


**Министерство образования Красноярского края
КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»**

Рассмотрено:
на заседании цикловой комиссии
естественно-научного цикла дисциплин

Протокол № 1 от 03 06 2020г.
Председатель 

Утверждаю
Зам. директора по НМР



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

г. Уяр, 2020г.

**Министерство образования Красноярского края
КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»**

Рассмотрено:
на заседании цикловой комиссии
естественно-научного цикла дисциплин

Утверждаю
Зам. директора по НМР

Протокол № ____ от _____ 20__ г.
Председатель _____

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

г. Уяр, 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Уярский сельскохозяйственный техникум»

Разработчики: Давыдова Л.Б. преподаватель
ГмыраТ.А. преподаватель
Щукина Н.В. преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы профессионального модуля	4
2 Результаты освоения профессионального модуля	5
3 Структура и содержание профессионального модуля	14
4 Условия реализации программы профессионального модуля	42
5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	43

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01.Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов входящей в укрупненную группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 птицепеха.

Техник-технолог **должен обладать общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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), за 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.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- ПО.1.1 приемки скота, птицы и кроликов;
- ПО.1.2 первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- ПО.1.3 размещения мяса в камерах холодильника;
- ПО.1.4 эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

уметь:

- У.1 определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- У.2 контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- У.3 вести процессы первичной переработки крупного рогатого и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- У.4 вести учет сырья и продуктов переработки;
- У.5 проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- У.6 оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- У.7 контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- У.8 вбирать необходимые способы холодильной обработки;
- У.9 контролировать режимы холодильной обработки;
- У.10 обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- У.11 определять глубину автолиза мяса при холодильной обработке;
- У.12 определять естественную убыль мяса при обработке холодом;
- У.13 выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

знать:

- 3.1 требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- 3.2 порядок приема скота, птицы и кроликов;
- 3.3 порядок расчета со сдатчиками;
- 3.4 режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- 3.5 методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработке птицы и кроликов;
- 3.6 режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- 3.7 назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- 3.8 требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме и первичной переработке скота, птицы и кроликов

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код компетенции	Наименование результата обучения	
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	<p>Иметь практический опыт: ПО.1 приемки скота, птицы и кроликов; Уметь: У.1 определять упитанность скота, категории птицы и кроликов; У.2 контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки; Знать: 3.1 требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов; 3.2 порядок приема скота, птицы и кроликов; 3.3 порядок расчета со сдатчиками</p>	
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов	<p>Иметь практический опыт: ПО.2 первичной переработки скота, птицы и кроликов; Уметь: У.3 вести процессы первичной переработки крупного рогатого и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов Знать: 3.4 режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов</p>	
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	<p>Иметь практический опыт: ПО.2 первичной переработки скота, птицы и кроликов; ПО.3 размещения мяса в камерах холодильника; Уметь: У.3 вести процессы первичной переработки крупного рогатого и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов; У.4 вести учет сырья и продуктов переработки; У.5 проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; У.6 оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории; У.7 контролировать выход мяса и расход энергоресурсов; У.8 выбирать необходимые способы холодильной</p>	

	<p>обработки; У.9 контролировать режимы холодильной обработки; У.10 обеспечивать рациональное использование камер холодильника; У.11 определять глубину автолиза мяса при холодильной обработке; У.12 определять естественную убыль мяса при обработке холодом</p> <p>Знать: 3.4 режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов; 3.5 методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработке птицы и кроликов; 3.6 режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов</p>	
ПК1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.	<p>Иметь практический опыт: ПО.4 эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;</p> <p>Уметь: У.13 выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;</p> <p>Знать: 3.7 назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; 3.8 требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме и первичной переработке скота, птицы и кроликов</p>	
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	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	
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	

В целях углубления знаний и развития профессиональных компетенций добавлены дополнительные часы (90 часов) в рабочую программу МДК.01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов, за счет вариативной части, для проведения лабораторно – практических занятий на базе ООО «Уярский мясокомбинат»:

в разделе 1 Подготовка сельскохозяйственных животных к убою по теме 1.1. Сырьевая база мясной промышленности, лабораторно - практические занятия:

1	Определение сырьевых ресурсов готовой и вспомогательной продукции в цехе убоя скота
2	Определение вида, направления продуктивности животных.
3	Определение категорий упитанности животных.

по теме 1.2. Состав и свойства мяса. Биохимические изменения мяса в процессе убоя и переработки, лабораторно - практические занятия:

1	Определение видовой принадлежности мяса
2	Определение различных категорий свежего мяса по органолептическим, физикохимическим и микробиологическими показателями
3	Изучение методики послеубойного осмотра туш и органов крупного рогатого скота, свиней, баранов
4	Изучение состава микрофлоры и физико-химические изменения на

	различных стадиях гниения
--	---------------------------

по теме 1.3. Транспортирование скота на предприятия мясной отрасли, лабораторно - практические занятия:

1	Знакомство с оформлением документов при отправке животных на убой
2	Рассчитать потребность при транспортировке животных разных пород на мясоперерабатывающее предприятие: в транспорте.
3	Рассчитать потребность при транспортировке железнодорожной перевозкой животных разных пород на мясоперерабатывающее предприятие: в кормах.
4	Рассчитать потребность при транспортировке железнодорожной перевозкой животных разных пород на мясоперерабатывающее предприятие: в подстилке.
5	Заполнение товарно-транспортной накладной на отправку животных разных пород.
6	Знакомство с оформлением ветеринарного свидетельства на отправляемых животных разных пород.

по теме 1.4. Организация сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающем предприятии, лабораторно - практические занятия:

1	Анализ правил приемки скота, кроликов и условия содержания скота до убоя на мясоперерабатывающих предприятиях.
2	Знакомство с оформлением документов для сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях
3	Знакомство с оформлением документов для сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях

в разделе 2 Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных по теме 2.1. Основные технологические процессы переработки крупного рогатого скота, лабораторно - практические занятия:

1	Составление схемы работы мясного цеха малой мощности.
2	Выявления дефектов - ухудшающих товарный вид туш после убоя животных.
3	Определение категории упитанности крупного рогатого скота. ГОСТ 5110-87
4	Составление технологической схемы последовательности выполнения операций убоя и первичной обработки КРС
5	Товароведение, клеймение, показатели качества и пищевая ценность мяса

по теме 2.2. Основные технологические процессы переработки свиней, лабораторно - практические занятия:

1	Составление технологической схемы последовательности выполнения операций убоя и первичной обработки туш свиней
2	Определение категории упитанности свиней ГОСТ 1213-55.

по теме 2.3. Основные технологические процессы переработки мелкого рогатого скота, лабораторно - практические занятия:

1	Составление схемы технологической линии убоя и первичной обработки мелкого рогатого скота
2	Изучение ГОСТов по определению упитанности мелкого рогатого скота
3	Определение выхода мяса от убойных животных

по теме 2.4 Основные технологические процессы переработки кроликов, лабораторно - практические занятия:

1	Убой кроликов и обработка тушек на поточно-механизированных линиях, агрегатах, карусельного типа.
2	Анализ технологических процессов обработки кроликов
3	Анализ выявления причин дефектов в процессе обработки кроликов
4	Анализ технологической схемы кожевенного сырья. Оценка качества шкур. ГОСТ 28425-90
5	Качественные характеристики мяса кроликов. Мясная продуктивность кроликов.

по теме 2.5 Методика технологические расчеты при убое и переработки скота, кроликов, лабораторно - практические занятия:

1	Расчет по цеху первичной переработки скота: а) расчет сырья.
2	Расчет по цеху первичной переработки скота: б) расчет готовой продукции.
3	Расчет по цеху первичной переработки скота: в) расчет и расстановка рабочей силы.
4	Расчет по цеху первичной переработки скота: г) выбор и расчет технологического оборудования.
5	Расчет по цеху первичной переработки скота: г) расчет площадей основных, вспомогательных и подсобных помещений.
6	Расчет по цеху первичной переработки скота: г) расчет расхода воды, электроэнергии и пара
7	Расход мяса и субпродуктов: расчет сырья и готовой продукции при мощности цеха 40 тонн в смену.

в разделе 3. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов
по теме 3.1. Холодильная технология мяса и кроликов, лабораторно - практические занятия:

1	Описание холодильной обработки мяса и мясопродуктов
---	---

2	Анализ способов холодильной обработки мяса
3	Анализ изменения происхождения в мясе и мясных продуктах при сублимационной сушке.

по теме 3.2 Технологические расчёты холодильной обработки мяса, лабораторно - практические занятия:

1	Определение причин и методов предотвращения фактической естественной убыли мяса и месопродуктов при холодильной обработки
---	---

по теме 3.3 Контроль физико-химических и микробиологических показателей мяса, лабораторно - практические занятия:

1	Методы определения и исследования мяса больных животных и трупов.
---	---

в разделе 4. Охрана окружающей среды в местах убоя и переработки мяса по теме 4.1. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях мясной промышленности, лабораторно - практические занятия:

1	Методы исследования загрязнение и очистка сточных вод на предприятиях мясной промышленности.
2	Составление схемы очистки сточных вод на мясоперерабатывающем предприятии

В целях углубления и развития профессиональных компетенций добавлены дополнительно 48 часов в рабочую программу МДК 01.02. «Технология переработки мяса птицы» за счет вариативной части, для проведения практических работ на базе ООО «Налобинская птицефабрика».

По теме 3 Пищевая ценность и химический состав мяса птицы:

1.	Определение мышечной и жировой ткани мяса птицы.
2.	Определение соединительной ткани и химического состава мяса.

По теме 5 Предубойное содержание и подготовка птицы к убою:

3.	Влияние предубойных факторов на состояние птицы при забое.
----	--

По теме 6 Транспортировка на убой и сдача-приемка птицы:

4.	Оформление документов при отправке птицы на убой и приемо-сдаче на предприятии.
5.	Передача птицы в цеха переработки.

По теме 7 Технология первичной переработки мяса птицы:

6.	Технологические расчеты цеха убоя и первичной обработки птицы. Сырьевой баланс.
7.	Контроль выхода мяса птицы.
8.	Технологические расчеты по процессам разделки и переработки тушек птицы.

По теме 8 Охлаждение птицы:

9. Охлаждение птицы.

По теме 9 Экспертиза и классификация мяса:

10. Классификации птицы.

По теме 10 Качество мяса птицы:

11. Правила отбора проб сырья и подготовка их к лабораторным испытаниям.

12. Методы определения качественных характеристик мяса.

13. Определение технических требований к мясу птицы.

По теме 11 Маркировка и упаковка тушек птицы:

14. Маркировка и хранение мяса птицы.

15. Упаковочные материалы и тара. Современные технологии.

По теме 12 Холодильная обработка мяса птицы:

16. Хранение охлажденного и мороженого мяса.

17. Расчет потерь при холодильной обработке мяса птицы.

По теме 13 Созревание мяса птицы. Части тушки, обвалка и контроль порционирования:

18. Созревание и обвалка мяса птицы. Контроль размера и однородности порций.

По теме 14 Общая технология полуфабрикатов из мяса птицы:

19. Разделка, обвалка и жиловка мяса птицы.

По теме 15 Формованные продукты

20. Изучение технологических схем производства формованных продуктов из мяса птицы и изучение их свойств.

По теме 16 Эмульгированные продукты:

21. Изучение технологических схем производства эмульгированных продуктов из мяса птицы и изучение их свойств.

По теме 17 Немясные ингредиенты:

22. Пищевые добавки в производстве продукции из мяса птицы.

По теме 20 Технология переработки пищевых яиц:

23. Рассчитать валовое производство яиц, среднее поголовье несушек и яйценоскость по исходным данным.

По теме 23 Технология переработки побочной продукции:

24. Изучение схемы технологического процесса производства мясной и мясо-костной муки.

В целях углубления и развития профессиональных компетенций добавлены дополнительно 62 часа в рабочую программу МДК 01.03. «Технологическое оборудование для производства мяса и мясных продуктов» за счет вариативной части, для проведения практических работ на базе ООО «Уярский мясокомбинат» и ООО «Налобинская птицефабрика»

Перечень практических работ на базе ООО «Уярский мясокомбинат»

По теме 2 Оборудование для транспортирования убойных животных и птицы:

1. Оборудование для транспортирования убойных животных и птицы.

По теме 3 Оборудование для оглушения скота и птицы:

2.	Оборудование для оглушения КРС.
3.	Оборудование для оглушения свиней.
По теме 4 Оборудование для обескровливания убойных животных и птицы:	
4.	Установки для сбора крови крупного рогатого скота.
5.	Установки для сбора крови свиней.
По теме 5 Оборудование для съемки шкур	
6.	Установки для съемки шкур с туш крупного рогатого скота.
7.	Установки для съемки шкур с туш мелкого рогатого скота.
8.	Установки для съемки шкур и крупонов с туш свиней.
По теме 6 Оборудование для удаления щетины, волоса и оперения:	
9.	Рабочие органы для удаления щетины, волоса, оперения.
10.	Машины для удаления щетины и нагара с туш свиней.
По теме 7 Оборудование для крупного измельчения:	
11.	Машины с гладкими лезвиями для крупного измельчения.
12.	Пилы с пластинчатым полотном.
По теме 8 Оборудование для обработки и разделки туш убойных животных и тушек птиц	
13.	Линия убоя и первичной обработки туш КРС.
14.	Линия убоя свиней.
15.	Линия убоя и первичной обработки мелкого рогатого скота.
16.	Оборудование для обработки туш КРС.
17.	Оборудование для обработки свиней.
18.	Оборудование для механизированной разделки полутуш.
По теме 9 Оборудование для шпарки и опалки:	
19.	Оборудование для шпарки туш свиней.
20.	Оборудование для опалки.
По теме 11 Оборудование для холодильной обработки:	
21.	Холодильные шкафы.
22.	Холодильные камеры.
23.	Морозильные аппараты с интенсивным движением воздуха.
По теме 12 Оборудование для мытья туш свиней в шкуре:	
24.	Машины для мойки туш свиней в шкуре.
По теме 13 Оборудование для санитарно-гигиенической обработки машин и аппаратов:	
25.	Составить схему коммуникаций для централизованной мойки оборудования и помещений.
По теме 14 Охрана труда и производственная безопасность:	
26.	Охрана труда при эксплуатации технологического оборудования.
27.	Производственная санитария и пожарная безопасность.

