

Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Обработка продуктов убоя

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

2021г.

Разработчики:
Голиков Андрей Анатольевич, Казанцев Олег Александрович - преподаватели ГАПОУ
Тюменской области «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК
Протокол № 1 от «27» 08 2021 г.
Председатель ЦК А.И. Мельник С.С.

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
ГАПОУ Тюменской области
«Ишимский многопрофильный
техникум»
В.В. Осипенко /Н.В. Осипенко/
« 30 » 08 20 г.

Заместитель директора ООО
«Ишимский мясокомбинат»

_____ /С.А. Русаков/



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ УБОЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Обработка продуктов убоя, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса

1.2. Цели и задачи 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:

- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;

уметь:

- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
- проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

знать:

- методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;
- режимы обработки продуктов убоя;
- режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых - жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 576 часов

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 360 часов

Самостоятельной работы обучающегося – 110 часов

Всего – 250 часов
Теоретическое обучение – 120 часов
Лабораторных и практических занятий – 110 часов
Курсовых работ (проектов) – 20 часов
Учебной практики – 108 часов
Производственная практика – 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья. В том числе овладение профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)
ПК 2.3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса
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

Освоение содержания профессионального модуля ПМ.03 Технология производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов реализации программы воспитания:

Код	Результат реализации программы воспитания
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 18	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 19	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 20	Гибко реагирующий на появление новых технологий в трудовой деятельности, готовый к их освоению

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ УБОЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя

Коды профессиональных компетенций, ЛР, реализуемых в программе воспитания	Наименования 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		Учебная, часов	Производственная практика (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. Практические занятия и лабораторные работы, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20	МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя	576	250	110	20	110		108	108
ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20	Раздел 1. Технология обработки продуктов убоя скота	186	77	36		36		36	36
ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20	Раздел 2. Технология обработки продуктов убоя птицы	186	77	36		36		36	36
ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20	Раздел 3. Технология обработки продуктов убоя кроликов	204	96	38	20	38		36	36
	Всего	576	250	110	20	110		108	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 Обработка продуктов убоя

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Количество часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций	Код ЛР реализации программы воспитания
1	2	3	4	5	
МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя					
Раздел 1. Технология обработки продуктов убоя скота					
Введение	Содержание учебного материала	2	2	ОК 1., ОК 2., ОК 4.	ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. История проведения убоя животных в России				
	2. Состав и свойства мяса различных животных				
Тема 1.1 Крупный рогатый скот. ГОСТ Р 54315-2011 «Крупный рогатый скот для убоя»	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Подача скота на переработку				
	2. Понятие убой, подача на переработку				
	Практические занятия	2			
	П/з 1. Составление и анализ технологической схемы убоя	2	2,3	ОК 1., ПК 2.1	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 1.2 Убой крупного рогатого скота КРС	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Общие вопросы организации, санитарные требования				
	2. Убой КРС, способы оглушения (механический, электрооглушение)				
	Практические занятия	2			
	П/з 2. Составление технологической схемы первичной переработки КРС	2	2,3	ОК 1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 1.3 Технология обработки туш КРС	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.2., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Операция обескровливания туш КРС (понятие, цель, этапы)				
	2. Забеловка туши				
	Практические занятия	2			
	П/з 3. Определение категорий упитанности животных	2	2,3	ОК 1., ПК 2.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20

Тема 1.4 Технология съемки шкур КРС	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Механическая съемка шкур				
	2. Поддувка сжатым воздухом				
	Практические занятия	2			
	П/з 4. Составление технологической линии по съемке шкур КРС	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 1.5 Технология обработки субпродуктов КРС	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Технология обработки мякотных субпродуктов				
	2. Технология обработки шерстных субпродуктов				
	Практические занятия	2			
	П/з 5. Обработка слизистых субпродуктов	2	2,3	ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 1.6 Технология обработки кишечного сырья КРС	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Технология обработки кишок и черевы				
	2. Сортировка кишечного сырья по сортам				
	Практические занятия	2			
	П/з 6. Подготовка кишечного сырья	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 1.7 Технология производства продуктов из крови КРС	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Способы сбора крови на разные цели дальнейшего использования				
	2. Оборудование для сбора крови				
	Практические занятия	2			
	П/з 7. Технология производства черного альбумина	2	2,3	ОК 1., ПК 2.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 1.8 Технология производства пищевых топленых жиров	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Классификация оборудования				
	2. Выработка топленых жиров				
	Практические занятия	2			
	П/з 8. Расчет производительности масложирового корпуса	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20

