

«Утверждаю»

Директор ГБУ Калининградской области ПОО
«Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

А.В. Даниленков

01 июня 2022 года



ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА 01.01
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01
Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

Программа МДК 01.01 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» (базовая подготовка)

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчики:

Мастюгин Юрий Викторович, преподаватель

Рекомендовано

Методист ГБУ Калининградской области ПОО
«Колледж мехатроники и пищевой индустрии»



Я.А.Федоренко

31 мая 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов

1.1. Область применения программы

Программа междисциплинарного курса (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов** соответствующая профессиональным компетенциям (ПК):

- 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
- 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.
- 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

Программа междисциплинарного курса может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) в сфере мясоперерабатывающего производства, в программах по профессиональной подготовке рабочих: Приемщик скота, Боец скота, Жиловец мяса и субпродуктов, Обвальщик мяса.

Уровень образования - основное общее образование.

Опыт работы для освоения программы междисциплинарного курса не требуется.

1.2. Цели и задачи курса – требования к результатам освоения курса

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

иметь практический опыт:

- 1) приемки скота, птицы и кроликов;
- 2) первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- 3) размещения мяса в камерах холодильника;

эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

уметь:

- 1) определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- 2) контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- 3) вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- 4) вести учет сырья и продуктов переработки;
- 5) проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- 6) оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- 7) контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- 8) выбирать необходимые способы холодильной обработки;

- 9) контролировать режимы холодильной обработки;
- 10) обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- 11) определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- 12) определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- 13) выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

знать:

- 1) требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- 2) порядок приема скота, птицы, кроликов;
- 3) порядок расчета со сдатчиками;
- 4) режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- 5) методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- 6) режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- 7) назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- 8) требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убойе и первичной переработке скота, птицы и кроликов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы междисциплинарного курса:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 300 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 100 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Результатом освоения программы междисциплинарного курса является овладение обучающимися 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 птицецефа
ОК1	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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

3.1. Тематический план междисциплинарного курса МДК 01.01 «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов междисциплинарного курса	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 (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1- 1.4	Раздел 1. Технологический процесс убоя скота, птицы и кроликов	74	44	20		30		-	-
	Раздел 2. Переработка скота, птицы и кроликов	226	156	80		70		-	-
	Всего:	300	200	100	-	100	-	-	-

3.2. Содержание обучения по междисциплинарному курсу (МДК)

Наименование разделов междисциплинарного курса (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Технологический процесс убой скота, птицы и кроликов		74		
Тема 1.1 Сырьё для мясоперерабатывающей промышленности	Содержание	6		
	1. Крупный рогатый скот. ГОСТ Р 54315-2011 «Крупный рогатый скот для убой. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия»	6	1	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4
	2. Мелкий рогатый скот. ГОСТ Р 52843-2007 «Овцы и козы для убой . Баранина и козлятина в тушах. Технические условия»		1	
	3. Свиньи. ГОСТ Р 53221-2008 «Свиньи для убой. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия»		1	
	4. Птица сельскохозяйственная для убой. ГОСТ Р 52837-2007 «Птица сельскохозяйственная для убой. Технические условия»		2	
	5. Кролики. ГОСТ 7686-88 «Кролики для убой. Технические условия»		2	
Тема 1.2. Приемка и содержание скота, птицы и кроликов на предприятиях мясной промышленности	Содержание	17		
	1. Транспортировка животных	9	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4
	2. Сдача-приёмка скота, птицы и кроликов		3	
	3. Приемка скота и расчеты за него по массе и качеству мяса		3	
	4. Предубойное содержание. Подготовка и передача скота, птицы и кроликов в цеха переработки		3	
	Лабораторные работы	8		
	1. Расчет по живой массе кролика и птицы с учетом установленных скидок			
	2. Определение упитанности птицы и кроликов			
Тема 1.3. Убой скота, птицы и кроликов	Содержание	21		
	1. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания.	9	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4
	2. Механическое оглушение		2	
	3. Оглушение свиней газовой смесью		2	
	4. Обескровливание. Последовательность этапов обескровливания. Критерий полноты обескровливания		2	
	Практические занятия	12		
	1. Чтение технологической схемы убой и разделки туш			
	2. Чтение технологической схемы переработки сухопутной и водоплавающей птицы			
	3. Выбор оптимального способа оглушения для различных групп сельскохозяйственных животных и птиц			