Перечень практических работ на базе ООО «Налобинская птицефабрика»

По теме 4 Оборудование для обескровливания убойных животных и птицы:

1.	Оборудование для обескровливания птицы.
----	---

По теме 6 Оборудование для удаления щетины, волоса и оперения:

2.	Машины для удалении оперения с тушек птицы.
----	---

По теме 8 Оборудование для обработки и разделки туш убойных животных и тушек птиц

3.	Оборудование для обработки тушек птицы.
4.	Оборудование для разделки тушек птицы.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля* Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов	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 <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			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. ПК 1.2. ПК 1.3.	Технология первичной переработки продукции животноводства	225	150	90	20	75	-		-
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Технология переработки мяса птицы	216	144	70	-	72	-		-
ПК 1.4.	Технологическое оборудование для производства мяса и мясных продуктов	213	142	74	-	71	-		
	Всего:	798	436	234	20	218	-	144	
Формы ПА:	Экзамен по МДК .01.; экзамен квалификационный по окончании изучения модуля; по учебной практике проводится дифференцированный зачет								

3.2. Содержание обучения по ПМ. 01. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

№ уро ка	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Кол-во часов тах/обяз./сам	Дидактические материалы и средства обучения	Домашнее задание	Уро вень освое ния
	ПМ.01. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов		798/436/218			
	МДК.01.01. Технология первичной переработки продукции животноводства		225/150/75			
	Введение	<i>Обязательная учебная нагрузка</i>	2/2/0			
		<i>Содержание учебного материала</i>				
		Лекции:				
1		История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России. Основные достижения науки и передового опыта в рациональном использовании продуктов убоя животных.	2	Компьютер, проектор, учебно-методическая документация к занятию	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS, Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П., Технология мяса и мясных продуктов стр.7-12	2
	Раздел 1 Подготовка сельскохозяйственных животных к убою		57/44/13			
	Тема. 1.1. Сырьевая база мясной промышленности	<i>Обязательная учебная нагрузка</i>	15/10/5			
		<i>Содержание учебного материала</i>	4			
		Лекции:				
2		Основное и вспомогательное сырье мясной отрасли. Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности.	2	Компьютер, проектор, учебно-методическая документация к занятию	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А., Забашта А.Г.,	2

					Казюлин Г.П., Технология мяса и мясных продуктов стр.13-29,37-40	
3		Виды предприятий мясной промышленности. Структура мясоперерабатывающих предприятий. Краткая характеристика с/х животных: виды, направление продуктивности, половозрастные группы скота перерабатываемого на предприятиях по производству мяса и мясных продуктов. Направление продуктивности сельскохозяйственных животных. Характеристика пород крупного рогатого скота, свиней, кроликов. Основные требования, предъявляемые к сырью на предприятиях по производству мяса и мясных продуктов	2	Схема: «Типы предприятий» Презентация: «Породы с/х животных по направлениям продуктивности» Рисунки с/х животных по видам	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков «Технология мяса и мясопродуктов» стр. 5-10 Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П., Технология мяса и мясных продуктов стр.13-29, 37-40	2
		Практические занятия	6			
4		1. Определение сырьевых ресурсов готовой и вспомогательной продукции в цехе убоя скота на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. стр. 13-27 А.С. Большаков стр. 5-10	3
5		2. Определение вида, направления продуктивности животных на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А стр.13-29, 37-40	3
6		3. Определение категорий упитанности животных на базе ООО «Уярский мясокомбинат».	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков	3

						стр. 13-16	
		Самостоятельная работа обучающихся		5			
		1	Подготовить сообщение: история, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности.	1	Опорный конспект	Издательство Лань Пронин В.В. Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр. 13-29	2
		2	Подготовить обзорный доклад по теме: «Основное и вспомогательное сырье мясной отрасли»	2	Опорный конспект	Издательство Лань Пронин В.В. Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков «Технология мяса и мясопродуктов» стр. 5-10	2
		3	Составить таблицу по теме: Характеристика убойных животных	2	Опорный конспект	Издательство Лань Пронин В.В. Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр. 13-29, 37-40	2
	Тема 1.2. Состав и свойства мяса. Биохимические изменения мяса в процессе убоя и переработки.	Обязательная учебная нагрузка		12/12/0			
		Содержание учебного материала		4			
		Лекции:					
7		1	Общие понятия о качестве и пищевой ценности мяса и мясных продуктов. Факторы, влияющие на стабильность свойств мяса и мясных продуктов при хранении Пищевая, биологическая, энергетическая ценность мяса. Понятия о биологической безопасности мяса.	2	Видеоролик, схема, таблица	Издательство Лань Пронин В.В. Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр. 140-151	2

8		2	Тканевой состав мяса: мышечная, соединительная, жировая, костная ткани. Морфологический и химический состав мяса туши и свойства мяса. Автолитические изменения в мясе.	2	Рисунки с описанием тканей, таблицы химического состава мяса по ее классификации	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр.152-169,177-181	2
		Практические занятия		8			
9		1	Определение видовой принадлежности мяса на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П., ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. стр. 181-187	3
10		2	Определение различных категорий свежего мяса по органолептическим, физико-химическим и микробиологическими показателями на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков Технология мяса и мясных продуктов стр.64-65	3
11		3	Изучение методики послеубойного осмотра туш и органов крупного рогатого скота, свиней, баранов на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр.181-184	3
12		4	Изучение состава микрофлоры и физико-химические изменения на различных стадиях гниения на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. стр.191 А.С. Большаков стр.64-66	3

	Тема 1.3. Транспортирование скота на предприятия мясной отрасли	Обязательная учебная нагрузка		18/14/4		
		Содержание учебного материала		2		
13		Лекции:				
	1	Транспортировка убойных животных на боенские предприятия. Основные задачи при организации перевозки. Нормы перевозки скота. Режим перегона и нагул скота. Влияние транспортировки на организм животных. Профилактика стрессовых ситуаций. Способы и условия транспортирование скота, кроликов на предприятиях мясной отрасли. Транспортирование сырья на предприятиях малой мощности. Зооветеринарные мероприятия при подготовке животных к транспортировке. Санитарная обработка транспортных средств Транспортировка убойных животных на боенские предприятия. Основные задачи при организации перевозки.	2	Видеоролик, презентация, раздаточный материал: образцы нормативных и технических документов: (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, ТУ, СанПиН), товаротранспортных накладных, акты обследования животных	Издательство Лань Пронин В.В. Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр.41-44 А.С. Большаков «Технология мяса и мясопродуктов» стр. 11-12	2
	Практические занятия		12			
14	1	Знакомство с оформлением документов при отправке животных на убой на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В. Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков Технология мяса и мясных продуктов стр. 11	3
15	2	Рассчитать при транспортировке	2	Инструкционная карта	Издательство Лань	3

			животных разных пород на мясоперерабатывающее предприятие: потребность в транспорте на базе ООО «Уярский мясокомбинат».			Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр.41-44	
16		3	Рассчитать потребность при транспортировке железнодорожной перевозкой животных разных пород на мясоперерабатывающее предприятие: в кормах на базе ООО «Уярский мясокомбинат».	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр.41-44	3
17		4	Рассчитать потребность при транспортировке железнодорожной перевозкой животных разных пород на мясоперерабатывающее предприятие: в подстилке на базе ООО «Уярский мясокомбинат».	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр.41-44	3
18		5	Заполнение товарно-транспортной накладной на отправку животных разных пород на базе ООО «Уярский мясокомбинат».	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр.41-44	3
19		6	Знакомство с оформлением ветеринарного свидетельства на отправляемых животных разных пород на базе ООО «Уярский мясокомбинат».	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр.41-44	3
		Самостоятельная работа		4			

		обучающихся:					
		1	Составить схему подготовки убойных животных к транспортировке	2	Опорный конспект	А.С. Большаков стр. 11	2
		2	Подготовиться к выступлению по проблеме: Влияние стресса на качество мяса	2	Опорный конспект	Рогов И.А. стр.41	2
	Тема. 1.4. Организация сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающем предприятии.	Обязательная учебная нагрузка		12/8/4			
		Содержание учебного материала		4			
		Лекции:					
20		1.	Правила и порядок сдачи приёмки убойных животных Контроль за сдаваемыми убойными животными Упитанность убойных животных 1)понятие 2)категория упитанности.	2	Карточки по категориям упитанности животных	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков стр. 104-105 Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр.45-50	2
21		2	Взаиморасчёты производителя сырья и мясоперерабатывающего предприятия по живой массе и упитанности. Нормы скидок живой массы при приеме и сдаче скота и кроликов. Требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме скота, кроликов. Условия содержания скота до убоя. Подготовка скота к убою. Контроль за подготовкой и передачей скота, кроликов в цеха переработке	2	Видеоролик пред. убойного содержания животных Таблица: «Распределение живой массы у животных»	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр.51-53 А.С. Большаков Технология мяса и мясных продуктов стр. 104-105	2
	Лабораторная работа		2				
22	1.	Анализ правил приемки скота, кроликов и условия содержания	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П.	3	

			скота до убоя на базе ООО «Уярский мясокомбинат».			ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков стр. 13-20	
		Практические занятия		2			
23		1	Оформление документов для сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. стр.45-50 А.С. Большаков стр. 104-105	3
		Самостоятельная работа обучающихся:		4			
		1	Составить схему порядка сдачи-приемки и контроля убойных животных	2	Опорный конспект	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. стр.45-50 А.С. Большаков стр. 104-105	2
		2	Составить таблицу категории упитанности сельскохозяйственных животных	2	Опорный конспект	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. стр.13-28,37-40 А.С. Большаков стр. 104-105	2
	Раздел 2 Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных			100/60/40			
	Тема. 2.1. Основные технологические процессы переработки крупного рогатого	<i>Обязательная учебная нагрузка</i>		30/14/16			
		<i>Содержание учебного материала</i>		4			
		Лекции:					
24		1.	Требования охраны труда и правила техники безопасности при убое и первичной переработке скота и	2	Терминологический словарь Видеоролик	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS	2

	скота		кроликов. Подача скота на переработку. Понятие убоя, этапы убоя, общие вопросы организации операций (требования к персоналу и санитарные требования).		ГОСТ 5110-55 Крупный рогатый скот для убоя.	Кузнецов. Крупный рогатый скот, учебник, - СПб Лань. 2018 Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр.56 А.С. Большаков стр.13-20		
25		2	Убой КРС, способы оглушения (механический, электрооглушение). Обескровливание КРС(понятие цель, этапы) Забеловка. Механическая съемка шкур Поддувка сжатым воздухом Извлечение внутренних органов из туш КРС Контроль внутренних органов	2	Технологическая схема переработки КРС Раздаточный материал по технологическим операциям Схема: Последовательность выполнения операций при съемке шкур с туш КРС	Кузнецов. Крупный рогатый скот, учебник, - СПб Лань. 2018 Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр. 100-113 А.С. Большаков «Технология мяса и мясопродуктов» стр.21-28	2	
		Практические занятия.		10				
26		1	Составление схемы работы мясного цеха малой мощности на базе ООО «Уярский мясокомбинат».	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.А. Манербергер, Е.Ю.Миркин «Технология мяса и мясопродуктов» стр.10-13	3	
27		2	Выявления дефектов - ухудшающих товарный вид туш после убоя животных на базе ООО «Уярский мясокомбинат».	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр.103-107	3	
28		3	Определение категории упитанности крупного рогатого	2	Инструкционная карта ГОСТ 5110-55	Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS	3	

		скота. ГОСТ 5110-87 на базе ООО «Уярский мясокомбинат»		Крупный рогатый скот для убоя. Определение упитанности	Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр.55-57	
29	4	Составление технологической схемы последовательности выполнения операций убоя и первичной обработки КРС на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр.110-114	3
30	5	Товароведение, клеймение, показатели качества и пищевая ценность мяса на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр.108-109	3
	Самостоятельная работа обучающихся:		16			
	1	Подготовка к выступлению по проблеме влияние санитарно-гигиенических условий цеха(отделения) убоя скота на качество и безопасность мяса и мясопродуктов	2	Опорный конспект	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков Технология мяса и мясных продуктов стр.21-2 Рогов И.А. стр. 100-113	2
	2	Составить конспект по теме: Влияние обескровливания на качество и последующие характеристики мяса и мясопродуктов.	2	Опорный конспект	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков стр.21-28 Рогов И.А. стр. 100-113	2
	3	Разработать алгоритм контроля первичной переработки КРС.	2	Опорный конспект	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS	2

					А.С. Большаков стр.21-28 Рогов И.А. стр. 100-113	
		4	Составить таблицу категории упитанности туш говядины	2	Опорный конспект	2
		5	Составление и анализ технологической схемы последовательности выполнения операций при съёмке шкур с туш КРС	2	Опорный конспект	2
		6	Проанализировать особенности отложения жира у крупного рогатого скота	2	Опорный конспект	2
		7	Точки контроля (вет-сан. экспертизы) первичной обработки КРС	2	Опорный конспект	2
		8	Составить таблицу категории упитанности туш телятины	2	Опорный конспект	2
	Тема 2.2. Основные технологические	Обязательная учебная нагрузка		12/8/4		
		Содержание учебного материала		4		

31	процессы переработки свиней	Лекции:					
		1	Убой свиней. Способы оглушения, обескровливание Обработка туш свиней в шкуре	2	Видеоролик Технологические схемы переработки свиней	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков стр.21-46 Рогов И.А. стр. 114-117	2
32		2	Съёмка шкур с туш свиней: полная съёмка шкур с туш свиней; частичная съёмка шкур с туш свиней (крупонирование) Порядок и особенности извлечения внутренних органов (нутровки) из туш свиней	2	Раздаточный материал по технологическим операциям трех методов обработки свиней Схема: «Последовательность выполнения операций при съемке шкур со венных туш»	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков «Технология мяса и мясопродуктов» стр.21-46 Рогов И.А. «Технология мяса и мясопродуктов» стр. 114-117	
		Практические занятия.		4			
33		1	Составление технологической схемы последовательности выполнения операций убоя и первичной обработки туш свиней на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	2	Инструкционная карта Технические условия	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков стр.21-46 Рогов И.А. «Технология мяса и мясопродуктов» стр. 114-117	3
34		2	Определение категории упитанности свиней ГОСТ 1213-55 на базе ООО «Уярский мясокомбинат».	2	Инструкционная карта ГОСТ 12513-67 Мясо свинина в полутушках, поставляемая, для экспорта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков стр.21-46 Рогов И.А. стр. 114-117	3
		Самостоятельная работа обучающихся:		4			

