

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и
кроликов
Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

2021г.

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. №379.

Разработчики:

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

Рассмотрено на заседании ЦК

Протокол № 1 от «24» 08 2014 г.

Председатель ЦК С.А. Русаков С.С.

Утверждаю:

Зам. директора по УПР

ГАПОУ Тюменской области
«Ишимский многопрофильный
техникум»

Н.В. Осипенко /Н.В. Осипенко/
«30» 08 2014 г.

Согласовано:

Заместитель директора ООО
«Ишимский мясокомбинат»

С.А. Русаков /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	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ПРИЕМКА, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА, ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ.01 Прием, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов – 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): технология первичной переработки 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

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- порядок приема скота, птицы, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;

- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 796 часов

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 580 часов

Самостоятельной работы обучающегося – 180 часов

Всего – 400 часов

Теоретическое обучение – 200 часов

Лабораторных и практических занятий – 180 часов

Курсовых работ (проектов) – 20 часов

Учебной практики – 108 часов

Производственная практика – 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ПРИЕМКА, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА, ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): технология первичной переработки скота, птицы и кроликов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 птице цеха
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.01 ПРИЕМ, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА, ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 Прием, убой и первичная переработка скота птицы и кроликов

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 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4., ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20	МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	796	400	180	20	180		108	108
ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4., ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20	Раздел 1. Подготовка сельскохозяйственных животных к убою	118	32	12		14		36	36
ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4., ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20	Раздел 2. Технологический процесс убой скота, птицы и кроликов	322	180	90		70		36	36
ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4., ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20	Раздел 3. Первичная переработка скота, птицы и кроликов	356	188	78	20	96		36	36
	Всего	796	400	180	20	180		108	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Прием, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

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.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов					
Раздел 1. Подготовка сельскохозяйственных животных к убою					
Введение	Содержание учебного материала	2	2	ОК 1., ОК 2., ОК 4.	ЛР 13, ЛР 15
	1. История проведения уоя животных в России				
	2. Состав и свойства мяса различных животных				
Тема 1.1 Характеристика убойных животных	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ПК 1.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Понятие убойные животные				
	2. Характеристика животных (виды, направление продуктивности)				
Тема 1.2 Требования к животным подлежащим убою	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ПК 1.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Санитарно-ветеринарные требования к убойным животным				
	2. Требования к пред убойным содержанием животных				
Тема 1.3 Характеристика технологического оборудования	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 3., ОК 4., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Понятие о технологическом оборудовании				
	2. Общие требования к технологическому оборудованию				
Тема 1.4 Основное и вспомогательное оборудование	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 3., ОК 5., ОК 9., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Характеристика технологического оборудования				
	2. Показатели работы (техническая характеристика) оборудования				
Тема 1.5 Классификация технологического оборудования	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 3., ОК 6., ОК 7., ОК 9., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Понятие о технологическом оборудовании				
	2. Общие требования к технологическому оборудованию				
	Практические занятия	2			
	П/з 1. Выбор технологического оборудования	2	2,3	ОК 2., ПК 1.4.	ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 1.6 Транспортировка убойных животных к месту уоя	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 3., ПК 1.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Подготовка животных к транспортировке				
	2. Способы транспортировки животных				
Тема 1.7 Влияние стресса на организм животных	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 3., ПК 1.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Влияние транспортировки на организм животных				
	2. Профилактика пред убойных стрессов				
	Практические занятия	2			
	П/з 2. Оформление сопроводительной документации	2	2,3	ОК 1., ПК 1.1.	ЛР 19, ЛР 20

Тема 1.8 Организация сдачи-приемки животных на мясокомбинатах	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 3., ПК 1.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Правила сдачи-приемки животных				
	2. Порядок сдачи-приемки животных				
	Практические занятия	2			
	П/з 3. Контроль за сдаваемыми животными, учет	2	2,3	ОК 2., ПК 1.1.	ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 1.9 Упитанность убойных животных	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 3., ПК 1.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Упитанность убойных животных				
	2. Взаиморасчеты производителя и предприятия				
	Практические занятия	6			
	П/з 4. Организация пред убойные содержания животных	2	2,3	ОК 3., ПК 1.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	П/з 5. Определение упитанности убойных животных	2	2,3	ОК 4., ПК 1.1.	
	П/з 6. Определение веса убойных животных	2	2,3	ОК 5., ПК 1.1.	
Самостоятельная работа обучающихся:		14	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ПК 1.1.	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 сельскохозяйственных животных		2			
Итого 1-й раздел:		46			
Раздел 2. Технологический процесс убоя скота, птицы и кроликов					
Тема 2.1 Крупный рогатый скот. ГОСТ Р 54315-2011 «Крупный рогатый скот для убоя»	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ПК 1.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Подача скота на переработку				
	2. Понятие убоя, подача на переработку				
	Практические занятия	2			
	П/з 7. Составление и анализ технологической схемы убоя	2	2,3	ОК 7., ПК 1.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.2 Убой крупного рогатого скота КРС	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 3., ОК 5., ПК 1.2.	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 8. Составление технологической схемы первичной переработки КРС	2	2,3	ОК 6., ПК 1.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20