Тема 1.9 Оборудование для сбора крови	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Последовательность этапов обескровливания				
	2. Критерий полноты обескровливания				
	Практические занятия	2			
	П/з 9. Обескровливание. Санитарные правила сбора крови	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 1.10 Мелкий рогатый скот. ГОСТ Р 52843-2007 «Овцы и козы для убой. Баранина и козлятина»	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Подача МРС на переработку				
	2. Понятие убой, подача на переработку				
	Практические занятия	2			
	П/з 10. Составление и анализ технологической схемы убой	2	2,3	ОК 1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 1.11 Первичная переработка туш МРС	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Операция обескровливания туш МРС (понятие, цель, этапы)				
	2. Забеловка туши				
	Практические занятия	2			
	П/з 11. Определение категорий упитанности животных	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 1.12 Технология съемки шкуры	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Механическая съемка шкур				
	2. Поддувка сжатым воздухом				
	Практические занятия	2			
	П/з 12. Составление технологической линии по съемке шкур МРС	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 1.13 Токи контроля ветеринарно-санитарной экспертизы	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Извлечение внутренних органов их туш МРС				
	2. Контроль внутренних органов				
	Практические занятия	2			
	П/з 13. Клеймение туш МРС (виды, формы, порядок маркировки)	2	2,3	ОК 1., ПК 2.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20

Тема 1.14 Технология производства сухих животных кормов и технического жира	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Товароведение баранины и козлятины				
	2. Разделка туш МРС по сортам				
	Практические занятия	2			
	П/з 14. Контроль работы оборудования масложирового цеха	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 1.15 Технологическое оборудование линии убоя скота МРС	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Способы оглушения животных				
	2. Оборудование для оглушения скота МРС				
	Практические занятия	2			
	П/з 15. Оглушение МРС электрическим током	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 1.16 Свиньи. ГОСТ Р 53221-2008 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Тех. условия»	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Подача свиенй на переработку				
	2. Понятие убой, подача на переработку				
	Практические занятия	2			
	П/з 16. Составление и анализ технологической схемы убоя	2	2,3	ОК 1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 1.17 Технология обработки щетины	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Способы удаление щетины				
	2. Технологическое оборудование. Скребашины				
	Практические занятия	2			
	П/з 17. Контроль работы технологического оборудования	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 1.18 Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Линия обработки мясокостного сырья				
	2. Оборудование для шпарки и опалки туш (газовые камеры)				
	Практические занятия	2			
	П/з 18. Оглушение свиней газовой смесью	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20

Тема 1.19 Технологические расчеты линии обработки продуктов убоя	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Классификация оборудования				
	2. Подвесные пути				
Тема 1.20 Контроль технологических процессов обработки продуктов убоя	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Контроль процесса обработки субпродуктов				
	2. Холодильная обработка продуктов убоя, сроки и режимы хранения				
Самостоятельная работа обучающихся:		36	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Составить таблицу «Характеристика убойных животных»		2			
Составить схему классификации технологического оборудования		2			
Составить таблицу показателей технической характеристики оборудования		2			
Составить схему подготовки животных к транспортировке		2			
Доклад на тему «Влияние стресса на качество мяса»		2			
Составить схему порядка сдачи-приемки и контроля убойных животных		2			
Составить таблицу категории упитанности мелко рогатого скота МРС		2			
Составить таблицу категории упитанности крупного рогатого скота КРС		2			
Составить таблицу показателей технической характеристики оборудования		2			
Составить таблицу показателей технической характеристики оборудования		2			
Составить таблицу показателей технической характеристики оборудования		2			
Составить таблицу показателей технической характеристики оборудования		2			
Составить таблицу показателей технической характеристики оборудования		2			
Составить таблицу показателей технической характеристики оборудования		2			
Итого 1-й раздел:		112			
Раздел 2. Технология обработки продуктов убоя птицы					
Тема 2.1 Птица для убоя. ГОСТ Р 52837-2007 «Птица сельскохозяйственная для убоя. Тех. условия»	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Подача сельскохозяйственной птицы на переработку				
	2. Понятие убоя, подача на переработку				
	Практические занятия	2			
	П/з 19. Составление и анализ технологической схемы убоя птицы	2	2,3	ОК 1., ПК 2.1.	ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.2 Убой и первичная переработка сельскохозяйственной птицы	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Общие вопросы организации, санитарные требования				
	2. Способы оглушения птицы (механический, электрооглушение)				
	Практические занятия	2			
	П/з 20. Составление технологической схемы переработки птицы	2	2,3	ОК 1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20