Самостоятельная работа при изучении раздела МДК 01.01: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Подготовка доклада «Убойные и мясоперерабатывающие предприятия» 2. Составление конспекта по теме «Сдача-приёмка скота, птицы и кроликов» 3. Создание презентации «Предубойное содержание» 4. Составление конспекта по теме «Механическое оглушение крупного рогатого скота» 5. Подготовка доклада «Оглушение свиней газовой смесью» 6. Составление конспекта по теме «Обескровливание. Санитарные правила сбора крови»		30		
Раздел 2. Переработка скота, птицы и кроликов		226		
Тема 2.1 Съемка шкур	Содержание	22		
	1. Забеловка и съемка шкур. Этапы. Дефекты процесса съемки	16	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4
	2. Поддувка туш сжатым воздухом		2	
	3. Механическая съемка шкур.		2	
	4. Съемка шкуры полностью со свиной туши		3	
	5. Обработка свиных туш в шкуре		3	
	6. Удаление щетины		2	
	7. Обработка свиных туш методом крупонирования		2	
	8. Шпарка тушек птицы и удаление пера		3	
	Практические занятия	6		
	1. Чтение схем последовательности выполнения операций при съемки шкур с туш крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота			
	2. Составление технологической схемы съемки шкуры со свиней			
	3. Составление технологической схемы удаления пера сухопутной и водоплавающей птицы			
4. Расчет прочности мякотных тканей, удельного сопротивления подкожного слоя разрыву, угла отделения шкуры, общего сопротивления, скорости съемки шкуры				
Тема 2.2 Извлечение внутренних органов	Содержание	10		
	1. Извлечение внутренних органов из туши	7	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4
	2. Потрошение и полупотрошение птицы		2	
	3. Нутровка тушек кролика		2	
	Практические занятия	3		
	1. Составление технологической схемы извлечения внутренних органов крупного рогатого скота			
2. Составление технологической схемы извлечения внутренних органов мелкого рогатого скота				

	3.	Составление технологической схемы извлечения внутренних органов из туш свиней			
Тема 2.3 Распиловка туш	Содержание		26		
	1.	Распиловка и зачистка говяжьих туш. Граница разделения тел позвонков и их остистых отростков при распиловке туш КРС на полутуши	6	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4
	2.	Зачистка и формовка тушек кролика		2	
	Лабораторные работы		18		
	1.	Изучение границы разделения тел позвонков и их остистых отростков при распиловке туш крупного рогатого скота на полутуши			
	2.	Ознакомление с устройством и принципом действия ленточной пилы, ТБ при её эксплуатации			
	3.	Продольное разделение и зачистка свиных туш			
	4.	Зачистка и формовка тушки кролика			
	Практические занятия		2		
	1.	Технологический расчет по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов			
Тема 2.4 Оценка качества и сортировка туш	Содержание		30		
	1.	Ветеринарно-санитарный контроль	14	1	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4
	2.	Категории упитанности		1	
	3.	Клеймение и взвешивание. Формы и размеры клейм для товароведческой маркировки мяса		2	
	4.	Взвешивание, установление выхода мяса		3	
	5.	Требования к показателям качества мяса		3	
	Практические занятия		16		
	1.	Изучение последовательности действий при проведении ветеринарно-санитарного осмотра			
	2.	Изучение ГОСТ 779-55 «Мясо в полутушах и четвертинах»			
	3.	Изучение ГОСТ 16867-71 «Мясо-телятина в тушах и полутушах»			
	4.	Изучение ГОСТ 7754-77 «Мясо. Свиная в тушах и полутушах»			
	5.	Изучение ГОСТ Р 52843-2007 «Овцы и козы для убоя. Баранина и козлятина в тушах»			
	6.	Изучение ГОСТ 21784 «Мясо птицы (тушки кур, гусей, индеек, цесарок). Технические условия»			
	7.	Изучение ГОСТ 27747-88 «Мясо кролика. Технические условия»			
8.	Изучение образцов ветеринарных клейм и штампов для товароведческой маркировки мяса				
Тема 2.5 Холодильная обработка	Содержание		42		
	1.	Термическое состояние мяса	18	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4
	2.	Изменение свойств мяса и мясопродуктов при охлаждении		2	
	3.	Параметры и способы охлаждения		3	
	4.	Технология и техника охлаждения		3	