		1	Составить таблицу: способы оглушения свиней	2	Опорный конспект	Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков стр.21-46 Рогов И.А. стр. 114-117	2
		2	Составить схему и произвести анализ технологической линии убоя и первичной переработки туш свиней	2	Опорный конспект	Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков стр.21-46 Рогов И.А. стр. 114-117	2
	Тема 2.3. Основные технологические процессы переработки мелкого рогатого скота	Обязательная учебная нагрузка		12/10/2			
		Содержание учебного материала		4			
		Лекции:					
35		1	Особенности убоя мелкого рогатого скота	2	Видеоролик Технологическая схема переработки МРС	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков «Технология мяса и мясопродуктов» стр.21-28,39-46	2
36		2	Первичная обработка туш мелкого рогатого скота	2	Раздаточный материал по технологическим операциям	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. «Технология мяса и мясопродуктов» стр.118-122	
	Практические занятия.		6				
37	1	Составление схемы технологической линии убоя и первичной обработки мелкого рогатого скота на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	2	Инструкционная карта Схема: Последовательность выполнения операций при съемке шкур с туш МРС	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. стр.118-122 А.С. Большаков «Технология мяса и мясопродуктов»	3	

					стр.21-28		
38		2	Изучение ГОСТов по определению упитанности мелкого рогатого скота на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. Рогов И.А. стр.118-122	3
39		3	Определение выхода мяса от убойных животных на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. стр.118-122	3
		Самостоятельная работа обучающихся:		2			
		1	Составить конспект: Биологические особенности МРС и особенности убоя МРС	2	Опорный конспект	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. «Технология мяса и мясопродуктов» стр.118-122	2
	Тема 2.4 Основные технологические процессы переработки кроликов	Обязательная учебная нагрузка		20/14/6			
		Содержание учебного материала		4			
		Лекции:					
40		1	Правила приёмки и предубойного осмотра кроликов на мясоперерабатывающем предприятии	2	Видеоролик Технологическая схема переработки кроликов	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков «Технология мяса и мясопродуктов» стр.21-28	2
41		2	Характеристика основных технологических операций убоя и переработки кроликов	2	Раздаточный материал по технологическим операциям	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр.136-139	2

		Лабораторные работы	6			
42	1	Анализ технологических процессов обработки кроликов на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	2	Инструкционная карта ГОСТ 7686-88 Кролики для убоя. Технические условия	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков стр.21-28 Рогов И.А. стр.136-139	3
43	2	Анализ выявления причин дефектов в процессе обработки кроликов на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	2	Инструкционная карта ГОСТ 7686-88 Кролики для убоя.	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков стр.21-28 Рогов И.А. стр.136-139	3
44	3	Анализ технологической схемы кожевенного сырья. Оценка качества шкур. ГОСТ 28425-90 на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	2	Инструкционная карта ГОСТ 7686-88 Кролики для убоя. Технические условия	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков стр.21-28 Рогов И.А. стр.136-139	
		Практические занятия.	4			
45	1	Убой кроликов и обработка тушек на поточно-механизированных линиях, агрегатах, карусельного типа на базе ООО «Уярский мясокомбинат».	2	Инструкционная карта ГОСТ 7686-88 Кролики для убоя. Технические условия	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков стр.21-28 Рогов И.А. стр.136-139	3
46	2	Качественные характеристики мяса кроликов. Мясная продуктивность кроликов на базе ООО «Уярский мясокомбинат».	2	Инструкционная карта ГОСТ 7686-88 Кролики для убоя. Технические условия	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков стр.21-28 Рогов И.А. стр.136-139	3
		Самостоятельная работа обучающихся:	6			

		1	Составить схему приемки и предубойного осмотра кроликов на убойном пункте	2	Опорный конспект	Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков стр.21-28 Рогов И.А. стр.136-139	2
		2	Составить технологическую схему убоя и разделки кроликов	2	Опорный конспект	Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков стр.21-28 Рогов И.А. стр.136-139	2
		3	Составить таблицу требований к качеству мехового сырья	2	Опорный конспект	Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков стр.21-28 Рогов И.А. стр.136-139	2
	Тема 2.5 Методика технологических расчетов при убое и переработки скота, кроликов	Обязательная учебная нагрузка		26/14/12			
		Содержание учебного материала		14			
		Практические занятия		14			
47		1	Расчет по цеху первичной переработки скота: а) расчет сырья на базе ООО «Уярский мясокомбинат».	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS О. Я. Соколова Общая технология отрасли	3
48	2	Расчет по цеху первичной переработки скота: б) расчет готовой продукции на базе ООО «Уярский мясокомбинат».	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS О. Я. Соколова Общая технология отрасли	3	
49	3	Расчет по цеху первичной переработки скота: в) расчет и расстановка рабочей силы на базе ООО «Уярский мясокомбинат».	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS О. Я. Соколова	3	

						Общая технология отрасли	
50		4	Расчет по цеху первичной переработки скота: г) выбор и расчет технологического оборудования на базе ООО «Уярский мясокомбинат».	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS О. Я. Соколова Общая технология отрасли	3
51		5	Расчет по цеху первичной переработки скота: г) расчет площадей основных, вспомогательных и подсобных помещений на базе ООО «Уярский мясокомбинат».	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS О. Я. Соколова Общая технология отрасли	3
52		6	Расчет по цеху первичной переработки скота: г) расчет расхода воды, электроэнергии и пара на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS О. Я. Соколова Общая технология отрасли	3
53		7	Расход мяса и субпродуктов: расчет сырья и готовой продукции при мощности цеха 40 тонн в смену на базе ООО «Уярский мясокомбинат».	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS О. Я. Соколова Общая технология отрасли	3
		Самостоятельная работа обучающихся:		12			
		1	Подготовится к выполнению ПЗ - подготовить схему убоя и первичной обработки туш КРС	2	Опорный конспект	Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS О. Я. Соколова Общая технология отрасли	2
		2	Проведение технологических	2	Опорный конспект	Издательство Лань,	2

			расчётов сырья и готовой продукции цеха(отделение)убоя скота и разделки туш			ЭБС IPR BOOKS О. Я. Соколова Общая технология отрасли	
		3	Составить технологическую схему убоя и первичной переработки туш свиней	2	Опорный конспект	Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS О. Я. Соколова Общая технология отрасли	2
		4	Подготовится к выполнению ПЗ - подготовить технологическую схему убоя МРС и первичной переработки туш МРС	2	Опорный конспект	Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS О. Я. Соколова Общая технология отрасли	2
		5	Составить технологические схемы убоя кроликов	2	Опорный конспект	Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков стр.21-28 Рогов И.А. стр.136-139	2
		6	Подготовиться к зачёту по разделу 2	2	Опорный конспект		2
	Раздел 3. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов			38/18/20			
	Тема. 3.1.	Обязательная учебная нагрузка		24/12/12			
	Холодильная	Содержание учебного материала		6			
	технология мяса и кроликов	Лекции:					
54		1	Правила сдачи готовой продукции на холодильник. Причины порчи мяса. Способ консервирования холодом. Виды мяса по термическому состоянию. Размещения мяса в камерах холодильника.	2	Терминологический словарь Видеоролик: «Холодильные камеры»	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков «Технология мяса и мясопродуктов» стр.74 Рогов И.А стр.195-237	2

55		2	Понятия холодильной обработки, основные термины и определения. Основные способы холодильной обработки мяса. Выбор способа холодильного консервирования мяса с учетом уровня и характера автолитических изменений.	2	Таблица: «Параметры охлаждения мяса различных видов»	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А стр.195-237 А.С. Большаков «Технология мяса и мясопродуктов» стр.74	2
56		3	Охлаждение, подмораживание, замораживание мяса и мясопродуктов: - Изменение сырья в процессах - Способы и режимы охлаждения, подмораживания, замораживание мяса	2	Раздаточный материал карточки, схемы	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков «Технология мяса и мясопродуктов» стр.76-95 Рогов И.А стр.195-237	2
		Лабораторные работы		4			
57		1.	Анализ способов холодильной обработки мяса на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр.195-237	3
58		2	Анализ изменения происхождения в мясе и мясных продуктах при сублимационной сушке на базе ООО «Уярский мясокомбинат».	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр.195-237	3
		Практические занятия		2			
59		1	Описание холодильной обработки мяса и мясопродуктов на базе ООО	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П.	3

		«Уярский мясокомбинат»			ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А стр.195-237	
	Самостоятельная работа обучающихся:		12			
	1	Обеспечение рационального использования камер холодильника. Определение необходимых способов холодильной обработки	2	Опорный конспект	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр.195-237	2
	2	Определить глубину автолиза мяса при обработке холодом. Определить естественную убыль мяса при холодильной обработке.	2	Опорный конспект	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов стр.195-237	2
	3	Составить таблицу терминов и определений холодильной обработки мяса и мясопродуктов	2	Опорный конспект	Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. стр.195-237 А.С. Большаков стр.74-101	2
	4	Подготовиться к выступлению по проблеме изменение в сырье в процессе охлаждения	2	Опорный конспект	Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. стр.195-237	2
	5	Составить схему холодильной обработки мяса подготовиться к выполнению.	2	Опорный конспект	Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. стр.195-237 Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков стр.74-101	2

		6	Написание реферата по теме: «Криогенное замораживания мяса».	2	Опорный конспект	Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков стр.74-101	2
	Тема 3.2 Технологические расчёты холодильной обработки мяса	Обязательная учебная нагрузка		6/2/4			
		Содержание учебного материала		2			
		Практические занятия		2			
60		1	Определение причин и методов предотвращения фактической естественной убыли мяса и мясопродуктов при холодильной обработки на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков «Технология мяса и мясопродуктов» стр.74-101 Рогов И.А. стр.195-237	3
		Самостоятельная работа обучающихся:		4			
		1	Выполнить технологические расчёты сырья и готовой продукции	2	Опорный конспект	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. стр.195-237	2
	2	Определение потребности в холоде при охлаждении и замораживании мяса и мясных продуктов	2	Опорный конспект	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков стр.74-101	2	
	Тема 3.3 Контроль физико-химических и	Обязательная учебная нагрузка		8/4/4			
		Содержание учебного материала		2			
		Лекции:					

61	микробиологический показатель мяса	1	Контроль уоя и переработки скота. Карта метрологического обеспечения Контроль уоя и переработки кроликов. Карта метрологического обеспечения.	2	Компьютер, проектор, учебно-методическая документация к занятию	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS В.М. Позняковский Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность стр. 51-87	3
		Практические занятия		2			
62		1	Методы определения и исследования мяса больных животных и трупов на базе ООО «Уярский мясокомбинат».	2	Инструкционная карта	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS В.М. Позняковский Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность стр. 75-83	3
		Самостоятельная работа обучающихся:		4			
		1	Составить таблицу изменения параметров мяса при обработки холодом	2	Опорный конспект	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. стр.195-237 А.С. Большаков стр.74-101	2
		2	Изучения порядка и методик контроля за режимами холодильной обработки	2	Опорный конспект	Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А. стр.195-237 А.С. Большаков стр.74-101	2
	Раздел 4. Охрана окружающей среды в местах уоя и переработки мяса			8/6/2			
	Тема 4.1.	Обязательная учебная нагрузка		8/6/2			
	Техника	Содержание учебного материала		2			

63	безопасности и охрана труда на предприятиях мясной промышленности	Лекции:					
		Техника безопасности и охрана труда на предприятиях мясной промышленности. Мероприятия по охране окружающей среды		2	Таблиц: «Перечень основных отходов на производстве»	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Новиков Е., Бурова м. Охрана труда в пищевой промышленности	2
		Практические занятия		4			
64		1	Методы исследования загрязнения и очистка сточных вод на предприятиях мясной промышленности на базе ООО «Уярский мясокомбинат».	2	Инструкционная карта Таблица: «Состав сточных вод мясоперерабатывающих предприятий»	Издательство Лань Пронин В.В.Фисенко С.П. ЭБС IPR BOOKS Мишуков Б.Г., Феофанов Ю.А. Очистка сточных вод предприятий мясной и молочной промышленности.	3
65		2	Составление схемы очистки сточных вод на мясоперерабатывающем предприятии на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	2	Инструкционная карта Таблица: «Распределение расходов бытовых сточных вод мясоперерабатывающих предприятиях»	Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS Шифрин С.М., Иванов Г.В., Мишуков Б.Г., Феофанов Ю.А. Очистка сточных вод предприятий мясной и молочной промышленности.	3
		Самостоятельная работа обучающихся:		2			
		1	Доклад на тему: Роль вспомогательных производств, в функциональном обеспечении предприятий и охране окружающей среды.	2	Перечень мероприятий по охране окружающей среды.	Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS Шифрин С.М., Иванов Г.В., Очистка сточных вод предприятий мясной и молочной промышленности.	2
	Курсовая работа			20/20/0			

66	1	Методические указания и консультации по написанию курсовой работы	2	Методические указания по написанию курсовой работы	Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А.	2
67	2	Требования, предъявляемые к выбранной теме курсовой работы	2		Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков	2
68	3	Написание введения курсовой работы	2		Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS Рогов И.А.	2
69	4	Написание технологических схем по выбранной теме	2	Технологические схемы	Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS А.С. Большаков	2
70	5	Написание расчетной части сырья и готовой продукции	2	Образец последовательности расчетов	Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS О. Я. Соколова Общая технология отрасли	2
71	6	Проведение расчетов сырья и готовой продукции по теме курсовой работе	2		Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS О. Я. Соколова	2
72	7	Расчет технологического оборудования применяемого для первичной переработке убойных животных	2		Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS О. Я. Соколова	2
73	8	Расчет необходимой рабочей силы в цехе убоя	2		Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS О. Я. Соколова	2
74	9	Расчет энергозатрат в цехе первичной переработки продуктов животноводства	2		Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS О. Я. Соколова	2
75	10	Написание мероприятий по охране труда и окружающей среду возле мясоперерабатывающего предприятия	2	Опорный конспект	Издательство Лань, ЭБС IPR BOOKS Новиков Е., Бурова м.	2