Тема 2.3 Технология обработки тушек сельскохозяйственной птицы	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Операция обескровливания (понятие, цель, этапы)				
	2. Обработка тушек и полутушек	2			
	Практические занятия				
	П/з 21. Определение категорий упитанности сельскохозяйственной птицы	2	2,3	ОК 1., ПК 2.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
удаления пера Тема 2.4 Технология	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Технология удаления пера				
	2. Воскование тушек птицы	2			
	Практические занятия				
	П/з 22. Составление технологической линии по удалению пера и пуха	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.5 Технология обработки субпродуктов	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Технология обработки мякотных субпродуктов				
	2. Технология обработки субпродуктов 1 2 категорий	2			
	Практические занятия				
	П/з 23. Обработка слизистых субпродуктов	2	2,3	ОК 1., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.6 Токи контроля ветеринарно-санитарной экспертизы	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Извлечение внутренних органов их тушек птицы (потрошение и полу потрошение)				
	2. Контроль внутренних органов	2			
	Практические занятия				
	П/з 24. Маркировка тушек птицы (виды, формы, порядок маркировки)	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.7 Розничная разделка тушек сельскохозяйственной птицы	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Товароведение мяса птицы				
	2. Разделка птицы по сортам и категориям	2			
	Практические занятия				
	П/з 25. Клеймение тушек, виды, формы, порядок маркировки	2	2,3	ОК 1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20

Тема 2.8 Оборудование линии убоя сельскохозяйственной птицы	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Способы оглушения сельскохозяйственной птицы				
	2. Оборудование для оглушения птицы				
	Практические занятия	2			
	П/з 26. Оглушение птицы электрическим током	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.9 Оборудование для транспортировки тушек в цехе убоя	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Классификация оборудования				
	2. Подвесные пути				
	Практические занятия	2			
	П/з 27. Расчет линии убоя и обработки сельскохозяйственной птицы	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.10 Оборудование для сбора крови	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Последовательность этапов обескровливания				
	2. Критерий полноты обескровливания				
	Практические занятия	2			
	П/з 28. Обескровливание. Санитарные правила сбора крови	2	2,3	ОК 1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.11 Сырье и его характеристика	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Обработка основного сырья				
	2. Забеловка тушек птицы				
	Практические занятия	2			
	П/з 29. Определение категорий упитанности сельскохозяйственной птицы	2	2,3	ОК 1., ПК 2.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.12 Первичная обработка птицы	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Навешивание на конвейер				
	2. Отрывание маховых и хвостовых перьев у гусей				
	Практические занятия	2			
	П/з 30. Составление технологической линии по удалению пера	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20

Тема 2.13 Воскование тушек водоплавающей птицы	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Обработка туше воском				
	2. Контроль технологических операций				
	Практические занятия	2			
	П/з 31. Клеймение тушек птицы (виды, формы, порядок маркировки)	2	2,3	ОК 1., ПК 2.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.14 Отрезание ног, сброс тушек с конвейера	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Удаление ног сельскохозяйственной птицы				
	2. Санитарная обработка конвейера				
	Практические занятия	2			
	П/з 32. Контроль работы оборудования масложирового цеха	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.15 Потрошение тушек (навешивание на конвейер, отделение головы	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Потрошение тушек водоплавающей птицы				
	2. Технология навешивания на конвейер и отделение головы птицы				
	Практическое занятие	2			
	П/з 33. Контроль работы технологического оборудования	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.16 Обработка субпродуктов	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Технология обработки субпродуктов птицы				
	2. Контроль качества обработки субпродуктов				
	Практические занятия	2			
	П/з 34. Составление и анализ технологической схемы	2	2,3	ОК 1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.17 Охлаждение тушек и субпродуктов	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Способы охлаждения тушек птицы				
	2. Технологическое оборудование				
	Практические занятия	2			
	П/з 35. Контроль работы технологического оборудования	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20

