

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
Институт ветеринарной медицины  
Троицкий аграрный техникум

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

**ПМ.02 Обработка продуктов убоя**

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

Троицк  
2018

## 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 технического 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 535 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 391 час, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 261 час;
- внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося 130 час., в т. ч. консультации 14час.
- учебной практики 108 часов (3нед.);
- производственной практики – 36 часов (1нед.).

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. Контроль качества сырья и полуфабрикатов.

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

Тема 2.1. Технология обработки субпродуктов.

Тема 2.2. Выработка эндокринно-ферментного сырья.

Тема 2.3. Обработка шкур, волоса, щетины, пера и пуха.

Тема 2.4. Производство пищевых и топленых жиров.

Тема 2.5.Производство животных кормов.

Тема 2.6.Переработка крови убойных животных.

Раздел 3. Технологическое оборудование в цехах мясожирового комплекса.

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