					Охрана труда в пищевой промышленности	
--	--	--	--	--	---------------------------------------	--

№ урока	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Кол-во часов max\обяз.\сам.	Дидактические материалы и средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. МДК.01.02. Технология переработки мяса птицы			216/144/72			
1	Тема 1. Птицеперерабатывающая промышленность	Лекция №1 Анализ современного состояния птицеперерабатывающей отрасли и перспективы развития в России и за рубежом. Инфраструктура отрасли. Хозяйственное значение и биологические особенности птицы. ГОСТ Р 52313-2005	2	Интернет ресурсы :Vancats.Породы кур Agroobzor.Породы уток Wikiped.org\Wiki Пород домашних гусей	Алан Р. Сэмса «Переработка мяса птицы» ст 15- 18	2
2.		Самостоятельная работа №1 Подготовить сообщение по теме «Роль птицепродуктов в питании человека»	2			
3.		Самостоятельная работа №2 Поиск и обработка информации по теме «Использование кур мясояичного типа в промышленном производстве»	2			
4.		Самостоятельная работа №3. Написание реферата по теме «Торговые марки в птицеперерабатывающей промышленности»	2			
5.	Тема 2. Классификация пород птицы	Лекция №2 Породы птицы. Классификация и характеристика наиболее распространенных пород кур, уток, индеек, гусей, цесарок и перепелов. Конституция птицы. Экстерьер птицы	2	компьютер, проектор, интернет ресурсы	И.А.Рогов, А.Г.Забашта, Г.П. Казюлин стр. 29-37 «Технология мяса и мясных	2

					продуктов»	
6.		Самостоятельная работа №4. Подготовить доклад по теме «Энергетическая ценность сухопутной и водоплавающей птицы»				
7.	Тема 3. Пищевая ценность и химический состав мяса птицы	Лекция №3 Пищевая ценность продукта. Отличие мяса птицы от других видов убойных животных. Мышечная ткань птицы. Соединительная ткань птицы и ее разновидности. Содержание жира в тушке. Характеристика мяса сухопутной и водоплавающей птицы. Свойства мяса.	2	ОИ-2, ДИ-4, ДИ-7, ДИ-14 компьютер, проектор, интернет ресурсы	Генрих Кайм «Технология переработки мяса» ст 35-58	2
8.		Практическое занятие №1. Описание основных характеристик мышечной и жировой тканей.		ОИ-2, ДИ-4 ДИ-7, ДИ-14 компьютер, проектор, таблица	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов»стр.164 -170.	
9.		Практическое занятие №2. Описание основных характеристик соединительной ткани и химического состава мяса.		ОИ-2,ДИ-4, ДИ-7 компьютер, проектор, интернет ресурсы	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр. 163	
10.	Тема 4. Предприятия для убою и переработки мяса птицы.	Лекция №4 Характеристика предприятий по убою и переработке мяса птицы. Типы предприятий. Особенности переработки птицы на импортных линиях. Санитарно-гигиенические мероприятия на производстве. Санитарно-гигиенические стандарты на условия производства. Требования охраны труда и техники безопасности на птицеперерабатывающих предприятиях	2	ОИ-2, ДИ-4,ДИ-7, ДИ-14 компьютер, проектор, Санитарные правила для предприятий птицепере – рабатываю- щей промышлен- ности	www.ru Wikipedia.org	2
11.	Тема 5. Предубойное содержание и подготовка птицы к убою	Лекция №5 Влияние предубойных факторов на качество мяса птицы. Подготовка птицы к отлову, отлов птицы и перемещение в транспортные контейнеры. Травмы птицы при отлове и содержании в клетках. Кормовое голодание. Продолжительность кормового голодания. Кратковременное и длительное кормовое	6	ОИ-2, ДИ-14 компьютер, проектор , ГОСТ Р 52837-2007	Алан Р. Сэмса «Переработка мяса птицы» ст 19-27	2

		голодание. Биологические последствия кормового голодания. Освещенность и сбор птицы. Влияние температуры воздуха на потребление корма птицей. Потери живой массы и выход тушек. ГОСТ Р 52837-2007.				
12.		Лекция №6 Влияние предубойных факторов на качество мяса .Отлов птицы. Кормовое голодание. Потери живой массы и выход тушек.	2	ОИ-2,ДИ-4 ДИ-7,ДИ-14. Компьютер , проектор, таблицы, интернет ресурсы	Алан Р.Сэмса «Переработка мяса птицы»стр.19-21.	
13.		Практическое занятие №3. Описать влияние предубойных факторов на состояние птицы при забое.	2	ОИ-2,ДИ-4, ДИ-7,ДИ14- .компьютер, проектор , интернет ресурсы	Алан Р Сэмса «Переработка мяса птицы» стр.19-33.	
14.	Тема 6. Транспортировка на убой и сдача-приемка птицы	Лекция № 7.Транспортировка птицы на убой. Тара для транспортировки птицы. Плотность посадки. Контроль ветеринарной службы. Товарно-транспортная накладная. Закупка птицы для убоя на мясо. Процесс приёмо-сдачи птицы. График приёмо -сдачи птицы. Приемка птицы. Расчет со сдатчиками. ГОСТ 18292-92. Требования стандарта. Оформление документов. Предубойная выдержка птицы. Контроль подготовки и передачи птицы в цеха переработки.	8	ОИ-2, ДИ-4 ,ДИ-7,ДИ-14 компьютер , проектор, интерьер ресурсы, ГОСТ 18292-92.	И.А.Рогов, А.Г.Забашта,Г.П. Казюлин стр 45-52 «Общая технология мяса»	2
15.		Лекция № 8. Закупка птицы для убоя. Транспортировка птицы на убой. . Процесс приёма-сдачи птицы .Предубойная выдержка птицы.	2	ОИ-2, ДИ-4, ДИ-7, ДИ14- компьютер, проектор, таблицы, интернет ресурсы	Никитин Б.И. «Переработка птицы и кроликов и производство птицепродуктов» стр.25-32.	
16.		Практическое занятие №4 .Оформление документов при отправке птицы на убой и приёма-сдачи на предприятии.	2	ОИ-2,ДИ-4, ДИ-7, ДИ-04 .компьютер, проектор, бланки документов .	Никитин Б.И. «Переработка птицы и кроликов» стр.32	
17		Практическое занятие№5. работа . Передача птицы в цеха переработки.	2	ОИ-2,ДИ-4,ДИ-7,ДИ14- компьютер,	Никитин Б. И. «Переработка	

				проектор, интернет ресурсы	птицы и кроликов» стр.38	
18.		Самостоятельная работа № 5.. Составить схему подготовки птицы к транспортировке.	2			
19	Тема7 Технология первичной переработки мяса птицы	Лекция № 9 Технология убой и первичной переработки птицы. Технологическая схема. Характеристика основных технологических операций. Навешивание птицы на конвейер. Сильное стрессовое воздействие на организм. Оглушение птицы. Механическое оглушение. Электрооглушение. Оглушение с использованием углекислого газа. Убой и обескровливание птицы. Потеря болевой чувствительности. Способы убой. Тепловая обработка птицы. Зависимость тепловой обработки от вида птицы. Мягкие и жесткие режимы шпарки. Снятие оперения. Доошипка птицы. Опалка тушек. Процесс воскования водоплавающей птицы. Состав воскомасс. Удаление воскомассы. Потрошение птицы. Полупотрошение, потрошение и глубокая переработка птицы. Обработка потрохов. Выход мяса. Среднегодовые нормы выхода при переработке птицы.	22	ОИ-2, ДИ-4, ДИ-7, ДИ14- компьютер, проектор, технологические схемы, таблицы, интернет ресурсы	Алан Р. Сэмса «Переработка мяса птицы» ст 36-49	2
20		Лекция № 10 . Технология убой .Характеристика основных технологических операций. Способы убой. Мягкие и жёсткие режимы шпарки. Оглушение птицы. Методы оглушения.	2	ОИ-2, ДИ-4, ДИ-7, ДИ-14 компьютер, проектор, технологические схемы, интернет ресурсы	И.А Рогов «Технология мяса и мясных продуктов» стр. 126-131-	
21		Лекция № 11 Процесс воскования. Потрошение птицы.	2	ОИ-2, ДИ-4, ДИ-7, ДИ-14. Компьютер, проектор, интернет ресурсы	Никитин Б.И. . «Переработка птицы и кроликов и пр-во птицепродуктов» стр.73-76.	
22		Практическое занятие №6 . Особенности снятия оперения и пеньков с тушек водоплавающей птицы.	2	ОИ-2, ДИ-4, ДИ-7, ДИ-14 компьютер, проектор, интернет	Никитин Б.И. «Переработка птицы и	

				ресурсы	кроликов» стр. 73-75	
23.		Практическое занятие №7. . Характеристика воскомассы и её приготовление.	2	ОИ-2,ДИ-4,ДИ-7 ДИ-14. Компьютер , проектор, интернет ресурсы	Никитин Б.И. «Переработка птицы и кроликов ..» стр.75-76.	
24.		Практическое занятие №8. . Контроль выхода массы птицы.	2	ОИ-2,ДИ-4, ДИ-7,ДИ-14. Компьютер, проектор, интернет ресурсы , ГОСТ Р 52837- 2007	Никитин Б.И. «Переработка птицы и кроликов.» стр.118-120.	
25		Практическое занятие №9. .Технологическая схема переработки цыплят-бройлеров с полным потрошением.	2	ОИ-2,ДИ-4, ДИ-7,ДИ-14. Компьютер, проектор, технологические схемы, интернет ресурсы	Никитин Б.И, «Переработка птицы и кроликов» стр.79	
26.		Практическое занятие №10. Технологическая схема переработки гусят.	2	ОИ-2,ДИ-4, ДИ-7,ДИ-14. Компьютер, проектор, технологические схемы, интернет ресурсы	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.126 -129	
27		Практическое занятие №11. Технологическая схема переработки индеек.	2	ОИ-2,ДИ-4, ДИ-7,ДИ-14. Компьютер, проектор, технологические схемы, интернет ресурсы	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.127	
28		Практическое занятие №12. Описать различия в переработке сухопутной и водоплавающей птицы в виде таблицы. .	2	ОИ-2,ДИ-4, ДИ-7, ДИ-14 компьютер,	Рогов И.А. «Технология мяса	

				проектор, технологические схемы, интернет ресурсы	и мясных продуктов» стр.126-140	
29.		Самостоятельная работа №6. Составить таблицу требований к сельскохозяйственной птице , предназначенной для уоя.	2			
30.		Самостоятельная работа №7. Составить таблицу «Характеристики основных технологических операций первичной переработки тушек птицы».	2			
31		Самостоятельная работа №8 . Написание реферата по теме «Современные технологии уоя и первичной обработки сухопутной и водоплавающей птицы»				
32.		Самостоятельная работа №9. Составить общую технологическую схему уоя сельскохозяйственной птицы .	2			
33.		Самостоятельная работа №10. « Традиционная и альтернативная схемы разделки тушек птицы и их использование».	2			
34..	Тема 8. Охлаждение птицы.	Лекция № 12 .Цель охлаждения мяса птицы. Способы охлаждения. Водное охлаждение Предварительное охлаждение. Воздушное охлаждение. Влияние охлаждения на степень микробиологической обсемененности тушек птицы. Способы охлаждения мяса птицы.	4	ОИ-2, ДИ-4,ДИ-7,ДИ-14 компьютер, проектор, интернет ресурсы	Никитин Б.И. «Переработка птицы и кроликов ..» стр.130-136	2
35.		Практическое занятие №13. Характеристика основных способов охлаждения мяса птицы.	2	ОИ-2,ДИ-4, ДИ-7,ДИ-14. Компьютер, проектор, интернет ресурсы	Никитин Б.И. «Переработка птицы и кроликов» стр.133-135	
36.	Тема 9. Экспертиза и классификация мяса птицы	Лекция № 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птицы и ее внутренних органов. Службы контроля. Нормативно-правовая база. Предубойная экспертиза. Послеубойная экспертиза. Ветеринарно-санитарная оценка и окончательная переработка. Санитария уоя и обработки. Повторная экспертиза тушек. Контроль остаточного содержания посторонних веществ. Классификация птицы и птицепродуктов . Разработка нормативов	4	ОИ-2,ДИ-4, ДИ-7. Компьютер, проектор, Ветеринарно-санитарные правила для предприятий	Алан Р. Сэмса «Переработка мяса птицы» ст 50-53	2

		классификации и инструкций по ее проведению. Экспертиза и классификация мяса птицы		птице перерабатывающей промышленности.		
37		Практическое занятие №14. Классификация птицы.	2	ОИ-2,ДИ-4, ДИ-7,ДИ-14. Компьютер, проектор, интернет ресурсы.	Никитин Б.И. «Переработка птицы и кроликов» стр. 98.	
38	Тема 10. Качество мяса птицы	Лекция № 14. Качественные показатели мяса птицы. Определение сортности мяса птицы по виду и возрасту, упитанности, по способу и качеству обработки. Мясо молодой и взрослой птицы. Категории птицы. Основные методы оценки качества мяса птицы. ГОСТ Р 51074-97, ГОСТ Р 51944-2002	10	ОИ-2,ДИ-4, ДИ-7, ДИ- 10,ДИ-12. Компьютер, проектор, интернет ресурсы, ГОСТ Р 51074-97; ГОСТ Р 51944-2002	Алан Р.Сэмса ст.94-101 . «Переработка мяса птицы» ГОСТ Р 52702-2006»Мясо кур (тушки кур ,цыплят , цыплят-бройлеров и их части)	2
39		Лекция № 15. Качественные показатели мяса птицы . Определение сортности мяса птицы. Мясо молодой и взрослой птицы. Категории птицы	2	ОИ-2,ДИ-4, ДИ-7,ДИ-14. Компьютер, проектор, таблицы ,интернет ресурсы	Никитин Б. И. «Переработка птицы и кроликов»стр.122-125..	
40		Практическое занятие№15. Правила отбора проб сырья и подготовка их к лабораторным испытаниям.	2	ОИ-2,ДИ-4, ДИ-7,ДИ-14. Компьютер, проектор, Нормативные документы по отбору проб для лабораторных	Алан Р Сэмса «Переработка мяса птицы» стр.134-139..	

