

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Владимирович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 22.06.2021 06:11:15

Уникальный программный ключ:

260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067165bb37f48258f297dafcc5809af

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

## **ПМ.02 Обработка продуктов убоя**

Профессиональный учебный цикл

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2021

## ПМ.02 Обработка продуктов убоя

### 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности: Обработка продуктов убоя

и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля** С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными и общими компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

-обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;

-ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

-эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования.

**Уметь:**

-вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;

-проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;

-проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технологического жира;

-контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

-обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; -контролировать

эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

**Знать:**

-методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;

-режимы обработки продуктов убоя;

-режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

-методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

-устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;

-требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

### **3.Общая трудоемкость профессионального модуля**

Всего 995 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 636 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 424 часа;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося 188 часов, в т. ч. консультации 24 часа.

учебной практики 252 часа (7 нед.);

производственной практики – 108 часов (3 нед.).

Формы аттестации:

МДК. 02.01 – экзамен;

УП.02.01 – зачёт;

ПП.02.01 – дифференцированный зачёт;

ПМ.02 – экзамен (квалификационный).

### **4.Содержание обучения по профессиональному модулю (МДК)**

Содержание междисциплинарного курса МДК. 02.01 Технология обработки продуктов убоя:

Раздел 1. Контроль качества сырья и полуфабрикатов.

Тема 1.1. Переработка крови. Обработка эндокринно-ферментного и специального сырья.

Тема 1.2. Производство пищевых животных жиров.

Раздел 2. Технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

Тема 2.1. Технология обработки субпродуктов.

Раздел 3. Технологическое оборудование в цехах мясожирового отделения.

Тема 3.1. Оборудование цеха обработки субпродуктов.

Тема 3.2. Оборудование цеха обработки кишечного сырья.

Тема 3.3. Оборудование цеха обработки продуктов из крови.

Тема 3.4. Оборудование цеха обработки шкур, волоса, щетины, пера.

Тема 3.5. Оборудование цеха по производству пищевых животных жиров.

Тема 3.6. Оборудование цеха по производству сухих животных кормов и технического

жира