Тема 2.3 Первичная переработка туш КРС	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 3., ОК 5., ПК 1.3.	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 9. Определение категорий упитанности животных	2	2,3	ОК 8., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.4 Технология съемки шкуры	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 3., ОК 5., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Механическая съемка шкур				
	2. Поддувка сжатым воздухом				
	Практические занятия	2			
	П/з 10. Составление технологической линии по съемке шкур КРС	2	2,3	ОК 9., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.5 Токи контроля ветеринарно-санитарной экспертизы	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 3., ОК 5., ПК 1.1., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Извлечение внутренних органов их туш КРС				
	2. Контроль внутренних органов				
	Практические занятия	2			
	П/з 11. Клеймение туш КРС (виды, формы, порядок маркировки)	2	2,3	ОК 5., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.6 Розничная разделка туш говядины	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 3., ОК 5., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Товароведение говядины				
	2. Разделка туш говядины по сортам				
	Практические занятия	2			
	П/з 12. Клеймение туш, виды, формы, порядок маркировки	2	2,3	ОК 2., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.7 Оборудование линии убоя скота	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 2., ОК 3., ОК 5., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Способы оглушения животных				
	2. Оборудование для оглушения скота				
	Практические занятия	2			
	П/з 13. Оглушение КРС электрическим током	2	2,3	ОК 1., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.8 Оборудование для транспортировки туш в цехе убоя	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 2., ОК 3., ОК 9., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Классификация оборудования				
	Практические занятия П/з 14. Расчет линии убоя скота	2			

Тема 2.9 Оборудование для сбора крови	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 2., ОК 3., ОК 9., ПК 1.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Последовательность этапов обескровливания				
	2. Критерий полноты обескровливания				
	Практические занятия	2			
	П/з 15. Обескровливание. Санитарные правила сбора крови	2	2,3	ОК 7., ПК 1.4.	ЛР 18, ЛР 20
Самостоятельная работа обучающихся:		14	2,3	ОК 2., ОК 3., ОК 9., ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4.	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 крупнорогатого скота КРС		2			
Тема 2.10 Мелкий рогатый скот. ГОСТ Р 52843-2007 «Овцы и козы для убоя. Баранина и козлятина»	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 9., ПК 1.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Подача МРС на переработку				
	2. Понятие убоя, подача на переработку				
	Практические занятия	2			
	П/з 16. Составление и анализ технологической схемы убоя	2	2,3	ОК 8., ПК 1.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.11 Убой мелкого рогатого скота МРС	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 2., ОК 3., ОК 9., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Общие вопросы организации, санитарные требования				
	2. Убой МРС, способы оглушения (механический, электрооглушение)				
	Практические занятия	2			
	П/з 17. Составление технологической схемы переработки МРС	2	2,3	ОК 1., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.12 Первичная переработка туш МРС	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 2., ОК 3., ОК 9., ПК 1.3.	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 18. Определение категорий упитанности животных	2	2,3	ОК 2., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
Тема 2.13 Технология съемки шкуры	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 9., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Механическая съемка шкур				
	2. Поддувка сжатым воздухом				
	Практические занятия	2			
	П/з 19. Составление технологической линии по съемке шкур МРС	2	2,3	ОК 6., ПК 1.3.	ЛР 18, ЛР 19