				испытаний , ГОСТ Р 52702-06	
41		Практическое занятие №16. Методы определения качественных характеристик мяса птицы.	2	ОИ-2, ДИ-4, ДИ-7, ДИ-14 компьютер, проектор, ГОСТ Р 54074-97 интернет ресурсы.	ГОСТ Р 54074-97 «Основные методы оценки качества мяса птицы»
42.		Практическое занятие. №17. Определение технических требований к мясу птицы	2	ОИ-2, ДИ-4, ДИ-7, ДИ-14. Компьютер , проектор, ГОСТы, интернет ресурсы	ГОСТЫ 52702-2006, 54074-97.
43		Самостоятельная работа №11. Изучение стандарта ГОСТ Р 52702-2006 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят – бройлеров и их части) Технические условия.	2		
44		Самостоятельная работа №12. Изучение стандарта ГОСТ Р 21784-76 Мясо кур , уток, гусей, цесарок.	2		
45		Самостоятельная работа №13. Изучение стандарта ГОСТ Р 53597-2009 .	2		
46.		Самостоятельная работа №14 Изучение стандарта ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые .Информация для потребителя .Общие требования»	2		
47		Самостоятельная работа №15 Изучение Технического регламента Таможенного Союза 034; 021;	2		
48	Тема 11. . Маркировка и упаковка тушек птицы.	Лекция № 16. Маркировка тушек. Современные технологии маркировки мяса. Нанесение клейма. Подготовка а тушек к упаковке .Упаковка тушек. Ярлык. Обозначение продукции буквами. Основные виды упаковки .Упаковочные материалы . Функции упаковки. ГОСТ Р 51074-97.	6	ОИ-2, ДИ-4, ДИ07, ДИ-14 .компьютер, проектор, ГОСТ Р 51074-97, Техрегла- мент таможенного союза «Маркировка	Никитин Б.И. «Переработка птицы и кролик» стр.127-130.

				пищевых продуктов»		
49		Лекция.№ 17. Маркировка и упаковка тушек птицы.	2	ОИ-2,ДИ-4, ДИ-7,ДИ-14. Компьютер , проектор, Техрегламент таможенного союза 034; 029;	Никитин Б.И. «Переработка птицы и кроликов» стр. 127-130.	
50.		Практическое занятие№18. Маркировка и хранение мяса птицы.	2	ОИ-2,ДИ-4, ДИ-7,ДИ-14. Компьютер, проектор, Техрегламент таможенного союза в области маркировки пищевых продуктов.	Никитин Б.И. «Переработка птицы и кроликов» стр.137	
51		Практическое занятие19.. Упаковочные материалы и тара. Современные технологии.	2	ОИ-2,ДИ-4, ДИ-7ДИ-14. Компьютер, проектор, интернет ресурсы	Алан Р Сэмса «Переработка мяса птицы»104-113.	
52	Тема 12. Холодильная обработка мяса птицы	Лекция № 18.Технологические приемы и режимы охлаждения (замораживания) продукта. Технология укладки продукта в камерах. Подготовка камер. Основные требования при размещении продукции в камерах охлаждения. Камеры шоковой заморозки. Циклический режим работы камер охлаждения. Выбор способа холодильного консервирования мяса птицы с учетом уровня и характера автолитических изменений. Изменения, происходящие в мясе в процессе охлаждения. Эффективное использование камер охлаждения и замораживания продуктов. Камеры хранения продуктов. Контроль режимов холодильной обработки продуктов. Естественная убыль мяса при холодильной обработке. Сроки хранения продукции. Пути увеличения сроков хранения мяса птицы.	14	ОИ- 1, ДИ-4, ДИ- 14. Компьютер , проектор, интернет ресурсы, Нормативные документы по списанию естественной убыли при холодильной обработке птицы и продуктов из мяса птицы.	Никитин Б.И. «Переработка птицы и кроликов» стр.130-136.	2
53		Лекция№ 19. Технологические приёмы и режимы охлаждения (замораживания) продукта . Изменения , происходящие в мясе в	2	ОИ-2,ДИ-4, ДИ-7,ДИ-14 компьютер,	Рогов И.А. «Технология мяса	

		процессе замораживания . Контроль режимов холодильной обработки продуктов.		проектор , таблицы , интернет ресурсы	и мясных продуктов» стр.195	
54		Лекция. № 20. Убыль мяса при холодильной обработке. Хранение продукции.	2	ОИ-2,ДИ-4, ДИ-7,ДИ-14. Компьютер, проектор, нормативник естественной убыли мяса при холодильной обработке и хранению	Никитин Б.И . « Переработка птицы и кроликов» 137-138.	
55		Практическое занятие №20. . Влияние различных способов холодильной обработки и размораживания на функционально-технологические свойства и пищевую ценность мяса птицы.	2	ОИ-2, ДИ-4, ДИ-7,ДИ-14. Компьютер , проектор, интернет ресурсы	Рогов И.А . «Технология мяса и мясных продуктов» стр.231-234.	
56.		Практическое занятие №21. Хранение охлаждённого и мороженого мяса.	2	ОИ-2,ДИ-4, ДИ-7,ДИ-14. Компьютер , проектор, интернет ресурсы.	Никитин Б.И. «Переработка птицы и кроликов.»стр.137.	
57		Практическое занятие №22. Расчёт потерь при холодильной обработки мяса птицы.	2	ОИ-2,ДИ-4, ДИ-7,ДИ-14. Компьютер , проектор ,Сборник норматив «Естественная убыль при холодильной обработке и хранению мяса и мясопродук – тов».	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр. 235-237.	
58		Самостоятельная работа16. Составить таблицу терминов и определений холодильной обработки мяса птицы.	2			
59		Самостоятельная работа17 . Составить технологическую схему	2			

		холодильной обработки мяса птицы.				
60		Самостоятельная работа 18.. Подготовить анализ способов холодильной обработки птицепродуктов.	2			
61		Самостоятельная работа 19. Изучение технологической инструкции по размораживанию мяса.	2			
62	Тема 13. Созревание мяса птицы. Части тушки, обвалка и контроль порционирования	Лекция № 21. Жесткость мяса. Способы снижения жесткости мяса. Технология выдержки тушек птицы после убоя. Посмертное окоченение. Автолитические изменения. Формирование аромата и вкуса мяса. Процессы разделки и обвалки тушек до наступления посмертного окоченения. «Холодовое сокращение». Контроль размера и однородности порций. Порционирование мяса птицы различными способами. Потребительский спрос на отдельные порции.	8	ОИ-1, ДИ- 4, ДИ-14. Компьютер, проектор, интернет ресурсы	Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. «Технология мяса и мясных продуктов» стр. 195 – 235.	2
63		Лекция № 22 Технология выдержки тушек птицы после убоя .Формирование аромата и вкуса мяса . Порционирование мяса птицы различными способами.	2	ОИ-1, ДИ-4, ДИ-14. Компьютер, проектор, интернет ресурсы	Алан Р.Сэмса «Переработка мяса птицы» стр.58-62	
64		Практическое занятие №23. . Созревание и обвалка мяса птицы. Контроль размера и однородности порций .	2	ОИ-1,ДИ-4, ДИ-14. Компьютер, проектор, интернет ресурсы	Алан Р Сэмса «Переработка мяса птицы».стр. 63	
65		Практическое занятие №24 . Разделка тушек птицы на части.	2	ОИ-1,ДИ-4, ДИ-14. Компьютер, проектор, Технологическая инструкция по разделке тушек птицы на части.	Алан Р Сэмса «Переработка мяса птицы» стр.54-58.	
66.	Тема 14. Общая технология производства полуфабрикат ов из мяса	Лекция № 23 . Размораживание мяса птицы. Режимы и продолжительность размораживания мясного сырья .Контроль процесса размораживания мяса и его потерь. Технологическая инструкция по размораживанию мяса . Зависимость качества мясных продуктов от строго соблюдения температурного режима	8	ОИ-1,ОИ-2, ДИ- 4,ДИ-7, ДИ-14 компьютер, проектор, технологические схемы выработки	Забашта А.Г. и др. «Разделка мяса» стр.269- 274 . Рогов И.А. «технология мяса	

	птицы.			полуфабрикатов, ГОСТЫ 51074-97; 53008-08.	и мясных продуктов» стр.444-458.	
67.		Лекция № 24 Технологические схемы выработки полуфабрикатов из мяса птицы. . Разделка ,обвалка и жиловка мяса птицы Ручная механическая и комбинированная обвалка тушек птицы. Жиловка мяса птицы ,нормы жилованного мяса. Формование полуфабрикатов , охлаждение и замораживание.	2	ОИ-1,ДИ-4 , ДИ-14. Компьютер, проектор, технологические схемы	Рогов И.А, «Технология мяса и мясных продуктов» стр.450-455.	
68		Практическое занятие №25. Разделка ,обвалка и жиловка мяса птицы.	2	ОИ-1, ДИ-4, ДИ-14. Компьютер, проектор, технологичес-кие инструкции по обвалке и жиловке мяса птицы.	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.447-450.	
69		Практическое занятие №26. Технология производства натуральных полуфабрикатов .	2	ОИ-1,ДИ-4, ДИ-14. Компьютер, проектор, технологические схемы интернет ресурсы	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр. 444- 446.	
70		Самостоятельная работа №20. Составить таблицу «Характеристика и нормируемые показатели качества полуфабрикатов ».	2			
71		Самостоятельная работа №21. Составить технологическую схему производства «Окорочка куриные фаршированные»	2			
72		Самостоятельна работа №22. Составить технологическую схему производства полуфабрикат рубленых из мяса птицы с овощной начинкой.	2			
73		Самостоятельная работа №23 . Составить технологическую схему производства «Купаты куриные».	2			
74.		Самостоятельная работа №24. Поиск и обработка материала по теме : «Способы получения мяса механической обвалки и их	2			

		сравнительная оценка».				
75.	Тема 15. Формованные продукты	Лекция № 25. Эмульгированные продукты . Ассортимент эмульгированных продуктов. Технологические схемы производства эмульгированных продуктов. Сырье для производства эмульгированных продуктов .	2	ОИ-3, ДИ-4, ДИ -14, компьютер, проектор, технологические схемы, интернет ресурсы.	Рогов И.А. Забашта А.Г., Казюлин Г.П. «Технология мясных продуктов» стр 412- 468.	2
76		Лекция№ 26. Дефекты продукции при производстве эмульгированных изделий и их причины. Контроль и особенности режимов производства эмульгированных продуктов..		ОИ-3,ДИ-4, ДИ-14. Компьютер, проектор, интернет ресурсы	Алан Р Сэмса «Переработка мяса птицы» стр.259-261.	
77		Практическое занятие №27 . Изучение технологических схем производства эмульгированных продуктов из мяса птицы и изучение их свойств.		ОИ-3,ДИ-4, ДИ-14. Компьютер, проектор, технологические схемы, интернет ресурсы	Никитин Б.И. «Переработка птицы и кроликов ..» стр.223-248.	
78.		Самостоятельная работа №25. Составить технологическую схему производства «Пастрома утиная , гусиная, индюшиная».				
79.	Тема 16. Эмульгированные продукты	Лекция № 27.Предварительное смешивание. Понятие мясной эмульсии. Дисперсная фаза. Стадии образования эмульсии. Экстракция и набухание белков. Эмульгирование жира. Роль миофибриллярных белков. Температурный режим. Образование геля при тепловой обработке. Технологические схемы производства эмульгированных продуктов ГОСТ Р 51074-97, ГОСТ Р 53588-2009.	4	ОИ-3, ДИ-4, ДИ-5, ДИ-14 компьютер, проектор, технологические схемы, интернет ресурсы	Алан Р Сэмса «Переработка мяса птицы» стр.259-301	2
80.		Практическое занятие №28. работа. Технологический расчёт производства эмульгированного продукта по заданным параметрам.	2	ОИ-3,ДИ-4, ДИ-5, ДИ-14 компьютер, проектор, технологические	Технологические инструкции нормативных документов.	