Тема 2.18 Сбор и переработка жира с мышечных желудков	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Сбор и переработка жира с мышечных желудков				
	2. Оборудование жирового цеха				
	Практические занятия	2			
	П/з 36. Сбор и переработка жира с мышечных желудков	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.19 Сбор и обработка технических отходов	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Классификация отходов птицы				
	2. Сбор и обработка технических отходов				
Тема 2.20 Холодильная обработка: охлаждение, замораживание и хранение	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Контроль процесса обработки продуктов убоя сельскохозяйственной птицы				
	2. Холодильная обработка продуктов убоя, сроки и режимы хранения				
Самостоятельная работа обучающихся:		36	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Составить таблицу «Технологический процесс переработки мяса птицы»		2			
Составить схему классификации технологического оборудования		2			
Составить таблицу показателей технической характеристики оборудования		2			
Составить схему подготовки птицы к транспортировке		2			
Доклад на тему «Потрошённая тушка птицы: пищевой продукт убоя птицы»		2			
Составить схему порядка сдачи-приемки и контроля птицы на убой		2			
Составить таблицу категории упитанности сельскохозяйственной птицы		2			
Составить схему классификации технологического оборудования		2			
Составить таблицу показателей технической характеристики оборудования		2			
Составить схему подготовки животных к транспортировке		2			
Доклад на тему «Глубоко замороженное мясо птицы»		2			
Составить схему порядка сдачи-приемки и контроля убойных животных		2			
Составить таблицу категории упитанности сельскохозяйственной птицы		2			
Итого 2-й раздел:		112			
Раздел 3. Технология обработки продуктов убоя кроликов					
Тема 3.1 Кролики. ГОСТ 7686-88 «Кролики для убоя. Технические условия»	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Подача скота на переработку				
	2. Понятие убой, подача на переработку				
	Практическое занятия	2			
	П/з 38. Составление и анализ технологической схемы убоя	2	2,3	ОК 1., ПК 2.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20

Тема 3.2 Технология убоя и первичной переработки кроликов	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Общие вопросы организации, санитарные требования				
	2. Убой кроликов, способы оглушения (механический, электрооглушение)				
	Практические занятия	2			
	П/з 39. Составление технологической схемы первичной переработки	2	2,3	ОК 1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.3 Технология обработки шкурок кролика	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Операция обескровливания тушек кроликов (понятие, цель, этапы)				
	2. Забеловка тушек				
	Практические занятия	2			
	П/з 40. Определение категорий упитанности кроликов	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.4 Извлечение внутренних органов (нутровка тушек)	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Механическая съемка шкур				
	2. Поддувка сжатым воздухом				
	Практические занятия	2			
	П/з 41. Составление технологической линии по обработке кроликов	2	2,3	ОК 1., ПК 2.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.5 Технология обработки субпродуктов кроликов	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Технология обработки мякотных субпродуктов				
	2. Технология обработки шерстных субпродуктов				
	Практические занятия	2			
	П/з 42. Обработка слизистых субпродуктов	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.6 Технология обработки кишечного сырья	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Технология обработки кишечного сырья				
	2. Сортировка кишечного сырья по сортам				
	Практические занятия	2			
	П/з 43. Подготовка кишечного сырья	2	2,3	ОК 1., ПК 2.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20

Тема 3.7 Поточно-механизированные линии производительностью 500 и 1000 голов в час	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Поточно-механизированные линии				
	2. Технологическое оборудование линии ФДИ				
	Практические занятия	2			
	П/з 44. Поточно-механизированные линии	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.8 Навешивание кроликов на подвески конвейера	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Классификация оборудования				
	2. Порядок навешивания и обработки кроликов				
	Практические занятия	2			
	П/з 45. Навешивание кроликов на подвески конвейера	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.9 Оглушение кроликов электрическим током с помощью пистолета (стека)	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Последовательность этапов обескровливания				
	2. Критерий полноты обескровливания				
	Практические занятия	2			
	П/з 46. Обескровливание. Санитарные правила сбора крови	2	2,3	ОК 1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.10 Отрезание передних лап по запястный сустав	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Отрезание передних лап по запястный сустав				
	2. Понятие убой, подача на переработку				
	Практическое занятие	2			
	П/з 47. Составление и анализ технологической схемы убоя	2	2,3	ОК 1., ПК 2.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.11 Забеловка и съемка шкурок	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Общие вопросы организации, санитарные требования				
	2. Убой КРС, способы оглушения				
	Практические занятия	2			
	П/з 48. Составление технологической схемы переработки КРС	2	2,3	ОК 1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19