Тема 2.14 Токи контроля ветеринарно-санитарной экспертизы	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 9., ПК 1.1.	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 20. Клеймение туш МРС (виды, формы, порядок маркировки)	2	2,3	ОК 4., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.15 Розничная разделка туш МРС	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Товароведение говядины				
	2. Разделка туш МРС по сортам				
	Практические занятия	2			
	П/з 21. Клеймение туш, виды, формы, порядок маркировки	2	2,3	ОК 1., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.16 Оборудование линии убоя скота МРС	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	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 22. Оглушение МРС электрическим током	2	2,3	ОК 3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.17 Оборудование для транспортировки туш в цехе убоя	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Классификация оборудования				
	2. Подвесные пути				
	Практические занятия	2			
	П/з 23. Расчет линии убоя скота МРС	2	2,3	ОК 1., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.18 Оборудование для сбора крови	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Последовательность этапов обескровливания				
	2. Критерий полноты обескровливания				
	Практические занятия	2			
	П/з 24. Обескровливание. Санитарные правила сбора крови	2	2,3	ОК 7., ПК 1.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Самостоятельная работа обучающихся:		14	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ПК 1.1., ПК 1.2., ПК	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		1.3., ПК 1.4.		
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				
Тема 2.19 Свины. ГОСТ Р 53221-2008 «Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Тех. условия»	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 9., ПК 1.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20	
	1. Подача свиней на переработку					
	2. Понятие убой, подача на переработку					
		Практические занятия П/з 25. Составление и анализ тех. схем	2			
Тема 2.20 Убой свиней	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 2., ОК 3., ОК 9., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20	
	1. Общие вопросы организации, санитарные требования					
	2. Убой свиней, способы оглушения (газовая смесь)					
		Практические занятия	2			
		П/з 26. Составление технологической схемы первичной переработки	2	2,3	ОК 2., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.21 Первичная переработка свиных туш	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 2., ОК 3., ОК 9., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20	
	1. Операция обескровливания туш свиней (понятие, цель, этапы)					
	2. Обработка свиней туш в шкуре					
		Практические занятия	2			
		П/з 27. Определение категорий упитанности свиней	2	2,3	ОК 4., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.22 Технология обработки туш свиней в шкуре и со снятием крупона	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 9., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20	
	1. Обработка туш свиней со снятие крупона					
	2. Обработка щетины					
		Практические занятия	2			
		П/з 28. Составление технологической линии по съемке крупона свиней	2	2,3	ОК 8., ПК 1.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.23 Токи контроля ветеринарно-санитарной экспертизы	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 9., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20	
	1. Извлечение внутренних органов их туш свиней					
	2. Контроль внутренних органов					
		Практические занятия	2			
		П/з 29. Клеймение туш свиней (виды, формы, порядок маркировки)	2	2,3	ОК 1., ПК 1.3.	ЛР 18, ЛР 19
Тема 2.24 Розничная разделка свиных туш	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20	
	1. Товароведение свинины					
	2. Разделка свиных туш по сортам					
		Практические занятия П/з 30. Клеймение туш, виды, формы	2			

Тема 2.25 Оборудование линии убоя свиней	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Способы оглушения свиней				
	2. Оборудование для оглушения свиней (газовые камеры)				
	Практические занятия	2			
	П/з 31. Оглушение свиней газовой смесью	2	2,3	ОК 6., ПК 1.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.26 Оборудование для транспортировки туш в цехе убоя	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Классификация оборудования				
	2. Подвесные пути				
	Практические занятия	2			
	П/з 32. Расчет линии убоя свиней	2	2,3	ОК 8., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.27 Оборудование для сбора крови	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Последовательность этапов обескровливания				
	2. Критерий полноты обескровливания				
	Практические занятия	2			
	П/з 33. Обескровливание. Санитарные правила сбора крови	2	2,3	ОК 5., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Самостоятельная работа обучающихся		14	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4.	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			
Тема 2.28 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 9., ПК 1.2.	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 34. Составление и анализ технологической схемы убоя птицы	2	2,3	ОК 1., ПК 1.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.29 Убой сельскохозяйственной птицы	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 2., ОК 3., ОК 9., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Общие вопросы организации, санитарные требования				
	2. Убой птицы, способы оглушения (электрооглушение)				
	Практические занятия П/з 35. Схемы переработки птиц	2			

