЛАСОВАНО:

Руководитель направления по  
внешней деятельности с  
образовательными организациями

ООО «Тамбовский бекон»

В.Ю. Орлов

«Тамбовский бекон»

« \_\_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_\_ г.



**Рабочая программа профессионального модуля  
ПМ 01 «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и  
кроликов»**

профессиональной основной образовательной программы (ПООП)  
19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», входящих в укрупненную группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Котовский индустриальный техникум (ТОГБПОУ «Котовский индустриальный техникум»)

Разработчик:

\_\_\_\_\_ Л.В.Кокорева, преподаватель спецдисциплин

Рассмотрено на заседании ПЦК 19.02.08 «Технология мяса мясных продуктов» 28 августа 2023 г. протокол № 1, на заседании методического совета от 30 августа 2023 г, протокол №1, утверждена зам. директора И.В. Улуханова.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Л.В. Кокорева

Зам. директора \_\_\_\_\_ И.В. Улуханова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>27</b>
<b>5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>29</b>

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 01 «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов»

### 1.1 Область применения 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 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК)**:

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

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии мяса и мясных продуктов при наличии среднего (полного) общего образования по профилю данной специальности. Опыт работы не требуется.

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 личного 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 личного 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:**

- приемки скота, птицы и кроликов;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещения мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

### **уметь:**

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного рогатого 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;
- вбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при холодильной обработке;
- определять естественную убыль мяса при обработке холодом;
- 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 и кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;

- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработке 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 и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 432 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 252 часа, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 84 часов;  
учебной и производственной практики – 180 часов.

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов
ПК 2	Производить убой скота, птицы и кроликов
ПК 3	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ПК 4	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.
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.



### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональной компетенции	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			всего, часов	в т.ч. практические занятия, лабораторные работы, часов			
ПК 1.1 – 1.4 ОК 1-9	<b>МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов</b>	<b>252</b>	<b>168</b>	<b>60</b>	<b>84</b>		
	Учебная практика, часов	72				72	
	Производственная практика, часов	108					108
	<b>Всего</b>	<b>432</b>	<b>168</b>	<b>60</b>	<b>84</b>		

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов</b>		252	
<b>Введение</b>	<b>Содержание</b> История проведения убоя животных в России Состав, свойства мяса	2	2
Тема 1. Характеристика убойных животных	<b>Содержание</b> Понятие убойные животные. Краткая характеристика сельскохозяйственных животных (виды, половозрастные группы). Требования к животным, подлежащим убою	4	
	<b>Самостоятельная работа</b> Составить таблицу по теме: «Характеристика убойных животных»	2	
Тема 2. Выращивание животных	<b>Содержание</b> Виды скота, перерабатываемого на предприятиях мясной промышленности. Характеристика пород крупного, мелкого рогатого скота и свиней. Направления продуктивности сельскохозяйственных животных. Виды птиц и породы кроликов, перерабатываемых в промышленности	6	2
	<b>Содержание</b> Основные требования, предъявляемые к сырью мясной промышленности. Действующий ГОСТ на живой скот, живую птицу и кроликов	4	
Тема 3. Показатели качества мяса	<b>Практические занятия</b> Изучение действующего ГОСТ на крупный рогатый скот для убоя. Изучение ГОСТ «Свиньи для убоя». Изучение действующего ГОСТ на живую птицу для убоя. Определение вида и направления продуктивности убойных животных, упитанности крупного и мелкого скота. Определение вида и направления продуктивности, упитанности свиней. Определение вида и направления продуктивности птиц и кроликов	6	3
Тема 4. Общая	<b>Содержание</b>	8	2

