

## **Аннотация**

### **к рабочей программе профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя по специальности 260203.51 технология мяса и мясных продуктов (срок обучения 3 года 10 мес.)**

#### **1. Место модуля в структуре основной образовательной программы**

Профессиональный модуль ПМ.02 Обработка продуктов убоя включен в профессиональный цикл ОПОП по специальности.

#### **2. Цель изучения модуля**

Целью освоения профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя является формирование у студентов теоретических и практических навыков по управлению технологическими процессами от приема и сдачи животных и птицы на перерабатывающие предприятия и первичной переработки продуктов животноводства до реализации готовой продукции.

#### **3. Структура модуля**

Технология обработки субпродуктов. Технология обработки кишечного сырья. Переработка крови. Технология обработки щетины, пуха и пера. Производство пищевых топленых жиров. Производство сухих животных кормов и технического жира. Переработка эндокринно-ферментного и специального сырья. Переработка кожевенного и пушно-мехового сырья.

#### **4. Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются как традиционные, так и технологии активного обучения: визуализации, пресс-конференции, деловые игры и т.д.

#### **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:**

- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

**уметь:**

- вести контроль за технологическими процессами обработки продуктов убоя;
- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
- проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

- обеспечивать режимы работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать эффективное использования технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.

*вариатив:*

- контролировать процесс сбора и подготовки продуктов убоя;
- выполнять требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

**знать:**

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

*вариатив:*

- строение и состав продуктов убоя;
- способы и параметры хранения продуктов убоя.

Процесс освоения модуля направлен на **формирование у студентов общих и профессиональных компетенций**: ОК 1-10, ПК 2.1 – 2.3.

#### **6. Общая трудоемкость модуля**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 480 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 320 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 160 часов;  
учебной и производственной практики – 180 часов.

#### **7. Формы контроля**

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

**8. Составитель:** Курако У.М., к.б.н., доцент кафедры ТПиППЖ.