Тема 2.30 Первичная переработка сельскохозяйственной птицы	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 2., ОК 3., ОК 9., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Операция обескровливания тушек птиц (понятие, цель, этапы)				
	2. Обработка тушек птиц				
	Практические занятия	2			
Тема 2.31 Технология съёмки пера птицы	П/з 36. Определение категорий упитанности птиц	2	2,3	ОК 2., ПК 1.4.	ЛР 18, ЛР 19
	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 9., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Удаление пера с тушек птиц				
	2. Поддувка сжатым воздухом				
Тема 2.32 Токи контроля ветеринарно-санитарной экспертизы	Практические занятия	2			
	П/з 37. Составление технологической линии удаления пера и пуха	2	2,3	ОК 6., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 9., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Извлечение внутренних органов их тушек птицы				
Тема 2.33 Розничная разделка тушек сельскохозяйственной птицы	2. Контроль внутренних органов	2	2,3	ОК 1., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	Практические занятия				
	П/з 38. Маркировка тушек птицы	2	2,3	ОК 1., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.34 Оборудование линии убоя сельскохозяйственной птицы	1. Товароведение мяса птицы				
	2. Разделка птицы по сортам и категориям				
	Практические занятия	2			
	П/з 39. Клеймение тушек, виды, формы, порядок маркировки	2	2,3	ОК 8., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.35 Оборудование для транспортировки тушек в цехе убоя	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Способы оглушения сельскохозяйственной птицы				
	2. Оборудование для оглушения птицы				
	Практические занятия	2			
Тема 2.35 Оборудование для транспортировки тушек в цехе убоя	П/з 40. Оглушение птицы электрическим током	2	2,3	ОК 3., ПК 1.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Классификация оборудования				
	2. Подвесные пути				
Тема 2.35 Оборудование для транспортировки тушек в цехе убоя	Практические занятия	2			
	П/з 41. Расчет линии убоя и обработки сельскохозяйственной птицы	2	2,3	ОК 7., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20

Тема 2.36 Оборудование для сбора крови	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Последовательность этапов обескровливания				
	2. Критерий полноты обескровливания				
	Практические занятия	2			
	П/з 42. Обескровливание. Санитарные правила сбора крови	2	2,3	ОК 1., ПК 1.4.	ЛР 19, ЛР 20
Самостоятельная работа обучающихся		14	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4.	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 сельскохозяйственной птицы		2			
Тема 2.37 Кролики. ГОСТ 7686-88 «Кролики для убоя. Технические условия»	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 9., ПК 1.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Подача кроликов на переработку				
	2. Понятие убоя, подача на переработку				
	Практические занятия	2			
	П/з 43. Составление и анализ технологической схемы убоя	2	2,3	ОК 4., ПК 1.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.38 Убой кроликов	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 2., ОК 3., ОК 9., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Общие вопросы организации, санитарные требования				
	2. Убой кроликов, способы оглушения				
	Практические занятия	2			
	П/з 44. Составление технологической схемы первичной переработки	2	2,3	ОК 9., ПК 1.3.	ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.39 Первичная переработка тушек кроликов	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 2., ОК 3., ОК 9., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Операция обескровливания тушек кроликов (понятие, цель, этапы)				
	2. Нутровка тушек кролика				
	Практические занятия	2			
	П/з 45. Определение категорий упитанности животных	2	2,3	ОК 4., ПК 1.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.40 Технология съемки шкур кроликов	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 9., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Механическая съемка шкур				
	2. Поддувка сжатым воздухом				
	Практические занятия	2			
	П/з 46. Составление технологической линии по съемке шкур	2	2,3	ОК 6., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20

Тема 2.41 Токи контроля ветеринарно-санитарной экспертизы	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 8., ОК 3., ОК 9., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Извлечение внутренних органов				
	2. Контроль внутренних органов				
	Практические занятия	2			
	П/з 47. Клеймение тушек кроликов	2	2,3	ОК 1., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.42 Розничная разделка тушек кроликов	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Товароведение крольчатчины				
	2. Разделка тушек по сортам				
	Практические занятия	2			
	П/з 48. Клеймение тушек, виды, формы, порядок маркировки	2	2,3	ОК 2., ПК 1.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.43 Оборудование линии убоя кроликов	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Способы оглушения животных				
	2. Оборудование для оглушения кроликов				
	Практические занятия	2			
	П/з 49. Оглушение кроликов электрическим током	2	2,3	ОК 4., ПК 1.4.	ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.44 Оборудование для транспортировки туш в цехе убоя	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 7., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Классификация оборудования				
	2. Подвесные пути				
	Практические занятия	2			
	П/з 50. Расчет линии убоя кроликов	2	2,3	ОК 6., ПК 1.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 2.45 Оборудование для сбора крови	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Последовательность этапов обескровливания				
	2. Критерий полноты обескровливания				
	Практические занятия	2			
	П/з 51. Обескровливание. Санитарные правила сбора крови	2	2,3	ОК 8., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Самостоятельная работа обучающихся		14	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Составить таблицу «Характеристика убойных животных»		2			
Составить схему классификации технологического оборудования		4			
Составить таблицу показателей технической характеристики оборудования		2			