характеристика технологического оборудования	<p>Понятие о технологическом оборудовании</p> <p>Характеристика технологического оборудования по характеру воздействия.</p> <p>Классификация технологического оборудования в зависимости от характера работы</p> <p>Основное и вспомогательное оборудование</p> <p>Показатели работы технологического оборудования (техническая характеристика).</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Составить таблицу показателей технологической характеристики оборудования</p> <p>Составить схему классификации технологического оборудования</p>	12	
Тема 5. Технология предубойной подготовки животных	<p><b>Содержание</b></p> <p>Подготовка скота и птицы к транспортированию. Документация на доставляемое сырье.</p> <p>Способы и условия транспортировки скота и птицы.</p> <p>Прием скота для переработки на мясокомбинатах (по количеству и качеству полученного мяса, по живой массе). Ветеринарно-санитарный осмотр животных. Условия и режим содержания скота для убоя и подготовка скота к переработке.</p> <p>Прием птицы и кроликов для переработки на мясо и птицекомбинатах. Условия и режим содержания их до убоя.</p>	8	2
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Ознакомление с сопроводительными документами на доставленное сырье, видами транспорта и условиями транспортировки.</p> <p>Устройство цеха предубойного содержания.</p> <p>Ознакомление с документацией по приемке скота.</p>	6	3
Тема 6. Транспортировка убойных животных к месту убоя	<p><b>Содержание</b></p> <p>Подготовка к транспортировке убойных животных</p> <p>Способы транспортировки сельскохозяйственных животных, предназначенных для убоя (железнодорожный, автомобильный транспорт)</p> <p>Влияние транспортировки на организм животных</p> <p>Профилактика предубойных стрессов</p>	8	2
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Оформление сопроводительной документации (ветеринарной справки, ветеринарного свидетельства, товарного паспорта)</p>	6	3
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Составить схему подготовки убойных животных к транспортировке</p> <p>Подготовиться к выступлению по проблеме: «Влияние стресса на качество мяса»</p>	12	

Тема 7. Организация сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающем предприятии	<p><b>Содержание</b>  Правила сдачи приемки убойных животных. Порядок сдачи приемки убойных животных  Контроль за сдаваемыми убойными животными. Взаиморасчеты производителя сырья и мясоперерабатывающего предприятия.  Упитанность убойных животных: понятие, категория упитанности. Организация предубойного содержания животных.</p>	6	2
	<p><b>Практические занятия</b>  Определение упитанности убойных животных. Определение веса убойных животных.</p>	6	3
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Составить схему порядка сдачи-передачи и контроля убойных животных  Составить таблицу категории упитанности сельскохозяйственных животных</p>	14	
Тема 8. Переработка скота	<p><b>Содержание</b>  Основные технологические процессы переработки скота.  Характеристика процессов переработки и предъявляемые к ним требования.  Категория упитанности и клеймение мяса всех видов скота в соответствии с действующим ГОСТ на мясо. Клеймение и условия использования условно годного мяса.  Правила сдачи готовой продукции на холодильник. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота. Технологическая схема переработки мелкого рогатого скота.  Технологические схемы переработки свиней со съемом шкур, шпаркой и со съемкой крупонков. Мероприятия, направленные на охрану окружающей среды. Новое в процессе оглушения, обескровливания, съемки шкуры с туш убойных животных. Использование пищевых красителей при клеймении туш</p>	16	2
	<p><b>Практические занятия</b>  Определение упитанности крупного рогатого скота.  Определение упитанности свиней в соответствии с ГОСТ «Свиньи для убоя. Определение упитанности».  Определение категории упитанности.  Определение видов принадлежности мяса.  Технологическая схема переработки свиней.  Технология клеймения. Выход продуктов убоя.</p>	6	3