				инструкции, интернет ресурсы.		
81	26	Самостоятельная работа №26. Составить технологическую схему производства «Ветчина из мяса птицы куриная».	2			
82	27	Самостоятельная работа №27. Решение ситуационных задач по теме «Расчёт рецептур на выпуск эмульгированных продуктов».	2			
83.	Тема 17. Не мясные ингредиенты	Лекция № 28. Роль не мясных ингредиентов для консервирования и посола. Соль и щелочные фосфаты. Посолочные вещества. Подсластители. Жидкий дым. Антиоксиданты. Влагоудерживающие и текстурирующие ингредиенты. Консерванты и антиоксиданты. Специи.	4	ОИ-3, ДИ-4, ДИ-14, ДИ5- компьютер проектор, интернет ресурсы	Алан Р Сэмса «Переработка мяса птицы» стр. 259-280.	2
84		Лекция № 29. Роль не мясных ингредиентов для консервирования и посола. Классификация. Свойства.	2	ОИ-3, ДИ-4, ДИ-5, ДИ-14. Компьютер, проектор, интернет ресурсы	Алан Р Сэмса «Переработка мяса птицы» стр. 268-278.	
85.		Практическое занятие №29. Пищевые добавки в производстве продукции из мяса птицы.	2	ОИ-3, ДИ-4, ДИ-5, ДИ-14. Компьютер, проектор, интернет ресурсы	Алан Р Сэмса «Переработка мяса птицы» стр. 272-278.	
86		Самостоятельная работа №28. Подготовить сообщение «Перспективы использования пищевых добавок в производстве птицепродуктов».	2			
87.	Тема 18. Оболочки	Лекция № 30. Классификация оболочек. Натуральные оболочки. Коллагеновые оболочки. Целлюлозные оболочки. Фиброзные оболочки. Полимерные оболочки. ГОСТ Р 10354-82, ГОСТ 13513-86	2	ОИ-3, ДИ-4, ДИ-14, ДИ-12. Компьютер, проектор, ГОСТы 10354-82; 13513-86, интернет ресурсы.	Алан Р Сэмса «Переработка мяса птицы»	2
88.	Тема 19. Производство консервов.	Лекция № 31. Сырье для производства консервов из мяса птицы. Ассортимент консервов из мяса птицы. Технологическая схема производства консервов из мяса птицы. Производство деликатесных продуктов из печени птицы. Бланшировка мяса	6	ОИ-3, ДИ -4, ДИ-6, ДИ-8, ДИ-10, ДИ-12, ДИ-14. Компьютер,	Рогов И.А Забашты А.Г. «Справочник технолога	2

		птицы. Концентрированный бульон. термический бомбаж банок. Маркировка и хранение мясных консервов из мяса птицы. Принципы организации непрерывно-поточных линий производства массовых видов консервов. Особенности производства натуральных, фаршевых, ветчинных консервов и паштетов из мяса птицы и субпродуктов. Консервы из мяса перепелов. Современные тенденции консервного производства. ГОСТ Р 51074-97		проектор, технологические схемы, технологические инструкции, интернет ресурсы.	колбасного производства» Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.600-697, Забашта А.Г. «Разделка мяса» стр 333-345.	
89		Лекция № 32. . Ассортимент консервов из мяса птицы. Рецептуры. Стерилизация банок с продуктом. Тара для консервов из мяса птицы	2	ОИ-3,ДИ-4, ДИ - 6,ДИ-8, ДИ-10,ДИ-14 компьютер, проектор, Интернет ресурсы	Позднякоаский В.М. «Экспертиза мяса и мясо – продуктов» стр.412-415.	
90.		Практическое занятие №29. Расчёт сырья и выработка натуральных консервов из мяса птицы , изучение их свойств.	2	ОИ-3,ДИ-4, ДИ-5,ДИ-6 ДИ-14. Компьютер, проектор интернет ресурсы	Интернет - ресурсы	
91.		Самостоятельная работа №29 . Составить технологическую схему : «Производство консервов».	2			
92		Самостоятельная работа №30. Составить технологическую схему переработки гусяной и утиной печени.	2			
93	Тема 20. Технология переработки пищевых яиц	Лекция № 33. Морфологическое строение яйца. Кутикула скорлупы. Значение куриных яиц как пищевого продукта. Химический состав яиц кур и индеек. Химический состав яиц водоплавающей птицы Сортировка яиц. Основные показатели качества яиц. Целостность скорлупы. Требования, предъявляемые к качеству пищевых яиц. Пищевые неполноценные яйца. Пороки яиц. Технический брак. Необратимые процессы в яйце при хранении. Способы хранения яиц.	2	ДИ-5, ДИ-14 компьютер, проектор. Интернет ресурсы.	Рогов И.А . «Технология мяса и мясных продуктов» стр.500-518.	2
94 .		Практическое занятие №30. Расчёт сырья для выработки яйце	2	ДТ-5, ДИ-14.	Бессарабов Б.Ф.	

		продуктов		Компьютер, проектор, интернет ресурсы	«Технология производства яиц и мяса птицы» стр.29-34. Стр 54.	
95		Самостоятельная работа №31. Подготовить сообщение по теме «Особенности переработки яиц».	2			
96.		Самостоятельная работа №32. Составить технологическую схему «Производство яичных продуктов»	2			
97		Самостоятельная работа №33. Проработать материал на тему «Мировое производство яиц. Яичное производство России. Феномен пищевого яйца».	2			
98.	Тема 21. Технология производства меланжа	Лекция № 34 .Соблюдение санитарно-гигиенических правил. Технологическая схема производства меланжа. Требования к качеству яичного меланжа. Дезинфекция яиц. Разбивание яиц. Фильтрация и перемешивание яичной массы. Пастеризация. Охлаждение. Расфасовка. Замораживание меланжа. Влияние процесса заморозки на качество продукта. Хранение меланжа. Требования к качеству яичного меланжа	2	ДИ-5,ДИ-10, ДИ-14. Компьютер проектор, технологические схемы , интернет ресурсы.	Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.500-518.	2
99.		Практическое занятие №31. Изучение схемы технологического процесса производства меланжа.	2	ДИ-5,ДИ-10, ДИ-14. Компьютер проектор, технологические схемы.	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.532-546.	
100.	Тема 22. Технология производства яичного порошка	Лекция № 35 .Преимущества сухих яичных продуктов. Сырье для получения сухого яичного порошка. Приготовление сухого яичного порошка из меланжа. Режим сушки. Контроль температурного режима. Органолептические и физико-химические показатели яичного порошка. Качественные характеристики яичного порошка. Упаковка и хранение яичного порошка. Требования к качеству сухого яичного порошка.	2	ДИ-5, ДИ-10, ДИ-14. Компьютер, проектор, технологические схемы ,интернет ресурсы.	Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.525-545.	2
101.		Практическое занятие №32. Изучение схемы технологического процесса производства сухих яичных продуктов.	2.	ДИ-5, ДИ-10, ДИ-14. Компьютер,	Рогов И.А. «Технология мяса	

				проектор, технологические схемы ,интернет ресурсы.	и мясных продуктов» стр.550-555.	
102	Тема 23. Технология переработки побочной продукции	Лекция №36 Ассортимент и требования к качеству кормовой и технической продукции. Классификация сырья и характеристика побочной продукции убоя птицы. Подготовка сырья к тепловой обработке. Способы и режимы тепловой обработки. Обработка шквары: отцеживание, обезжиривание прессованием и центрифугированием, охлаждение, дробление и просеивание шквары, упаковка и хранение. Очистка, упаковка и хранение жира. Технология производства мясной, мясо- костной муки и муки из кератинсодержащего сырья. Производство кормовой и технической продукции на поточно-механизированных линиях.	4	ДИ-5, ДИ-10, ДИ-14. Компьютер, проектор, технологические схемы технологические инструкции, интернет ресурсы	Рогов И. А., Забашта А.Г., Казюлин Г. П. «Технология мяса и мясных продуктов» стр. 421-444.	2
103		Практическое занятие №33 . Изучение схемы технологического процесса производства мясной и мясокостной муки.	2	ДИ-5,ДИ-10, ДИ-14. Компьютер, проектор, технологические схемы, интернет ресурсы.	Никитин Б.И. «Переработка птицы и кроликов...» стр.144-148.	
104		Самостоятельная работа №34 . Написать реферат на тему «Рациональное использование вторичного сырья убоя птицы».	2			
105		Самостоятельная работа №35 . Подготовить доклад на тему «Аспекты получения медицинских и технических препаратов из специального сырья убоя птицы».	2			
106.	Тема 24. Технология обработки перо-пухового сырья	Лекция № 37Строение, образование и развитие пера и пуха. Удерживаемость оперения в коже тушек птицы. Соотношение пера и пуха у птицы разных видов. Характеристика технологических операций первичной обработки пера. Сбор перо-пухового сырья. Мойка, и механическое обезвоживание перо-пухового сырья. Сушка. Обеспыливание. Сортировка. Упаковка. Маркировка и хранение Обоснование технологических режимов.	4	ДИ-5 ДИ-10, ДИ-14. Компьютер, проектор, интернет ресурсы.	Рогов И. А. Забашта А. Г. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.422-442.	3

		Приготовление моющего раствора. Обработка перо- пухового сырья водоплавающей птицы. Прижизненная ощипка пера и пуха гусей. Показатели качества перо -пухового сырья. Производство изделий и переработка декоративного пера.			Никитин Б. И. «Переработка птицы и кроликов.» стр145-148	
107.		Практическое задание №35 . Изучение схемы технологического процесса переработки пера- пухового производства.	2	ДИ-5,ДИ-10, ДИ-14. Компьютер, проектор интернет ресурсы.	Никитин Б.И. «Переработка птицы и кроликов.» стр.147-148.	
108		Самостоятельная работа. № 36 Написать реферат на тему «Использование перо- пухового сырья в лёгкой ,пищевой , кормовой и косметической промышленности».	2			

№ урока	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Кол-во часов тах/обяз./са мост.	Дидактические материалы и средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
	МДК.01.03. Технологическое оборудование для производства мяса и мясных продуктов		213/142/71			
	Раздел № 1 Общие сведения об оборудовании		6/2/4			
1	Тема 1.1 Технологические машины , аппараты и поточные линии	Содержание учебного материала : Технологические машины; Процессы и аппараты; Поточные линии , робототехника	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	конспект лекции, Хрундин Д.В. Технолог. оборуд. стр.3-19	1,2

		Самостоятельная работа учащихся : Оформление таблицы: «Классификация оборудования мясоперерабатывающего предприятия»	2			2
		Самостоятельная работа учащихся : - Подготовка доклада «Коррозия металлов и способы защиты от нее»	2			2
	Раздел № 2 Оборудование для транспортирования убойных животных и птицы		8/6/2			
2	Тема 2.1 Транспортирование убойных животных ж/д транспортом	Содержание учебного материала :	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	конспект лекции, ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Технолог.оборуд. стр.16-20	1,2
		Средства для доставки скота и птицы на перерабатывающие предприятия. ; Транспортирование убойных животных ж/д транспортом; Оборудование ж/д вагонов				
3	Тема 2.2 Перевозка скота и птицы автотранспортом ; оборудование для приемки и предубойного содержания скота	Содержание учебного материала : Перевозка скота и птицы автотранспортом Оборудование автомобильного транспорта Контейнерные перевозки скота и птицы Оборудование для приемки и предубойного содержания скота	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	конспект лекции, IPR BOOKS Омаров Р.С. Технолог. мясн.отраслистр. 13-18	1,2
4		П.3. №1 Оборудование для транспортирования убойных животных и птицы	2	Тетрадь для практических занятий ; проектор, компьютер,	IPR BOOKS Омаров Р.С. Технолог. мясн.отрасли стр.13-18	1,2

				эл.ресурсы		
		Самостоятельная работа учащихся: Оформление электронной презентации на тему : «Оборудование для транспортирования убойных животных и птицы»	2			2
	Раздел № 3 Оборудование для оглушения скота и птицы		18/14/4			
5	Тема 3.1 Оборудование для механического оглушения скота	Содержание учебного материала Оборудование для механического оглушения скота; деревянные и металлические молотки Пороховые и пневматические пистолеты ; их устройство , преимущества и недостатки	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	конспект лекции, IPR BOOKS Хрундин Д.В. Технолог. оборуд. стр.20-25	2
6	Тема 3.2 Оборудование для электрического оглушения	Содержание учебного материала: Аппараты для электрического оглушения; классификация ; принцип действия; Боксы : классификация; автоматические и полуавтоматические боксы; конвейеры для оглушения- классификация и принцип действия	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	конспект лекции, IPR BOOKS Хрундин Д.В. Технолог. оборуд. стр.20-25	2
7	Тема 3.3 Оборудование для химического оглушения	Содержание учебного материала : Оборудование для химического оглушения ; состав газовой среды ; правила техники безопасности	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	конспект лекции, IPR BOOKS Хрундин Д.В. Технолог. оборуд. стр.20-25	2
8		П.3. № 2 : Оборудование для оглушения КРС	2	Занятие на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	конспект лекции, IPR BOOKS Омаров Р.С. Технолог.	2

					мясн.отрасли стр.19-39	
9		П.З. № 3 : Электрическое оборудование для оглушения свиней	2	Занятие на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	конспект лекции, IPR BOOKS Омаров Р.С. Технолог. мясн.отрасли стр.19-39	2
10		П.З. № 4 : Аппараты для электрооглушения птицы	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	конспект лекции, IPR BOOKS Омаров Р.С. Технолог. мясн.отрасли стр.19-39	2
11		П.З. № 5 : Оборудование для химического оглушения свиней	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	конспект лекции, IPR BOOKS Омаров Р.С. Технолог. мясн.отрасли стр.19-39	3
		Самостоятельная работа учащихся: Оформление таблиц : «Оборудование и аппараты, используемые для различных видов убоя»	2			2
		Самостоятельная работа учащихся: Подготовка доклада на тему: «Развитие технологий; совершенствование оборудования для убоя скота»	2			2
	Раздел № 4: Оборудование для обескровливания убойных животных и птицы		17/10/7			

12	Тема 4.1 Оборудование для обескровливания КРС, свиней	Содержание учебного материала : Ножи для обескровливания; установки для сбора крови КРС и свиней открытого и закрытого типа, их основные характеристики	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	конспект лекции, IPR BOOKS Хрундин Д.В. Технолог. оборуд. стр.24-25	2
13	Тема 4.2 Оборудование для обескровливания птицы	Содержание учебного материала : Лотки для убоя сухопутной и водоплавающей птицы; машины для автоматического наружного убоя птицы	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	ЭБС ЛитРес Куручкин А.А. Технолог.обор уд. стр.83-86	2
14		П.3. № 6 : Установка для сбора крови КРС	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	IPR BOOKS Омаров Р.С. Технолог. мясн.отрасли стр.19-25	
15		П.3. № 7 : Установка для сбора крови свиней	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	конспект лекции, IPR BOOKS Омаров Р.С. Технолог. мясн.отрасли стр.25-33	2
16		П. 3. № 8: Оборудование для обескровливания птицы	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	конспект лекции, IPR BOOKS Омаров Р.С. Технолог. мясн.отрасли стр.33-38	2
		Самостоятельная работа учащихся: Поиск и обработка информации по теме :	2			2

		«Оборудование для обескровливания убойных животных и птицы»				
		Самостоятельная работа учащихся: Оформление таблицы «Характеристика оборудования, используемого для сбора крови»	1			2
		Самостоятельная работа учащихся: - Подготовка реферата на тему «Установки для сбора крови на пищевые цели»	2			3
		Самостоятельная работа учащихся: Подготовка к устной защите практических занятий	2			3
Раздел № 5 Оборудование для съемки шкур			20/12/8			
17	Тема 5.1 Оборудование для съемки шкур методом разрезания подкожного слоя	Содержание учебного материала : Классификация оборудования для съемки шкур; оборудование для съемки шкур методом разрезания подкожного слоя ; инструменты с возвратно-поступательным , качательным и вибрирующим движением ножа	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	IPR BOOKS Хрундин Д.В. Технолог. оборуд. стр.25- 28	2
18	Тема 5.2 Оборудование для съемки шкур методом разрыва подкожного слоя	Содержание учебного материала : Оборудование для съемки шкур методом разрыва подкожного слоя. Тросовые , цепные и барабанные установки для съемки шкур с КРС; их основные принципы построения. Отличительные особенности установок	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	IPR BOOKS Хрундин Д.В. Технолог. оборуд. стр.24-25	3
19		Содержание учебного материала : Установки для съемки шкур с туш МРС; особенности процесса съемки. Барабанные и цепные установки для съемки шкур с туш МРС. Установки для съемки шкур и крупонов с туш свиней; тросовые , вальцовые и цепные установки. Особенности съемки шкур с туш свиней.	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Технолог.оборуд. стр.23-25	3