Тема 3.12 Нутровка тушек	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Ветсанэкспертиза				
	2. Сухой и мокрый туалет				
	Практические занятия	2			
	П/з 49. Определение категорий упитанности кроликов	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.13 Ливеровка, съёмка тушек с подвесной карусели	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Ливеровка				
	2. Съёмка тушек с подвесной карусели				
	Практические занятия	2			
	П/з 50. Ливеровка, съёмка тушек с подвесной карусели	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.14 Туалет и формовка тушек	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Технология обработки мякотных субпродуктов				
	2. Технология обработки шерстных субпродуктов				
	Практические занятия	2			
	П/з 51. Обработка слизистых субпродуктов	2	2,3	ОК 1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.15 Технология обработки кишечного сырья	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Технология обработки кишок и черевы				
	2. Сортировка кишечного сырья по сортам				
	Практические занятия	2			
	П/з 52. Подготовка кишечного сырья	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.16 Изменения, происходящие при созревании мяса	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Созревание мяса				
	2. Автолитические процессы продуктов убоя				
	Практические занятия	2			
	П/з 53. Контроль работы технологического оборудования	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20

Тема 3.17 Формовка и сортировка групповое взвешивание	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Формовка тушек				
	2. Сортировка и групповое взвешивание				
	Практические занятия	2			
	П/з 54. Расчет производительности жирового корпуса	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.18 Процесс консервации шкурок	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Удаление жира и мышц				
	2. Растягивание шкурок на правило				
	Практические занятия	2			
	П/з 55. Способы консервации шкурок кролика, сушка, дубление	2	2,3	ОК 1., ПК 2.3.	ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.19 Сортировка тушек по упитанности на категории	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Сортировка по упитанности кроликов				
	2. Категории упитанности				
Тема 3.20 Способы выделки шкурок кроликов	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Способы выделки шкурок				
	2. Пикелевание, дубление шкурок				
Самостоятельная работа обучающихся:		36	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Составить таблицу «Технологический процесс обработки продуктов убоя кроликов»		2			
Составить схему классификации технологического оборудования		2			
Составить таблицу показателей технической характеристики оборудования		2			
Составить схему подготовки кроликов к переработке на поточной линии		2			
Доклад на тему «Обработка шерстных субпродуктов»		2			
Составить схему порядка сдачи-приемки и контроля кроликов на убой		2			
Составить таблицу категории упитанности кроликов		2			
Составить схему классификации технологического оборудования		2			
Составить таблицу показателей технической характеристики оборудования		2			
Составить схему консервации шкурок кроликов		2			
Доклад на тему «Глубоко замороженное мясо кроликов»		2			
Составить схему порядка сдачи-приемки и контроля убойных животных		2			
Составить таблицу категории упитанности кроликов		2			
Итого 3-й раздел:		116			

Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)	20	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6., ОК 7., ОК 8., ОК 9., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Технология обработки продуктов убоя крупнорогатого скота	2			
Технология обработки продуктов убоя мелко-рогатого скота	2			
Технология обработки шерстных субпродуктов	2			
Технология обработки мякотных субпродуктов	2			
Технология обработки слизистых субпродуктов	2			
Технология обработки пуха и пера	2			
Технология выработки мясокостной муки	2			
Технология производства пищевых жиров	2			
Технология обработки кишок на поточно-механизированных линиях	2			
Технология обработки и консервирование шкур	2			
Учебная практика	108	2,3	ОК 1., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Виды работ:				
- Прием скота всех видов	6			
- Обработка свиных туш в шкуре	6			
- Обработка туш со съемом крупона	6			
- Обвалка и жиловка свиных туш	6			
- Обработка внутренних органов	6			
- Обработка пищевых субпродуктов	6			
- Учет сырья и мясопродуктов	6			
- Оценка качества сырья	6			
- Обработка субпродуктов 1 категории	6			
- Обработка субпродуктов 2 категории	6			
- Конвейерная линия убоя свиней	6			
- Технология расчленения туш свиней	6			
- Первичная переработка туш КРС	6			
- Снятие шкур с туш КРС	6			
- Расчленение туш КРС	6			
- Конвейерная линия убоя КРС	6			
- Обработка свиных туш в шкуре	6			
- Забеловка и съемка шкуры	6			
- Промежуточная аттестация в форме зачета	6			
Производственная практика	108	2,3	ОК 1., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Виды работ:				
- Определение упитанности сельскохозяйственных животных	6			
- Убой и обескровливание свиней	6			
- Шпарка/опалка туш свиней	6			
- Обработка свиных туш методом крупонирования	6			
- Деление туш животных на туши и полутуши	6			
- Отделение мяса от кости	6			
- Убой и обескровливание КРС	6			

