

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» по специальности 260203.51 технология мяса и мясных продуктов (срок обучения 3 года 10 мес.)

1. Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» включен в профессиональный цикл ОПОП по специальности.

2. Цель изучения модуля

Целью освоения модуля «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» является формирование у обучающегося навыков необходимых в переработке скота, птицы и кроликов.

3. Структура модуля

Транспортирование, приемка и содержание скота, птицы и кроликов. Переработка скота, птицы и кроликов. Холодильная обработка мяса.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используются как традиционные, так и технологии активного обучения.

5. Требования к результатам освоения модуля

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

иметь **практический опыт:**

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

уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного 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

Процесс освоения модуля направлен на **формирование у студентов общих и профессиональных компетенций**: ОК 1-10, ПК 1.1 – 1.4.

6. Общая трудоемкость модуля

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 399 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 266 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 133 часа;

учебной и производственной практики – 180 часов.

7. Формы контроля

ДЗ по МДК, учебная практика, производственная практика-дифференцированный зачет. Экзамен квалификационный

8. Составитель: Левина Т.Ю., к.б.н., доцент