20		П.3. № 9 : Установки для съемки шкур с КРС	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Технолог.оборуд. стр.21-28	2
21		П.3. № 10 : Установки для съемки шкур с мелкого рогатого скота	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Технолог.оборуд. стр.21-28	2
22		П.3. № 11: Установки для съемки шкур и крупонов со свиней	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Технолог.оборуд. стр.21-28	2
		Самостоятельная работа учащихся: Оформление электронной презентации на тему : «Установки для съемки шкур»	2			3
		Самостоятельная работа учащихся: Оформление таблицы: «Сравнительная характеристика барабанных установок»	2			3
		Самостоятельная работа учащихся: Подготовка реферата «Анализ работы установок ФУА и ФУАМ»	2			3
		Самостоятельная работа учащихся: Поиск и обработка информации по теме : «Установки для съемки кур»	2			3
	Раздел № 6 Оборудование для удаления щетины, волоса и оперения		22/14/8			
23	Тема 6.1 Устройство рабочих органов для удаления щетины, волоса ,оперения	Содержание учебного материала : Устройство рабочих органов для удаления щетины, волоса и оперения : - вальцовые рабочие органы ; - упругие рабочие органы ; - бильные рабочие органы	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь		1,2

24	Тема 6.2 Классификация машин для удаления щетины с туш свиней	Содержание учебного материала : Классификация и принцип работы машин для удаления щетины с туш свиней. Поперечно-горизонтальные скребмашины; Продольно-горизонтальные скребмашины; Комбинированные машины ;	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	IPR BOOKS Хрундин Д.В. Технолог. оборуд. стр.28-30 ЭБС ЛитРес Куручкин А.А. Технолог.оборуд. стр.32-35	2
25	Тема 6.3 Машины для удаления оперения с тушек птицы.	Содержание учебного материала : Машины для удаления оперения с тушек птицы; Классификация машин и их принцип действия	2		стр.32-35 Куручкин А.А. Технолог.оборуд. стр.32-35 компьютер	2
26		П.3. № 12: рабочие органы для удаления щетины, волоса и оперения	2	Занятие на базе ООО «Уярский мясокомбинат»		2
27		П.3. № 13: Машины для удаления щетины и нагара с туш свиней	2	Занятие на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	IPR BOOKS Хрундин Д.В. Технолог. оборуд. стр.29-30	2
28		П.3. № 14: Машины для удаления оперения с тушек птицы	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	ЭБС ЛитРес Куручкин А.А. Технолог.оборуд. стр.83-84	2
29		П.3. № 15: Центробежные машины	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь		2

		Самостоятельная работа учащихся: Оформление таблицы : «Техническая характеристика и назначение бильных машин»	2			2
		Самостоятельная работа учащихся: Подготовка реферата : «Теоретические основы процесса удаления щетины, волоса. оперения»	2			2
		Самостоятельная работа учащихся: Оформление электронной презентации : «Оборудование для удаления волоса, щетины и оперения»	2			3
		Самостоятельная работа учащихся: Подготовка к устной защите практических занятий	2			3
	Раздел № 7 Оборудование для крупного измельчения		20/12/8			
30	Тема 7.1 Разделение на части резанием без образования стружки ; Резание на части с образованием стружки.	Содержание учебного материала: Разделение на части без образования стружки; ножи и пуансоны; их устройство и использование. Резание на части с образованием стружки; резцы, пилы, фрезы.	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	IPR BOOKS Хрундин Д.В. Технолог. оборуд. стр.31-39	2
31	Тема 7.2 Машины для крупного измельчения	Содержание учебного материала: Машины для крупного измельчения. Переносные и стационарные машины с гладкими лезвиями. Резаки с одним или двумя движущимися ножами. классификация и принцип действия	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	IPR BOOKS Хрундин Д.В. Технолог. оборуд. стр.34-35	2
32		Содержание учебного материала: Пилы с пластинчатым полотном, принцип действия и назначение. Дисковые пилы, принцип действия и назначение.	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	IPR BOOKS Хрундин Д.В. Технолог. оборуд.	2

					стр.34-35	
33		П.3. № 16: Машины с гладкими лезвиями для крупного измельчения	2	Занятие на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	Конспект лекции	2
34		П.3. № 17: Пилы с пластинчатым полотном	2	Занятие на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	Конспект лекции	3
35		П.3. № 18: Дисковые пилы	2	Занятие на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	Конспект лекции	3
		Самостоятельная работа учащихся: Оформление электронной презентации : «Машины для крупного измельчения. Пилы»	2			3
		Самостоятельная работа учащихся: Оформление электронной презентации : «Машины для крупного измельчения. Резаки»	2			3
		Самостоятельная работа учащихся: Подготовка к устной защите практических занятий	2			3
		Самостоятельная работа учащихся: Подготовка реферата на тему:« Основные виды режущих устройств»	2			3
	Раздел № 8 Оборудование для обработки и разделки туш убойных животных и тушек птицы		36/26/10			
36	Тема 8.1 Конвейерные линии обработки туш убойных	Содержание учебного материала: Конвейерные линии обработки туш убойных животных ; механизированный стационарный и переносной инструмент	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	IPR BOOKS Хрундин Д.В. Технолог. оборуд.	1,2

	животных; Машины-роботы и роботизированные линии				стр.6-27	
37		Содержание учебного материала : Машины – роботы и роботизированные линии ; устройство и принцип работы	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	IPR BOOKS Хрундин Д.В. Технолог. оборуд. стр.6-27	2
38	Тема 8.2 Оборудование для обработки и разделки тушек птиц	Содержание учебного материала : Оборудование для обработки тушек птиц; Конвейерные линии для обработки тушек птицы;	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Технолог.оборуд. стр.83-95	2
39		Содержание учебного материала : Оборудование для ручной разделки тушек птиц; Оборудование для механизированной разделки тушек птиц ;	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Технолог.оборуд. стр.83-95	2
40	Тема 8.3 Оборудование для разделки туш	Содержание учебного материала : Оборудование для разборки и инспекции внутренних органов; машины для разрубки голов, обрубки рогов , снятия копыт, челюстей ; Оборудование для пластования шпика и снятия свиной шкурки ;	2	компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь, проектор.	IPR BOOKS Хрундин Д.В. Технолог. оборуд. стр.31-34	2
41		П.З. № 19: Линия убоя и первичной обработки туш КРС	2	Занятие на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	Конспект лекции	3
42		П.З. № 20 : Линия убоя и первичной обработки туш свиней	2	Занятие на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	Конспект лекции	3

43		П.3. № 21 : Линия убоя и первичной обработки туш МРС	2	Занятие на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	Конспект лекции	3
44		П.3. № 22 : Оборудование для обработки туш КРС	2	Занятие на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	Конспект лекции	3
45		П.3. № 23 : Оборудование для обработки туш свиней	2	Занятие на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	Конспект лекции	3
46		П.3. № 24 : Оборудование для механизированной разделки полутуш	2	Занятие на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	Конспект лекции	3
47		П.3. № 25 : Оборудование для обработки тушек птицы	2	Занятие на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	Конспект лекции	3
48		П.3. № 26 : Оборудование для разделки тушек птицы	2	Занятие на базе ООО «Уярский мясокомбинат»	Конспект лекции	3
		Самостоятельная работа учащихся: Подготовка реферата «Безопасные условия работы на линии убоя»	2			
		Самостоятельная работа учащихся: Оформление таблицы «Соответствие используемого оборудования при выполнении технологической операции»	2			2

		Самостоятельная работа учащихся: Оформление электронной презентации «Современное оборудование для убоя и разделки»	2			3
		Самостоятельная работа учащихся: Поиск и обработка информации по теме «Оборудование для убоя и разделки»	2			
		Самостоятельная работа учащихся: Подготовка к устной защите практических занятий	2			
	Раздел № 9 Оборудование для шпарки и опалки		16/12/6			
49	Тема № 9.1 Оборудование для шпарки и опалки	Содержание учебного материала: Оборудование для шпарки туш свиней : виды, устройство, принцип действия;	2	компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь, проектор	IPR BOOKS Хрундин Д.В. Термич. оборуд., стр.3-8	2
50		Содержание учебного материала: Оборудование для шпарки тушек птицы : классификация, принцип работы, технические характеристики	2	компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь, проектор	ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Технолог.оборуд. стр.84-92	2
51		Содержание учебного материала: Оборудование для опалки : принцип работы, технические характеристики	2	компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь, проектор	IPR BOOKS Хрундин Д.В. Термич. оборуд., стр.9-11	1,2
52		П.З. № 27 Оборудование для шпарки туш свиней	2	компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь, проектор	Конспект лекции	3
53		П.З. № 28 Оборудование для шпарки тушек птицы	2	компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь,	Конспект лекции	

54		П.3. № 29 Оборудование для опалки	2	проектор компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь, проектор	Конспект лекции	2
		Самостоятельная работа учащихся: Оформление электронной презентации «Оборудование для шпарки и опалки»	2			3
		Самостоятельная работа учащихся: - Оформление таблицы «Преимущества и недостатки установок для шпарки орошением горячей водой»	2			3
		Самостоятельная работа учащихся: Подготовка доклада «Современные виды оборудования для шпарки и опалки»	2			3
Раздел № 10 Оборудование для обработки и разделки кроликов			10/6/4			
55	Тема 10.1 Оборудование для содержания и транспортирования; аппараты для оглушения ; машины для убоя;	Содержание учебного материала: Оборудование для содержания и транспортирования кроликов ; аппараты для оглушения и машины для убоя	2	компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь, проектор	ЭБС Лань Технолог. первичн. продукции животнов. (электр.изд.)	2
56	Поточно-механизированные линии для убоя и переработки кроликов	Содержание учебного материала: Поточно-механизированные линии для убоя и переработки кроликов; принцип работы , технические характеристики. Агрегаты карусельного типа для предприятий малой мощности	2	компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь, проектор	конспект лекции, ЭБС Лань Технолог. первичн. продукции животнов. (электр.изд.)	3
57		П.3. № 30: Поточно-механизированные линии для	2	компьютер,	конспект лекции,	3

		убоя и обработки кроликов		эл.ресурсы, рабочая тетрадь, проектор	ЭБС Лань Технолог. первичн. продукции животнов. (электр.изд.)	
		Самостоятельная работа учащихся: Подготовка доклада на тему «методы предубойного оглушения кроликов»	2			2
		Самостоятельная работа учащихся: - Оформление электронной презентации «Модульные бойни для кроликов»	2			2
Раздел 11 Оборудование для холодильной обработки			14/10/6			
58	Тема 11.1 Оборудование для заморозки.	Содержание учебного материала: Морозильные аппараты с интенсивным движением воздуха; классификация. Туннельные скороморозильные аппараты; Тележечные скороморозильные аппараты; Конвейерные скороморозильные аппараты	2	компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь, проектор	конспект лекции ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Оборудов.и автоматиз., стр.360-376	2
59	Тема 11.2 Оборудование для охлаждения	Содержание учебного материала: Холодильное оборудование для хранения мясных продуктов; Холодильный шкаф ; Сборные холодильные камеры;	2	компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь, проектор	конспект лекции ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Оборудов.и автоматиз., стр.360-376	2
60		П.3. № 31 Холодильные шкафы	2	компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь, проектор	конспект лекции ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Оборудов.и автоматиз., стр.360-376	2

61		П.3. № 32 Холодильные камеры	2	компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь, проектор	конспект лекции ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Оборудов.и автоматиз., стр.360-376	2
62		П.3. № 33 Морозильные аппараты с интенсивным движением воздуха	2	компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь, проектор	конспект лекции ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Оборудов.и автоматиз., стр.360-376	2
		Самостоятельная работа учащихся: Поиск и обработка информации по теме «Оборудование для холодильной обработки»	2			3
		Самостоятельная работа учащихся: Оформление таблицы на тему : «Техническая характеристика холодильных шкафов»	2			3
		Самостоятельная работа учащихся: - Оформление электронной презентации «Оборудование для холодильной обработки»	2			3
	Раздел № 12 Оборудование для санитарной обработки сырья , технических средств и помещения		12/8/4			
63	Тема 12.1 Оборудование для мытья туш свиней в шкуре	Содержание учебного материала : Щеточные и бильные машины для мойки туш в шкуре. Принцип работы .Технические характеристики. Преимущества и недостатки.	2	компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь, проектор	ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Технолог.оборуд. стр.40-41	2
64	Тема 12.2 Оборудование для санитарно-	Содержание учебного материала : Оборудование для санитарной обработки помещений и инвентаря. Машины для мойки	2	компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь,	конспект лекции	2

	гигиенической обработки машин и аппаратов	оборудования. Машины для мойки инвентаря. Устройство установок для обработки моющим раствором и ополаскивания. Умывальник комбинированный; принцип работы.		проектор		
65		П.3. № 34 Машины для мойки свиней в шкуре	2	Занятие на базе ООО «Уярский мясокомбинат»		2
66		П.3. № 35 Изучение схемы коммуникаций для мясоперерабатывающего предприятия. Расчет необходимого количества водных ресурсов.	2	компьютер, эл.ресурсы, рабочая терадь, проектор		2
		Самостоятельная работа учащихся: Оформление электронной презентации «Оборудование мясоперерабатывающего предприятия для санитарной обработки»	2			3
		Самостоятельная работа учащихся: Поиск и обработка информации по теме «Дезинфицирующие вещества и растворы, применяемые для обработки »	2			3
	Раздел № 13 Охрана труда и производственная безопасность		14/10/6			
67	Тема 13.1 Охрана труда, техника безопасности , личная гигиена работников	Содержание учебного материала: Охрана труда мясоперерабатывающих предприятий Пожарная безопасность	2	компьютер, эл.ресурсы, рабочая терадь, проектор		2
68		Содержание учебного материала: Техника безопасности во время технологических процессов на производстве ;	2			2