	<p><b>Самостоятельная работа</b> Подготовка к выступлению по проблеме влияние санитарно-гигиенических условий цеха (отделения) убоя скота на качество и безопасность мяса и мясопродуктов. Составить конспект по теме: «Влияние обескровливания на качество и последующие характеристики мяса и мясопродуктов»</p>	16	
Тема 9. Обработка птицы	<p><b>Содержание</b> Основные технологические процессы обработки птицы: оглушение, обескровливание, удаление пера у водоплавающей и сухопутной птицы, внутренних органов, экспертиза, сортировка, клеймение (маркировка) и упаковывание тушек птицы. Характеристика технологических процессов обработки птицы. Выбраковка птицы в потрошенном и полупотрошенном виде. Обработка потрохов. Обработка птицы на поточно-механизированных линиях. Выпуск фасованной и упакованной продукции</p>	8	2
	<p><b>Практические занятия</b> Технологическая схема обработки птицы. ВСЭ. Технология клеймения.</p>	6	3
Тема 10. Обработка кроликов	<p><b>Содержание</b> Технологические процессы обработки кроликов. Определение упитанности и клеймение тушек кроликов. Требования, предъявляемые к качеству обработки птицы и кроликов</p>	8	2
	<p><b>Практические занятия</b> Технологическая схема обработки кроликов. ВСЭ. Технология клеймения. Составление и анализ линии убоя и первичной переработки кроликов. Технологические расчеты на сырьё и готовой продукции цеха (отделение) убоя скота и разделки туш.</p>	6	3
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Составить таблицу требований к качеству мехового сырья. Составить схему приемки и предубойного осмотра кроликов на убойном пункте</p>	12	
Тема 11. Подготовка мяса к реализации	<p><b>Содержание</b> Товароведческая классификация мяса. Разделка туш и фасовка мяса скота. Разделка туш и фасовка мяса птицы и кроликов.</p>	10	2
	<p><b>Практические занятия</b> Технология разделки туш скота Технология разделки туш птицы. Технология фасовки мяса скота. Технология фасовки мяса птицы</p>	6	3

Тема 12. Изменения в мясе после убоя	<p><b>Содержание</b>  Автолиз. Пороки мяса. Влияние автолитических процессов на технологическую пригодность мяса.</p>	8	2
	<p><b>Практические занятия</b>  Микробиологические процессы в мясе.  Биохимические и физико-химические изменения жиров.  Функционально-технологические свойства мяса</p>	6	3
Тема 13. Холодильная обработка и хранение мяса	<p><b>Содержание</b>  Причины порчи мяса. Способы консервирования.  Преимущества консервирования холодам. Виды мяса по термическому состоянию.  Основные способы холодильной обработки мяса и мясопродуктов.  Сущность процесса охлаждения мяса.  Технология охлаждения мяса. Хранение охлажденного мяса и мясопродуктов.  Изменение в процессе охлаждения и хранения охлажденного мяса. Требования, предъявляемые к качеству охлажденного мяса и мясопродуктов.  Сущность процесса замораживания мяса и мясопродуктов. Подготовка камер и технология замораживания. Способы, методы и режимы замораживания. Условия, режимы и оборудование для хранения замороженного мяса и мясопродуктов.  Изменения, происходящие в мясе при замораживании и хранении, требования, предъявляемые к качеству замороженного мяса. Методы снижения потерь мяса и мясопродуктов при холодильной обработке и хранении  Транспортирование охлажденного, переохлажденного и замороженного мяса.  Размораживание мяса. Способы и методы размораживания мяса и их сравнительная оценка.</p>	12	2
	<p><b>Практические занятия</b>  Способы холодильной обработки.  Составление схемы поточности движения мяса и масопродуктов в холодильное отделение  Расчет сырья и готовой продукции. Расчет естественной убыли мяса при холодильной обработке.  Оценка глубины автолиза мяса при обработке холодом</p>	6	3
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Составить таблицу параметров различных способов охлаждения  Устройство холодильников производственно-технологического назначения  Составить таблицу измерения параметров мяса при обработке холодом  Изучение порядка и методик контроля за режимами холодильной обработки</p>	16	