- Снятие шкуры с туши КРС	6			
- Разделение туш на туши и полутуши	6			
- Нутровка говяжьих туш	6			
- Деление мяса по категориям	6			
- Обработка голов убойных животных	6			
- Обработка красных органов	6			
- Обработка белых органов	6			
- Обработка слизистых субпродуктов	6			
- Маркировка мяса и учет	6			
- Экзамен квалификационный	6			
Всего	576			

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 проблемы)

4. УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ УБОЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Образовательная организация, реализующая ППССЗ, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
инженерной графики;
технической механики;
технологии мяса и мясных продуктов;
технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
мясного и животного сырья и продукции;
электротехники и электронной техники;
автоматизации технологических процессов;
метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Антипова Л.В., Толпыгина И.Н., Калачев А.А. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов / под общ. Ред. Проф. Л.В. Антиповой. -СПб.: Гиорд, 2013. – 600с.
2. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов / Л.Г.Винникова. -Киев «Фирма «ИНКОС», 2017. - 498 с.
3. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено –копченых изделий. – 2-е изд., перераб. И доп. – СПб. : Профессия, 2017. – 216 с., ил. ISBN 978-5-990983-77-9

4. Коснырева Л.М., Криштафович В.И., Позняковский В.М.-Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров.- М.: Академия 2013.-32502 с.
5. Лаврова Л.П., Крылова В.В. Технология колбасных изделий: Учебное пособие для СПО / Л.П. Лаврова, В. В. Крылова. – СПб.: ООО «Квадро», 2020. – 288 с. – (Учебники и учебные пособия для средних профессиональных учебных заведений). ISBN 978-5-906371-44-7
6. Микробиология мяса и мясопродуктов. Учебник для СПО/ Сидоров М.А., Корнелаева Р.П. – СПб.: ООО «Квадро», 2020. – 240 с.: - (Учебники и учебные пособия для студентов средних специальных учебных заведений). ISBN 978-5-906371-26-3
7. Соловьев О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения / О.В.Соловьев. - М.: «Дели принт», 2016. – 305с.

Дополнительные источники:

8. Гореньков Э.С. Технология консервирования / Э.С. Гореньков, А.Н. Горенькова, Г.Г. Усачева. – М.: Агропромиздат, 2013. – 347 с.
9. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. – М.: Колос, 2013. – 367с.
10. Соловьев О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения/ О.В. Соловьев. - М.: «Дели принт»,2017. -290с.
11. Рогов И.А. Технология мяса и мясопродуктов/ И.А. Рогов. -: Космос, 2017. -280с.
12. Лобзов К.И., Митрофанов Н.С., Хлебников В.И.Переработка мяса птицы и яиц. /М.: Агропромиздат, 2017- 305с.

Электронные ресурсы:

13. <http://padaread.com/?book=50359>
14. <http://www.sgau.ru/files/pages/23631/14695517217.pdf>
15. <https://eknigi.org/professii/119691-proizvodstvo-kopchenyx-pishhevyx-produktov.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к технологической практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя является, освоение дисциплин «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов», «Техническая механика», «Процессы и аппараты пищевых производств» из цикла общепрофессиональных дисциплин.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 лет.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Контролирует качество сырья и полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает рабочее место согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строго соблюдает санитарные нормы и правила личной гигиены при приемке скота; - обоснованно выбирает производственный инвентарь, инструменты и оборудование - полнота и грамотность при проведении анализа сопроводительных документов с фактической поставкой животных; - правильное установление и обоснование видов скидок с массы животного; - соблюдение правил приемки животных в соответствии с требованиями ГОСТ 5110-55, ГОСТ Р 52843-2007, ГОСТ 1213-74, ГОСТ 5111-55, ГОСТ 7686-88, ГОСТ 18292-85; - четкое соблюдение правил контрольного взвешивания; - четкое и правильное выполнение процессов подготовки и передачи скота, птицы и кроликов в цеха переработки 	<p>Экспертная оценка защиты лабораторных работ.</p> <p>Экспертная оценка на практических занятиях.</p> <p>Наблюдение за действиями на учебной и производственной практиках</p>
ПК 2.2 Ведет технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования - грамотное обоснование способа оглушения в зависимости от вида животного; - правильное осуществление пред убойные оглушения; - грамотное обоснование способа послеубойной обработки в зависимости от вида животного; - правильное проведение технологического процесса обработки продуктов убоя по видам; 	<p>Экспертная оценка защиты лабораторных работ.</p> <p>Экспертная оценка на практических занятиях</p>
ПК 2.3 Обеспечивает работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования - грамотное и рациональное проведение процессов первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы; - правильное выполнение технологических расчетов; - проведение процессов соответствия качества мяса требованиям ГОСТ 779-55, ГОСТ 16867-71, ГОСТ 7754-77, ГОСТ Р 52843-2007, ГОСТ 21784, ГОСТ 27747-88; - грамотное проведение холодильной обработки в соответствии с требованиями санитарных правил. 	<p>Экспертная оценка защиты лабораторных работ.</p> <p>Экспертная оценка на практических занятиях.</p> <p>Наблюдение за действиями 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. Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует интерес к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в НСО; - участие студенческих олимпиадах, научных конференциях, конкурсах профессионального мастерства; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности; - портфолио студента 	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента
ОК 2. Организует собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных работ, заданий во время учебной, производственной практик; - составляет план лабораторной работы, план выполнения действий на практике 	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику) Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ, работ по учебной и производственной практикам
ОК 3. Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в процессе переработки скота, птицы и кроликов	Практические работы на моделирование и решение нестандартных ситуаций
ОК 4. Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - широко использует информацию при подготовке докладов, рефератов - полно и объективно использует информацию при подготовке домашних заданий, в трудовой деятельности 	Оценка выполнения самостоятельной работы
ОК 5. Использует информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- оперативно и широко использует информационные технологии (специального программного обеспечения, Интернет-ресурсов) при подготовке к занятиям и в повседневной жизни	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК 6. Работает в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умеет работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участвует в студенческом самоуправлении; - участвует в спортивно- и культурно-массовых мероприятиях 	Наблюдение за ролью обучающихся в группе
ОК 7. Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - умеет мотивировать подчиненных на выполнение поставленных целей и задач; - проявляет ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий; - само анализирует и корректирует результаты собственной работы 	Деловые игры - моделирование социальных и профессиональных ситуаций. Мониторинг развития личностно профессиональных качеств обучающегося.

ОК 8. Самостоятельно определяют задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет самостоятельность при изучении профессионального модуля; - осуществляет самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики рефератов, докладов; - составляет резюме; - посещает дополнительные занятия; - показывает уровень профессиональной зрелости 	Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося. Сдача дифференцированного зачета
ОК 9. Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - анализирует инновации в области технологии мяса и мясопродуктов; - использует «элементы реальности» в работах, обучающихся (рефератах, докладах и т.п.). 	Семинары, учебно-практические конференции; конкурсы профессионального мастерства; олимпиады

Результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 13 Демонстрирует готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	Наблюдение за ролью обучающихся в группе. Моделирование социальных и профессиональных ситуаций. Мониторинг развития личностно профессиональных качеств обучающегося
ЛР 15 Проявляет гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	Семинары, учебно-практические конференции; конкурсы профессионального мастерства. Мониторинг развития личностно профессиональных качеств обучающегося.
ЛР 18 Сохраняет психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Наблюдение за ролью обучающихся в группе. Решение нестандартных ситуаций в стремительно меняющихся условиях
ЛР 19 Самостоятелен и ответственен в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику). Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося
ЛР 20 Гибко реагирует на появление новых технологий в трудовой деятельности, готов к их освоению	Практические работы на моделирование и решение нестандартных ситуаций