Составить схему подготовки животных к транспортировке		4			
Доклад на тему «Влияние стресса на качество мяса»		2			
Итого 2-й раздел:		250			
Раздел 3. Первичная переработка скота, птицы и кроликов					
Тема 3.1 Технология съёмки шкуры КРС	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Забеловка и съёмка шкур. Этапы. Дефекты процесса съёмки				
	2. Поддувка туш КРС сжатым воздухом				
	Практические занятия	2			
Тема 3.2 Технология извлечения внутренних органов из туш КРС	П/з 52. Механическая съёмка шкур	2	2,3	ОК 3., ПК 1.3.	ЛР 18, ЛР 19
	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 3., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Извлечение внутренних органов из туши				
	2. Красные и белые органы, ветеринарный контроль				
Тема 3.3 Технология распиловки туш КРС	Практические занятия	2			
	П/з 53. Извлечение внутренних органов	2	2,3	ОК 8., ПК 1.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Распиловка и зачистка говяжьих туш				
Тема 3.4 Технология зачистки туш КРС	2. Граница разделения тел позвонков и их остистых отростков				
	Практические занятия	2			
	П/з 54. Ознакомление с устройством ленточной пилы	2	2,3	ОК 1., ПК 1.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.5 Оценка качества обработки туш КРС	1. Зачистка говяжьих туш				
	2. Продольное разделение и зачистка говяжьих туш				
	Практические занятия	2			
	П/з 55. Продольное разделение и зачистка туш КРС	2	2,3	ОК 1., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.5 Оценка качества обработки туш КРС	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ОК 9., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Ветеринарно-санитарный контроль				
	2. Категории упитанности				
	Практические занятия	2			
Тема 3.5 Оценка качества обработки туш КРС	П/з 56. Изучение ГОСТ 779-55 «Мясо в полутушах и четвертинах»	2	2,3	ОК 1., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20

Тема 3.6 Сортировка туш КРС	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 3., ОК 2., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Взвешивание, установление выхода мяса				
	2. Требования к показателям качества мяса				
	Практические занятия	2			
	П/з 57. Определение категории упитанности	2	2,3	ОК 1., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.7 Требования к показателям качества мяса крупнорогатого скота	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ОК 6., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Изучение ГОСТ 16867-71 «Мясо-телятина в тушах и полутушах»				
	2. Органолептические показатели качества мяса говядины				
	Практические занятия	2			
	П/з 58. Определение свежести и качества мяса говядины	2	2,3	ОК 1., ПК 1.4.	ЛР 18, ЛР 20
Тема 3.8 Холодильная обработка	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Термическое состояние мяса				
	2. Изменение свойств мяса и мясопродуктов при охлаждении				
	Практические занятия	2			
	П/з 59. Контроль параметров и условий холодильной обработки	2	2,3	ОК 1., ПК 1.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Самостоятельная работа обучающихся		14	2,3	ОК 1., ОК 3., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Составление конспекта по теме «Забеловка и съемка шкур. Этапы. Дефекты процесса съемки»		2			
Составление конспекта по теме «Клеймение и взвешивание. Формы и размеры клейм для товароведческой маркировки»		2			
Составление конспекта по теме «Мясо с отклонениями в течение автолиза. Шкала PSE-NOR-DFD»		2			
Составление конспекта по теме «Требования санитарных норм и правил, ТБ к организации рабочих мест»		2			
Составление реферата по теме «Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя свиней»		2			
Подготовка доклада «Правила техники ТБ при подготовке, обслуживании и эксплуатации оборудования первичного цеха»		2			
Подготовка презентации по индивидуальным заданиям преподавателя					
Тема 3.9 Технология обработки свиных туш	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ОК 7., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Съемка шкуры полностью со свиной туши				
	2. Обработка свиных туш в шкуре				
	Практические занятия	2			
	П/з 64. Удаление щетины	2	2,3	ОК 1., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20

Тема 3.10 Технология извлечения внутренних органов из свиной туши	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Извлечение внутренних органов из туши				
	2. Красные и белые органы, ветеринарный контроль				
	Практические занятия	2			
	П/з 65. Извлечение внутренних органов	2	2,3	ОК 1., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.11 Технология распиловки свиных туш	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ОК 8., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Распиловка и зачистка говяжьих туш				
	2. Граница разделения тел позвонков				
	Практические занятия	2			
	П/з 66. Ознакомление с устройством ленточной пилы	2	2,3	ОК 1., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.12 Технология зачистки туш	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Зачистка свиных туш				
	2. Продольное разделение и зачистка свиных туш				
	Практические занятия	2			
	П/з 67. Продольное разделение и зачистка свиных туш	2	2,3	ОК 1., ПК 1.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.13 Оценка качества обработки свиных туш	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 7., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Ветеринарно-санитарный контроль				
	2. Категории упитанности				
	Практические занятия	2			
	П/з 68. Изучение ГОСТ 7754-77 «Мясо. Свинина в тушах и полутушах»	2	2,3	ОК 1., ПК 1.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.14 Сортировка свиных туш	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Взвешивание, установление выхода мяса				
	2. Требования к показателям качества мяса				
	Практические занятия	2			
	П/з 69. Определение категории упитанности	2	2,3	ОК 1., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20