<b>УП 01. Учебная практика</b>	<b>72</b>	
<b>Виды работ</b>	<b>6</b>	
Подход к животным, взвешивание, проведение оценки упитанности скота	6	
Подход к птице, взвешивание, проведение оценки упитанности	6	
Осмотр и сортировка убойных животных	6	
Анализ процессов первичной переработки крупного и мелкого скота	6	
Оценка качества говядины	6	
Анализ процессов первичной переработки свиней	6	
Оценка качества свиней	6	
Анализ процессов первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов	6	
Оценка качества мяса птицы и кроликов	6	
Составление и анализ схем холодильной обработки мяса	6	
Анализ эффективности линий по первичной переработки скота, действующих на базовом предприятии.	6	
Анализ линии по первичной переработки птицы, действующих на предприятии	6	
<b>ПП Производственная практика</b>		
<b>Виды работ</b>		
Ознакомление с организацией и планированием труда на предприятии, на рабочем месте		
Приемка скота, ветеринарный осмотр		
Приемка всех видов скота, птицы и кроликов		
Сортировка по партиям, взвешивание		
Проведение процедур убоя скота: оглушение, обескровливание скота и свиней		
Первичная переработка скота, птицы и кроликов		
Размещение мяса в камерах холодильника		
Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота		
Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке птицы		
Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке кроликов		
Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике		
	<b>108</b>	
<b>ИТОГО по профессиональному модулю</b>	<b>432</b>	

## **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 ЗАО «Кузбасский пищекомбинат»

6 Спец.одежда: халаты (белые и темные), резиновые перчатки и сапоги

7 Базы практик: предприятия мясной промышленности социальных партнеров

### **4.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1 Киселева, Т.Ф. Технология консервирования: учебное пособие / Т.Ф. Киселева, В.А.Помозова, Э.С. Гореньков. – СПб.: Проспект науки, 2012.- 416 с..

2 Коснырева, Л.М., Криштафович В.И., Позняковский В.М.-Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров.- М.: Академия 2013.-32502 с.

3. Рогов, И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. – М.: Колос, 2013. – 367с.

**Дополнительные источники:**

1 Личко Н.М. Технология переработки растениеводческой продукции / Н.М.Личко, В.Н. Курдина, Е.М. Мельников, Л.Г. Елисеева, А.Г. Мякинков, И.П. Лаврик, Т.И. Поморцева, В.Ф. Пономарев, Е.Е. Хурцилава . – М.: КолосС, 2012.- 583 с.

2 Справочник технолога плодоовощного производства. Составитель М.Г. Куница. – СПб.: Профи КС, 2012 – 478 с.

3 Фан-Юнг А.Ф. Технология консервирования плодов, овощей, мяса рыбы / А.Ф. Фан- Юнг, Б.Л. Флауменбаум , А.К.Изотов. - М.: Пищевая промышленность, 2012 – 336 с..

4 Гореньков Э.С. Технология консервирования / Э.С. Гореньков, А.Н. Горенькова, Г.Г. Усачева. – М.: Агропромиздат, 2013. – 347 с.

5 Загибалов А.Ф.Технология консервирования и контроль качества



продукции / А.Ф.Загибалов, А.С.Зверькова, А.А.Титова, Б.Л. Флауменбаум. – М.: Агропромиздат. 2012. – 352 с.

6 Ястребов С.М. Технологические расчеты по консервированию пищевых продуктов / С.М. Ястребов. – М.: Пищевая промышленность. 2012. – 151 с.

7.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено – копченых изделий- СПб.:Профессия ,2013-224 с..

**Интернет ресурсы** <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

1. <http://www.horeca.ru/>

2.<http://restorus.com/masterclass/>

<http://www.pitportal.ru/>

#### **4.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Реализации программы ПМ.01 предполагает проведение учебной и производственной практик. Учебная практика проводится концентрированно на производственной базе компании «Русагро».

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.01 является освоение учебного материала по междисциплинарному курсу. Производственная практика проводится концентрированно.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля оценки
<p><b>ПК 1.1. Проводить приемку всех видов кода, птицы и кроликов</b>  <b>Иметь практический опыт:</b>            ПО.1 приемки скота, птицы и кроликов;  <b>Уметь:</b>            У.1 определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;            У.2 контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;  <b>Знать:</b>            3.1 требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;            3.2 порядок приема скота, птицы и кроликов;            3.3 порядок расчета содатчиками;</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</p> <p>Экспертная оценка выполнения заданий на учебной практике</p>
<p><b>ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов</b></p>		
<p><b>ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов</b>  <b>Иметь практический опыт:</b>            ПО.2 первичной переработки скота, птицы и кроликов;            ПО.3 размещения мяса в камерах холодильника;  <b>Уметь:</b>            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</p>	<p>Процесс переработки животных и птицы проводится в соответствии с требованиями СПП 2-СПП19</p>	