	5.	Хранение охлажденного мяса и мясопродуктов		1		
	6.	Подмораживание мяса		2		
	7.	Замораживание мяса		3		
	8.	Физические основы льдообразования		3		
	9.	Хранение замороженного мяса		3		
	10.	Размораживание мяса		3		
	Лабораторные работы			24		
	1.	Контроль параметров и условий холодильной обработки (температура, относительная влажность, скорость движения воздуха, продолжительность)				
	2.	Определение естественной убыли мяса при холодильной обработке в соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства РФ от 16.08.07 № 395				
	3.	Изучение «Временной инструкции оценки говядины и свинины по группам в шкале PSE-NOR-DFD»				
4.	Изучение санитарных правил для холодильников(Москва, 1992 г). Требования к приемке, холодильной обработке, хранению и отпуску пищевых продуктов					
Тема 2.6 Механизация процесса убоя	Содержание		12			
	1.	Конвейерная линия для переработки крупного рогатого скота	10	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4	
	2.	Линия убоя свиней		2		
	3.	Универсальные конвейерные линии и поточно-механизированные линии		2		
	Практические занятия		2			
1.	Изучение конвейерной и поточно-механизированной линий. Составление схем движения.					
Тема 2.7 Организация технологического процесса	Содержание		14			
	1.	Требования санитарных норм и правил, техники безопасности к организации рабочих мест в первичном цеху и птицевецеу	10	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4	
	2.	Требования безопасности при убое скота и разделке туш		2		
	3.	Техника безопасности при эксплуатации холодильных установок		2		
	Практические занятия		4			
	1.	Составление инструкций по эксплуатации оборудования первичного цеха.				
2.	Работа в малых группах по разработке Памятки «Организация безопасной трудовой деятельности операторов линии убоя скота, птицы, кроликов»					
Самостоятельная работа при изучении раздела МДК 01.01: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Составление конспекта по теме «Забеловка и съемка шкур. Этапы. Дефекты процесса съемки»		70				

<ul style="list-style-type: none"> 2. Составление конспекта по теме «Обработка свиных туш методом крупонирования» 3. Составление конспекта по теме «Клеймение и взвешивание. Формы и размеры клейм для товароведческой маркировки мяса» 4. Составление конспекта по теме «Мясо с отклонениями в течение автолиза. Шкала PSE-NOR-DFD» 5. Составление конспекта по теме «Требования санитарных норм и правил, техники безопасности к организации рабочих мест в первичном цеху и птицепеху» 6. Составление реферата по теме «Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя свиней» 7. Подготовка доклада «Правила техники безопасности при подготовке, обслуживании и эксплуатации оборудования первичного цеха» 8. Подготовка презентации по индивидуальным заданиям преподавателя для ежегодной учебно-практической конференции 			
Всего	300		

Уровни освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы междисциплинарного курса МДК 01.01 «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов» предполагает наличие учебного кабинета технологии мяса и мясных продуктов, технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья; лаборатории мясного и животного сырья и продукции; Ресурсного центра мясоперерабатывающей отрасли.

Оборудование учебного кабинета технологии мяса и мясных продуктов и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, СанПиН и т.д.);
- инструкции по ТБ, оказанию первой медицинской помощи;
- комплект технологических карт по разделке скота, птицы и кроликов;
- макеты технологических схем переработки скота, птицы и кроликов;
- схемы конвейерных линий убоя скота, птицы и кроликов;
- плакаты по анатомии сельскохозяйственных животных;
- макет форм клейм для товароведческой маркировки мяса.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

- посадочные места по количеству обучающихся для проведения инструктажей;
- рабочее место преподавателя;
- специальная одежда (колпак, фартук, бахилы, перчатки);
- специальная одежда (колпак, фартук, бахилы, перчатки);
- набор режущих инструментов;
- доски разделочные;
- макет производственного оборудования «Ленточная пила»;
- инструкция по ТБ при эксплуатации ленточной пилы;
- ленточная пила;
- психрометр ПБУ – 1,3 – 100%;
- макеты производственного холодильного оборудования;
- инструкция по ТБ при эксплуатации холодильного оборудования;
- холодильные камеры (шоковая, охлаждающая);
- паспорта технологического оборудования первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- макет линии убоя крупного рогатого скота и разделки туш;
- комплект измерительного, поверочного и разметочного инструмента;

- инструмент для обработки режущих инструментов;
- технологическая оснастка и вспомогательный инструмент.

Оборудование лаборатории мясного и животного сырья и продукции и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся для проведения инструктажей;
- рабочее место мастера;
- специальная одежда (колпак, фартук, бахилы, перчатки);
- рН-метр;
- психрометр ПБУ – 1,3 – 100%;
- весы для статического взвешивания ГОСТ 29329-92;
- термометр электронный для внутреннего замера;
- термометр жидкостной (не ртутный) с ДИ от 0 до 100⁰С по ГОСТ 9177-74 или др. аналогичные.