Тема 3.15 Требования к показателям качества мяса свинины	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Изучение ГОСТ 7754-77 «Мясо. Свинина в тушах и полутушах»				
	2. Органолептические показатели качества мяса свинины				
	Практические занятия	2			
	П/з 70. Определение свежести и качества мяса свинины	2	2,3	ОК 1., ПК 1.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.16 Холодильная обработка	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 7., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Термическое состояние мяса				
	2. Изменение свойств мяса и мясопродуктов при охлаждении				
	Практические занятия	4			
	П/з 71. Контроль параметров и условий холодильной обработки	2	2,3	ОК 1., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	П/з 72. Инструкции оценки говядины по группам в шкале PSE-NOR-DFD»	2	2,3	ОК 1., ПК 1.4.	
Самостоятельная работа обучающихся		16	2,3	ОК 1., ОК 3., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Составление конспекта по теме «Забеловка и съемка шкур. Этапы. Дефекты процесса съемки»		2			
Составление конспекта по теме «Клеймение и взвешивание. Формы и размеры клейм для товароведческой маркировки»		2			
Составление конспекта по теме «Мясо с отклонениями в течение автолиза. Шкала PSE-NOR-DFD»		2			
Составление конспекта по теме «Требования санитарных норм и правил, ТБ к организации рабочих мест»		2			
Составление реферата по теме «Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя свиней»		2			
Подготовка доклада «Правила техники ТБ при подготовке, обслуживании и эксплуатации оборудования первичного цеха»		2			
Подготовка презентации по индивидуальным заданиям преподавателя для ежегодной учебно-практической конференции					
Подготовка доклада на тему «Виды полуфабрикатов из мяса свинины»					
Тема 3.17 Технология съемки шкуры МРС	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 6., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Забеловка и съемка шкур. Этапы. Дефекты процесса съемки				
	2. Поддувка туш МРС сжатым воздухом				
	Практические занятия	2			
	П/з 76. Механическая съемка шкур	2	2,3	ОК 1., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20

Тема 3.18 Технология извлечения внутренних органов из туш МРС	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ОК 9., ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Извлечение внутренних органов из туши				
	2. Красные и белые органы, ветеринарный контроль				
	Практические занятия	2			
	П/з 77. Извлечение внутренних органов	2	2,3	ОК 1., ПК 1.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.19 Технология распиловки туш МРС	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Распиловка и зачистка туш МРС				
	2. Граница разделения тел позвонков и их остистых отростков				
	Практические занятия	2			
	П/з 78. Ознакомление с устройством ленточной пилы	2	2,3	ОК 1., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.20 Технология зачистки туш МРС	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 3., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Зачистка туш мелко рогатого скота				
	2. Продольное разделение и зачистка туш мелко рогатого скота				
	Практические занятия	2			
	П/з 79. Продольное разделение и зачистка туш МРС	2	2,3	ОК 1., ПК 1.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.21 Оценка качества обработки туш МРС	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 7., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Ветеринарно-санитарный контроль				
	2. Категории упитанности				
	Практические занятия	2			
	П/з 80. ГОСТ Р 52843-2007 «Овцы и козы. Баранина и козлятина в тушах»	2	2,3	ОК 1., ПК 1.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.22 Сортировка туш МРС	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Взвешивание, установление выхода мяса				
	2. Требования к показателям качества мяса				
	Практические занятия	2			
	П/з 81. Определение категории упитанности МРС	2	2,3	ОК 1., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20