<p>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</p> <p><b>Знать:</b>  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>		
<p><b>ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.</b>  <b>Иметь практический опыт:</b>  ПО.4 эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;  <b>Уметь:</b>  У.13 выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;  <b>Знать:</b>  3.7 назначение, устройство и принципы</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>

<p>действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;</p> <p>3.8 требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p>		
---	--	--

### Развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

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

<p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>Взаимодействие обучающимися в паре, звене, группе, преподавателями, обслуживающим персоналом. Корректность ведения диалога с клиентами при приеме</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>Демонстрация готовности руководить звеном, командой обучающихся при выполнении практических задач и решении профессиональных ситуаций, добиваться результата.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике. Оценка результатов.</p>
<p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации</p>	<p>Самоанализ и коррекция результатов собственной работы. Своевременность и результативность выполнения самостоятельных обязательных и дополнительных заданий при изучении профессионального модуля. Самооценка результатов труда</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике. Тестирование, устный и письменный опрос.</p>
<p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Демонстрация готовности выбора и применения различных технологий в решении профессиональных задач. Оценка результатов деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике. Отзывы по результатам стажировки.</p>

**Требования к результатам освоения практических профессиональных умений,  
приобретенного первоначального практического опыта на учебной практике**

<p align="center"><b>Наименование ПМ/вида профессиональной деятельности первоначальный практический опыт</b></p>	<p align="center"><b>Виды работ на учебной практике</b></p>	<p align="center"><b>Требования к выполнению работ</b></p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля оценки</b></p>
<p><b>ПО.1</b> прием, скота, птицы и кроликов <b>У.1</b> Определять упитанность скота, категории птицы <b>У.2</b> Контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цех переработки</p>	<p><b>ВР 1</b> подход к животным, взвешивание, проведение оценки упитанности скота <b>ВР 2</b> подход к птице, взвешивание, проведение оценки упитанности <b>ВР 3</b> Осмотр и сортировка убойных животных</p>	<p>Проведение оценки упитанности в соответствии с установленной методикой. Адекватность оценки требованиям действующих стандартов. Проведение оценки упитанности в соответствии с установленной методикой. Адекватность оценки требованиям действующих стандартов. Соответствие проведения сортировки убойных животных требованиям действующих процедур</p>	<p><b>Дифференцированный зачет; аттестационный лист; Формализованное наблюдение</b></p>
<p><b>ОК 2</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>		<p>Выбор и применение рациональных методов и способов решения профессиональных задач, эффективность качества выполнения заданий Корректность в поведении, умение работать в группе</p>	
<p><b>ОК 6</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,</p>		<p>Выполнение анализа первичной переработки КРС и МРС в соответствии с требованиями</p>	<p><b>Дифференцированный зачет; аттестационный лист Формализованное наблюдение</b></p>

потребителями.		действующих производственных процедур	
<p><b>ПО.2 первичной переработки скота, птицы и кроликов</b></p> <p><b>У.3</b> Вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы</p> <p><b>У.4</b> вести учет сырья и продуктов переработки;</p> <p><b>У.5</b> проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;</p> <p><b>У.6</b> оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;</p> <p><b>У.7</b> контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;</p>	<p><b>ВР 4</b> Анализ процессов первичной переработки крупного и мелкого скота</p> <p><b>ВР5</b> Оценка качества Говядины</p> <p><b>ВР 6</b> Анализ процессов первичной переработки свиней</p> <p><b>ВР 7</b> Оценка качества Свиней</p> <p><b>ВР 8</b> Анализ процессов первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов</p> <p><b>ВР 9</b> Оценка качества мяса птицы и кроликов</p>	<p>Выполнение анализа первичной переработки КРС и МРС в соответствии с требованиями действующих производственных процедур</p> <p>Проведение оценки качества говядины в соответствии с установленными методиками. Адекватность оценки требованиям действующих стандартов</p> <p>Выполнение анализа в соответствии с требованиями действующих производственных процедур</p> <p>Проведение оценки качества говядины в соответствии с установленными методиками. Адекватность оценки требованиям действующих стандартов</p> <p>Выполнение анализа первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов в соответствии с требованиями действующих производственных процедур</p>	<p><b>Дифференцированный зачет; аттестационный лист</b></p> <p><b>Формализованное наблюдение</b></p>
<p><b>ОК 4</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения</p>			