Оборудование Ресурсного центра мясоперерабатывающей отрасли:

- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, СанПиН и т.д.);
- специальная одежда (колпак, фартук, бахилы, перчатки);
- волчок;
- фаршемешалка;
- тестораскаточная машина;
- пельменный аппарат;
- котлетный аппарат;
- слайсер;
- вакуум-упаковочная машина;
- ленточная пила;
- куттер;
- мясомассажер;
- инъектор;
- формовочный шприц;
- льдогенератор;
- термокамера;
- охлаждающая камера;
- шоковая камера.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. – Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса. – М.: КолосС, 2012. – 565 с;
2. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. – Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Технология мясных продуктов. – М.: КолосС, 2012. – 711 с;

3. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953207096.html> - Разделка мяса [Электронный ресурс] / Забашта А.Г., Молочников М.В., Подвойская И.А., Ефремова А.С. - М. : КолосС, 2013

Дополнительные источники:

1. Данилова Н.С. – Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов.– М.: КолосС, 2012.- 280с.;

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.meat-club.ru> - информационно-познавательный портал: популярные статьи, изменения в нормативно-технической документации – доступ не ограничен, не требует регистрации.
2. <http://www.comodity.ru> - информационно-познавательный портал: популярные статьи, видеоролики, новые материалы – доступ не ограничен, не требует регистрации.
3. <http://www.knigafund.ru> - информационно-методический портал: популярные статьи, видеоролики, новые материалы – доступ не ограничен, не требует регистрации.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение междисциплинарного курса МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов целесообразно проводить параллельно с изучением ЕН.01 Математика, ЕН.03 Химия, ОП.03 Электротехника и электронная техника, ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.05. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных, ОП.06. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов, ОП.07. Автоматизация технологических процессов, ОП.08. Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.09. Метрология и стандартизация, ОП.12. Охрана труда, ОП.13. Безопасность жизнедеятельности.

В процессе освоения междисциплинарного курса обеспечивается эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

При изучении данного курса реализуется компетентностный подход, использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Выполнение практических работ проводятся в кабинетах технологии мяса и мясных продуктов, технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья, лабораторных работ – в лаборатории мясного сырья и продукции и Ресурсного центра по мясопереработке и присматривает обязательное использование контрольно-измерительного и

технологического оборудования.

При освоении междисциплинарного курса обучающимся оказываются консультации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю МДК по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Обязательное прохождение в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Проводить 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><i>Экспертная оценка защиты лабораторных работ.</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практических занятиях.</i></p> <p><i>Наблюдение за действиями на учебной и производственной практиках</i></p>
ПК 1.2 Производить 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 предубойного оглушения; 	<p><i>Экспертная оценка защиты лабораторных работ.</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практических занятиях</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> - грамотное обоснование способа обескровливания в зависимости от вида животного; - правильное проведение процесса обескровливания, сбора крови; 	
ПК 1.3 Вести 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; - грамотное проведение холодильной обработки в соответствии с требованиями санитарных правил для холодильников; - правильное определение глубины автолиза и естественной убыли при холодильной обработке 	<p><i>Экспертная оценка защиты лабораторных работ.</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практических занятиях.</i></p> <p><i>Наблюдение за действиями на учебной практике</i></p>
ПК 1.4 Обеспечивать 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><i>Экспертная оценка защиты лабораторных работ.</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практических занятиях.</i></p> <p><i>Наблюдение за действиями на учебной и производственной практиках.</i></p> <p><i>Дифференцирова</i></p>

		нный зачет по МДК
--	--	-------------------

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса 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	<i>Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- 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	<i>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику) Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ, работ по учебной и производственной практикам</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в процессе переработки скота, птицы и кроликов	<i>Практические работы на моделирование и решение нестандартных ситуаций</i>

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - широта использования информации при подготовке докладов, рефератов - полнота и объективность использования информации при подготовке домашних заданий, в трудовой деятельности 	<p><i>Оценка выполнения самостоятельной работы</i></p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оперативность и широта использования информационных технологий (специального программного обеспечения, интернет-ресурсов) при подготовке к занятиям и в повседневной жизни 	<p><i>Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях</i></p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие в спортивно- и культурно-массовых мероприятиях 	<p><i>Наблюдение за ролью обучающихся в группе</i></p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение мотивировать подчиненных на выполнение поставленных целей и задач; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы 	<p><i>Деловые игры - моделирование социальных и профессиональных ситуаций. Мониторинг развития лично- профессиональных качеств обучающегося.</i></p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики рефератов, докладов; - составление резюме; - посещение дополнительных занятий; - уровень профессиональной зрелости 	<p><i>Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося. Сдача дифференцированного зачета</i></p>

<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - анализ инноваций в области технологии мяса и мясопродуктов; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (рефератах, докладах и т.п.). 	<p><i>Семинары, учебно-практические конференции; конкурсы профессионального мастерства; олимпиады</i></p>
--	---	---

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 284904154893307766464458434654888258361777585618

Владелец Шуманская Наталья Владимировна

Действителен с 02.09.2024 по 02.09.2025