Тема 3.23 Требования к показателям качества мяса мелко рога ого скота	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 6., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Изучение ГОСТ Р 52843-2007 «Овцы и козы для убоя. Баранина и козлятина в тушах»				
	2. Органолептические показатели качества мяса мелко рогатого скота				
	Практические занятия	2			
	П/з 82. Определение свежести и качества мяса козлятины и баранины	2	2,3	ОК 1., ПК 1.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.24 Холодильная обработка	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 3., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Термическое состояние мяса				
	2. Изменение свойств мяса и мясопродуктов при охлаждении				
	Практические занятия	4			
	П/з 83. Контроль параметров и условий холодильной обработки	2	2,3		
	П/з 84. Инструкции оценки говядины по группам в шкале PSE-NOR-DFD»	2	2,3	ОК 1., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Самостоятельная работа обучающихся:		22	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ОК 9., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Составление конспекта по теме «Забеловка и съемка шкур. Этапы. Дефекты процесса съемки»		2			
Составление конспекта по теме «Клеймение и взвешивание. Формы и размеры клейм для товароведческой маркировки»		2			
Составление конспекта по теме «Мясо с отклонениями в течение автолиза. Шкала PSE-NOR-DFD»		2			
Составление конспекта по теме «Требования санитарных норм и правил, ТБ к организации рабочих мест»		2			
Составление реферата по теме «Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя мелко рогатого скота»		2			
Подготовка доклада «Правила техники ТБ при подготовке, обслуживании и эксплуатации оборудования первичного цеха»		2			
Подготовка презентации по индивидуальным заданиям преподавателя для ежегодной учебно-практической конференции		2			
Тема 3.25 Технология обработки птицы	Содержание учебного материала	2	2,3		
	1. Шпарка тушек птицы и удаление пера				
	2. Дефекты механического ощипывания				
	Практические занятия	4			
	П/з 85. Механическое ощипывание пера птицы	2	2,3	ОК 1., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	П/з 86. Механическое ощипывание пера птицы	2	2,3	ОК 1., ПК 1.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20

Тема 3.26 Технология извлечения внутренних органов из тушек и полу тушек птицы	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 3., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Потрошение и полупотрошение птицы				
	2. Красные и белые органы, ветеринарный контроль				
	Практические занятия	2			
	П/з 87. Извлечение внутренних органов птицы	2	2,3	ОК 1., ПК 1.3.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.27 Технология распиловки тушек птицы	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 6., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Технологический расчет по процессам разделки птицы				
	2. Граница разделения тел позвонков				
	Практические занятия	2			
	П/з 88. Ознакомление с устройством ленточной пилы	2	2,3	ОК 1., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.28 Технология зачистки тушек птиц	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Зачистка тушек и полу тушек птицы				
	2. Продольное разделение и зачистка тушек сельскохозяйственной птицы				
	Практические занятия	2			
	П/з 89. Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов	2	2,3	ОК 1., ПК 1.1.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.29 Оценка качества обработки тушек и полу тушек птицы	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 7., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Ветеринарно-санитарный контроль				
	2. Категории упитанности				
Тема 3.30 Сортировка тушек птицы	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 3., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Взвешивание, установление выхода мяса птицы				
	2. Требования к показателям качества мяса птицы				
	Практические занятия	2			
	П/з 90. Сортировка тушек и полу тушек птицы по категориям	2	2,3	ОК 1., ПК 1.2.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.31 Требования к показателям качества мяса сельскохозяйственных птиц	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 6., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Изучение ГОСТ 21784 «Мясо птицы, технические условия»				
	2. Органолептические показатели качества мяса птицы				
Тема 3.32 Холодильная обработка тушек и полу тушек птицы	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Термическое состояние мяса				
	2. Изменение свойств мяса и мясопродуктов при охлаждении				

Тема 3.33 Технология и техника охлаждения мяса птицы	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Параметры и способы охлаждения				
	2. Технология и техника охлаждения				
Тема 3.34 Замораживание мяса птицы	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ОК 9., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Подмораживание мяса птицы				
	2. Замораживание мяса птицы				
Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта по теме «Удаление пера. Этапы. Дефекты процесса удаления пера» Составление конспекта по теме «Клеймение и взвешивание. Формы и размеры клейм для товароведческой маркировки» Составление конспекта по теме «Мясо с отклонениями в течение автолиза. Шкала PSE-NOR-DFD» Составление конспекта по теме «Требования санитарных норм и правил, ТБ к организации рабочих мест» Составление реферата по теме «Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя птицы» Подготовка доклада «Правила техники ТБ при подготовке, обслуживании и эксплуатации оборудования первичного цеха» Подготовка презентации по индивидуальным заданиям преподавателя для ежегодной учебно-практической конференции Выбор оптимального способа оглушения для различных групп сельскохозяйственных животных		20 2 2 2 2 2 2 2 4	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Тема 3.35 Технология съемки шкурки кроликов	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 3., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Забеловка и съемка шкур. Этапы. Дефекты процесса съемки				
	2. Поддувка шкурок кроликов сжатым воздухом				
Тема 3.36 Технология извлечения внутренних органов из тушек кроликов	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 7., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Извлечение внутренних органов из туши				
	2. Нутровка тушек кролика				
Тема 3.37 Технология разделки тушек кроликов	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Разделка и зачистка тушек кроликов				
	2. Зачистка и формовка тушки кролика				
Тема 3.38 Технология зачистки тушек кроликов	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 6., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Зачистка и формовка тушки кролика				
	2. Продольное разделение и зачистка				
Тема 3.39 Оценка качества обработки тушек кроликов	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Ветеринарно-санитарный контроль				
	2. Категории упитанности				