<p>профессиональных задач личного развития <b>ОК 5</b> использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>			
<p><b>ПО размещения мяса в камерах холодильника</b> <b>У.8</b> Выбирать не обходимые способы холодильной обработки <b>У.12</b> Определять естественную убыль мяса при холодильной обработки <b>У.9</b> Контролировать режимы холодильной обработки <b>У.11</b> Определить глубину автолиза мяса при холодильной обработке</p>	<p><b>ВР 11</b> определение глубины автолиза мяса при обработке холодом с помощью потенциометра</p>	<p>Выполнение испытания в соответствии со стандартной методикой. Обоснованность полученного результата</p>	<p><b>Дифференцированный зачет; аттестационный лист</b> <b>Формализованное наблюдение</b></p>
<p><b>ПО Эксплуатации, технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработки скота, птицы и кроликов</b> <b>У.13</b> Выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработки скота, птицы и кроликов <b>ОК9</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p><b>ВР 12</b> Анализ эффективности линий по первичной переработки скота, действующих на базовом предприятии ВНМД <b>ВР 13</b> Анализ линии по первичной переработки птицы</p>	<p>Выполнение анализа эффективности в соответствии с требованиями действующих производственных процедур. Обоснованность полученного результата  Выполнение анализа эффективности в соответствии с требованиями действующих производственных процедур. Обоснованность полученного результата</p>	<p><b>Дифференцированный зачет; аттестационный лист</b> <b>Формализованное наблюдение</b></p>

**Требования к результатам освоения общих и профессиональных компетенций на практике по профилю специальности**

<p align="center"><b>Наименование ПМ/вида профессиональной деятельности - практический опыт, профессиональные и общие компетенции</b></p>	<p align="center"><b>Виды работ на практике по профилю специальности</b></p>	<p align="center"><b>Требования к выполнению работ</b></p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля оценки</b></p>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<p>ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов                      ПО.1.1 по приемке скота, птицы и кроликов                      ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество                      ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p><b>ВР.1</b> Приемка скота, ветеринарный осмотр, сортировка по партиям, взвешивание</p> <p><b>ВР.2</b> Приемка всех видов скота, птицы и кроликов, сортировка по партиям, взвешивание</p>	<p>Участие в приемке всех видов скота, птицы и кроликов в соответствии со стандартными процедурами производства отделения первичной переработки скота (стандарт предприятия)</p>	<p align="center"><b>Дифференцированный зачет; аттестационный лист</b>  <b>Формализованное наблюдение</b></p>
<p>ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и</p>	<p><b>ВР.3</b> Проведение процедур убоя скота: оглушение, обескровливание</p>	<p>Участие в убое скота, птицы и кроликов в соответствии со стандартными</p>	

<p>кроликов ПО.1.2 первичной переработки скота, птицы и кроликов; ОК.3;ОК6</p>	<p>свиней</p>	<p>процедурами отделения первичной переработки скота</p>	
<p>ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. ПО.1.2 первичной переработки скота, птицы и кроликов; ПО.1.3 размещения мяса в камерах холодильника; ОК.7;ОК.9</p>	<p><b>ВР.4</b> Первичная переработка скота, птицы и кроликов. <b>ВР.5</b> Размещение мяса в камерах холодильника</p>	<p>Участие в первичной переработке скота, птицы и кроликов в соответствии со стандартными процедурами производства отделения первичной переработки скота (стандарт предприятия)</p>	
<p>ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха. ПО.1.4 эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;</p>	<p><b>ВР.6</b> Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов</p>	<p>Участие в эксплуатации и техническом обслуживании технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов в соответствии со стандартными процедурами производства отделения первичной переработки скота (стандарт предприятия)</p>	