Тема 3.40 Сортировка тушек кроликов	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 3., ОК 7., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Взвешивание, установление выхода мяса кроликов				
	2. Требования к показателям качества мяса кроликов				
Тема 3.41 Требования к показателям качества мяса кроликов	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Изучение ГОСТ 27747-88 «Мясо кролика. Технические условия»				
	2. Органолептические показатели качества мяса кроликов				
Тема 3.42 Холодильная обработка	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 4., ОК 6., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Термическое состояние мяса				
	2. Изменение свойств мяса и мясопродуктов при охлаждении				
Тема 3.43 Технология и техника охлаждения мяса кроликов	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Параметры и способы охлаждения				
	2. Технология и техника охлаждения				
Тема 3.44 Замораживание мяса (крольчатины)	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ОК 9., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Замораживание мяса				
Тема 3.45 Технология хранения замороженного мяса кроликов	Содержание учебного материала	2	2,3	ОК 1., ОК 2., ОК 5., ОК 8., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
	1. Условия хранения замороженного мяса				
	2. Оборудование, тара, используемая для хранения замороженного мяса				
Самостоятельная работа обучающихся:		24	2,3	ОК 1., ОК 3., ОК 7., ОК 9., ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Составление конспекта по теме «Забеловка и съемка шкур. Этапы. Дефекты процесса съемки»		2			
Составление конспекта по теме «Клеймение и взвешивание. Формы и размеры клейм для товароведческой маркировки»		2			
Составление конспекта по теме «Мясо с отклонениями в течение автолиза. Шкала PSE-NOR-DFD»		2			
Составление конспекта по теме «Требования санитарных норм и правил, ТБ к организации рабочих мест»		2			
Составление реферата по теме «Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя кроликов»		2			
Подготовка доклада «Правила техники ТБ при подготовке, обслуживании и эксплуатации оборудования первичного цеха»		2			
Подготовка презентации по индивидуальным заданиям преподавателя для ежегодной учебно-практической конференции		2			
Доклад на тему «Пищевая ценность мяса кроликов»		2			
Презентация на тему способы разведения и содержания кроликов					
Доклад на тему Влияние стресса на качество продукции кролиководства					
Итого 3-й раздел:		264			

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 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4.	ЛР 13, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Технология производства мяса птицы	2			
Технология производства продуктов из баранины	2			
Технология производства баночных консервов	2			
Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных вторых блюд	2			
Технология производства варёных колбас	2			
Технология производства мелкокусковых мякотных и мясокостных полуфабрикатов	2			
Технология производствапельменей	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 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4.	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 съёмка шкуры	6			
- Промежуточная аттестация в форме зачета	6			
Производственная практика	108	2,3	ОК 1., ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4.	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			
- Определение качества мясопродуктов по органолептическим показателям	6			
- экзамен квалификационный	6			
Всего	796			

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.01 ПРИЕМ, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА, ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

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 «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» является, освоение дисциплин «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов», «Техническая механика», «Процессы и аппараты пищевых производств» из цикла общепрофессиональных дисциплин.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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 1.1 Проводит приемку всех видов скота, птицы и кроликов.	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приемке; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования - 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 1.2 Производит убой скота, птицы и кроликов.	<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 обескровливания в зависимости от вида животного; - правильное проведение процесса обескровливания, сбора крови; 	<p>Экспертная оценка защиты лабораторных работ.</p> <p>Экспертная оценка на практических занятиях</p>
ПК 1.3 Ведет процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	<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. 	<p>Экспертная оценка защиты лабораторных работ.</p> <p>Экспертная оценка на практических занятиях.</p> <p>Наблюдение за действиями на учебной практике</p>

ПК 1.4 Обеспечивает работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотная и рациональная эксплуатация технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; - грамотное обоснование и обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования, инструментов, инвентаря; - четкое и правильное выполнение требований охраны труда и правил техники безопасности 	<p>Экспертная оценка защиты лабораторных работ.</p> <p>Экспертная оценка на практических занятиях.</p> <p>Наблюдение за действиями на учебной и производственной практиках.</p> <p>Дифференцированный зачет по МДК</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