69	Личная гигиена работников	2	компьютер, эл.ресурсы, рабочая терадь, проектор	конспект лекции, IPR BOOKS	2
70	П.3. № 36 Охрана труда при эксплуатации технологического оборудования	2	Занятие на базе ООО «Уярский мясокомбинат»		2
71	П.3. № 37 Производственная санитария и пожарная безопасность	2	Занятие на базе ООО «Уярский мясокомбинат»		3
	Самостоятельная работа учащихся : Поиск и обработка информации по теме «Правила по охране труда в мясной промышленности»	2			2
	Самостоятельная работа учащихся : Поиск и обработка информации по теме «Правила пожарной безопасности для предприятий по переработке мяса и мясопродуктов»	2			2
	Самостоятельная работа учащихся : Поиск и обработка информации по теме : «Личная гигиена работников»	2			2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета					

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает:

1. Наличие учебного кабинета с посадочными местами по количеству обучающихся
 2. Помещения для хранения материалов, лабораторного оборудования, учебного оборудования
 - 2 Наличие учебно-методического комплекса:
 - методические рекомендации для студентов по организации и проведению практических работ;
 - методические рекомендации для студентов по внеаудиторной самостоятельной работе;
 - контрольно – оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации.
 - 3 Наличие технических средств обучения:
 - калькуляторы ,компьютер, проектор, телевизор, видеофильмы
 4. Учебно – наглядные пособия:- комплект учебно - методической документации
 - плакаты, схемы.
 5. Оборудование:

Эксплуатируемое оборудование цеха по первичной переработке скота, птицы и кроликов ООО «Уярский мясокомбинат», ООО «Налобинская птицефабрика»
- Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.
6. Базы практик:

ООО «Уярский мясокомбинат», ООО «Налобинская птицефабрика»
 7. Спец.одежда: халаты (белые и темные), резиновые перчатки и сапоги

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основные источники:

Издательство Лань авторы:

1. **Пронин** В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И.А., «Технология первичной переработки продуктов животноводства»

2. Кузнецов. Крупный рогатый скот, учебник, -СПб Лань. 2018
Электронно – библиотечная система IPR BOOKS:
3. Издательство Профобразование, АЙПИАрМедиа, автор Асминкина Т.Н., год издания 2020, гриф УМО, «Основные технологии первичной переработки животных»;
4. Издательство Профобразование, АЙПИАрМедиа, автор Асминкина Т.Н., год издания 2020, гриф УМО, «Оценка и контроль качества продукции животноводства»;
5. IPR BOOKS Хрундин Д.В., Юнусов Э.Ш., Пономарев В.Я.,
6. Ежкова Г.О. Технологическое механическое оборудование мясной отрасли – Казань, Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. -120с.;
7. IPR BOOKS Хрундин Д.В., Юнусов Э.Ш., Пономарев В.Я.,Ежкова Г.О Оборудование мясной отрасли для термической обработки - Казань, Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017.-96с.;
8. ЭБС ЛитРес :Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2-х частях. Часть 2: учебник и практикум для СПО , 2-е изд., пер. и доп.- М.: Издательство ЮРАЙТ,2018.-255с.
9. ЭБС ЛитРес : Курочкин А.А., Шабурова Г.В., Гордеев А.С., Завражнов А.И. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для СПО .- 2-е изд., испр. и доп.-М: Издательство Юрайт,2020.- 586 с.
10. ЭБС ЛитРес: Курочкин А.А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих Производств: учебник СПО -2-е изд., испр. и доп.- М.: Издательство Юрайт, 2020.-586с.
11. ЭБС Лань: Технология первичной переработки продукции животноводства: электронное учебное пособие – Кемерово, Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия,2017.-189с.

Дополнительные источники:

1. Генрих Кайм. «Технология переработки мяса» Санкт-Петербург. Профессия 2008г.
2. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П., Технология мяса и мясных продуктов – М: Колос, 2009
3. IPR BOOKS: Омаров Р.С., Шлыков С.Н. Общая технология мясной отрасли - Ставрополь, Ставропольский государственный аграрный университет , 2018.-96с;
4. IPR BOOKS: Хрундин Д.В. Общая технология пищевых производств. Казань,Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. – 120с.;

5. ЭБС ЛитРес : Царегородцева Е.В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов. Учебное пособие для ВУЗов.- М. Издательство ЮРАЙТ , 2020-290с.;
6. ЭБС Лань: Гуринович Г.В., Мышалова О.М., Патракова Н.С. Технология обработки продуктов уоя : учебное пособие- Кемерово, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2016.-185с.

Программное обеспечение, Интернет-ресурсы:

ТР/ТС 034/2013 «Технический регламент таможенного союза о безопасности мяса и мясной продукции», вход: docs.cntd.ru Технический регламент;

Информационные справочные и поисковые системы: Yandex, Google, WWW comrexdoc ru, WWW cnshb ru, WWW agro-bursa ru, Agris, IFIS & FSTA .

с –mail: Sales@koloss. Ru.

с –mail: info@aramaros. Ru.

с –mail: daurkin sup@maj. Ru

Vancats. Породы кур. Prefermer.ru Птицеводство.

Agroobzor.ru Породы уток. Ru. Wikipedia.org/wiki Породы домашних гусей.

Knowledge. Allbest.ru

Ptica.ru.76/tehnologiya...vyasa-pticy

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Реализации программы ПМ.01 предполагает проведение учебной практики. Учебная практика проводится концентрированно на производственной базе работодателей в ООО «Уярский мясокомбинат», ООО «Налобинская птицефабрика»

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.01 является освоение учебного материала по междисциплинарному курсу учебная практика проводится в ООО «Уярский мясокомбинат», ООО «Налобинская птицефабрика»

В период прохождения учебной практики и подготовки к промежуточной аттестации по профессиональному модулю проводятся консультации. В течение учебного года при освоении дидактических единиц и при проведении практических занятий консультации проводятся по мере необходимости.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

Реализация основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Инженерно-педагогический состав:

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

**5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬ ДЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля оценки
<p>ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов</p> <p>Иметь практический опыт: ПО.1 приемки скота, птицы и кроликов;</p> <p>Уметь: У.1 определять упитанность скота, категории птицы и кроликов; У.2 контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;</p> <p>Знать: 3.1 требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов; 3.2 порядок приема скота, птицы и кроликов; 3.3 порядок расчета содатчиками;</p>	<p>Проведение оценки упитанности животных в соответствии с установленной методикой, ГОСТами и требованиями стандартных процедур производства отделения первичной переработки скота (далее-СПП 1,2). Адекватность оценки требованиям действующих государственных стандартов упитанности убойных животных и СПП 1.2. Соответствие проведения сортировки убойных животных требованиям СПП 1,2</p>	<p>Экзамен квалификационный</p> <p>Экспертная оценка выполнения заданий на учебной практике</p> <p>Экзамен по МДК</p> <p>Экспертная оценка выполнения заданий на учебной практике</p>
<p>ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов</p>	<p>применять действующие стандарты на перерабатываемый скот,</p>	

	<p>птицу и кроликов;</p> <p>контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;</p> <p>оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;</p>	
<p>ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. Иметь практический опыт: ПО.2 первичной переработки скота, птицы и кроликов; ПО.3 размещения мяса в камерах холодильника; Уметь: У.3 вести процессы первичной переработки крупного рогатого и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов; У.4 вести учет сырья и продуктов переработки; У.5 проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; У.6 оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории; У.7 контролировать выход мяса и расход энергоресурсов; У.8 выбирать необходимые способы холодильной обработки; У.9 контролировать режимы холодильной обработки; У.10 обеспечивать рациональное использование камер холодильника; У.11 определять глубину</p>	<p>Процесс переработки животных и птицы проводится в соответствии с требованиями СПП 2-СПП19</p> <p>Учет сырья и продуктов переработки ведется в соответствии с требованиями СПП 21</p> <p>Технологические расчеты проводятся по действующим методикам технологических расчетов производства первичной переработки скота, птицы и кроликов</p>	

<p>автолиза мяса при холодильной обработке; У.12 определять естественную убыль мяса при обработке холодом</p> <p>Знать: 3.4 режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов; 3.5 методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработке птицы и кроликов; 3.6 режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;</p>		
<p>ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха. Иметь практический опыт:</p> <p>ПО.4 эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; Уметь: У.13 выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; Знать: 3.7 назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; 3.8 требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме и первичной переработке</p>	<p>Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов проводится в соответствии с техническими инструкциями по эксплуатации соответствующего оборудования</p>	<p>Экспертная оценка выполнения заданий на учебной практике</p>

скота, птицы и кроликов		
-------------------------	--	--

Развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты: компетенции (ОК)	Общие	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 экскурсии на мясоперерабатывающие предприятия встречи со специалистами, переработка животных, участие в профессиональных конкурсах, подготовка выступлений по темам.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, отзывы по итогам учебной практики. Заслушивание и оценка выступлений по результатам самостоятельной работы, оценка выступлений с презентациями.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество		Выбор и применение рациональных методов и способов решения профессиональных задач и ситуаций, эффективность качества выполнения заданий	Оценка решений проблемно-ситуационных задач и ситуаций. Отчет по итогам учебной практике.
ОК 3 Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность		Анализ практических ситуаций при выполнении профессиональных задач, связанных с проведением профилактических мероприятий	Экспертное наблюдение. Оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития		Эффективный поиск необходимой информации, использование различных источников, включая интернет	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике, оценка докладов, выступлений
ОК5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-		Эффективное использование информационно-коммуникационных технологий в	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике, оценка выполнения

коммуникационных технологий	профессиональной деятельности	самостоятельных работ
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие обучающихся в паре, группе, с преподавателями, обслуживающим персоналом. Корректность ведения диалога с клиентами при приёме животных	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий	Демонстрация готовности руководить звеном, командой обучающихся при выполнении практических задач и решении профессиональных ситуаций, добиваться результата.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике. Оценка результатов.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы. Своевременность и результативность выполнения самостоятельных обязательных и дополнительных заданий при изучении профессионального модуля. Самооценка результатов труда	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике. Тестирование, устный и письменный опрос.
ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Демонстрация готовности выбора и применения различных технологий в решении профессиональных задач. Оценка результатов деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике.

Требования к результатам освоения практических профессиональных умений, приобретенного первоначального практического опыта

на учебной практике

Наименование ПМ/вида профессиональной деятельности - первоначальный практический опыт	Виды работ на учебной практике	Требования к выполнению работ	Формы и методы контроля оценки
1	2	3	4
<p>ПО.1 прием, скота, птицы и кроликов У.1 Определять упитанность скота, категории птицы У.2 Контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цех переработки</p>	<p>ВР 1 подход к животным, взвешивание, проведение оценки упитанности скота</p> <p>ВР 2- подход к птице, взвешивание, проведение оценки упитанности</p> <p>ВР 3-Осмотр и сортировка убойных животных</p>	<p>Проведение оценки упитанности в соответствии установленной методикой. Адекватность оценки требованиям действующих стандартов.</p> <p>Проведение оценки упитанности в соответствии установленной методикой. Адекватность оценки требованиям действующих стандартов.</p> <p>Соответствие проведения сортировки убойных животных требованиям действующих процедур</p>	<p>Дифференцированный зачет; оценочный лист;</p> <p>Формализованное наблюдение</p>
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,</p>		<p>Выбор и применение рациональных методов и способов решения профессиональных задач, эффективность качества выполнения заданий</p> <p>Корректность в поведении, умение работать в группе</p>	

потребителями.			
<p>ПО.2 первичной переработки скота, птицы и кроликов</p> <p>У.3 Вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы</p> <p>У.4 вести учет сырья и продуктов переработки;</p> <p>У.5 проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;</p> <p>У.6 оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;</p> <p>У.7 контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;</p>	<p>ВР 4 Анализ процессов первичной переработки крупного и мелкого скота</p>	<p>Выполнение анализа первичной переработки КРС и МРС в соответствии с требованиями действующих производственных процедур</p>	<p>Дифференцированный зачет; оценочный лист</p> <p>Формализованное наблюдение</p>
	<p>ВР5 Оценка качества говядины</p>	<p>Проведение оценки качества говядины в соответствии с установленными методиками. Адекватность оценки требованиям действующих стандартов</p> <p>Выполнение анализа в соответствии с требованиями действующих производственных процедур</p>	
	<p>ВР6-Анализ процессов первичной переработки свиней</p>	<p>Проведение оценки качества говядины в соответствии с установленными методиками. Адекватность оценки требованиям действующих стандартов</p>	
	<p>ВР 7 Оценка качества свиней</p>	<p>Выполнение анализа первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов в соответствии с требованиями действующих производственных процедур</p>	
	<p>ВР 8 Анализ процессов первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов</p>	<p>Проведение оценки качества говядины в соответствии с установленными методиками. Адекватность оценки требованиям действующих стандартов</p>	
	<p>ВР 9 Оценка качества мяса</p>		

	птицы и кроликов		
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач личного развития ОК 5 -использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		Результативность поиска информации Эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	
ПО размещения мяса в камерах холодильника У.8 Выбирать необходимые способы холодильной обработки У.12 Определять естественную убыль мяса при холодильной обработке У.9 Контролировать режимы холодильной обработки У.11 Определить глубину автолиза мяса при холодильной обработке	ВР 10 составление и анализ схем холодильной обработки мяса	Обоснованность составления схем холодильной обработки мяса	Дифференцированный зачет; оценочный лист Формализованное наблюдение
	ВР 11 определение глубины автолиза мяса при обработке холодом с помощью потенциометра	Выполнение испытания в соответствии со стандартной методикой. Обоснованность полученного результата	
ПО Эксплуатации ,технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработки скота, птицы и кроликов	ВР 12 Анализ эффективности линий по первичной переработки скота, действующих на базовом предприятии	Выполнение анализа эффективности в соответствии с требованиями действующих производственных процедур. Обоснованность	Дифференцированный зачет; оценочный лист Формализованно

У.13 Выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработки скота, птицы и кроликов ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	ВНМД	полученного результата	е наблюдение
	ВР 13 Анализ линии по первичной переработки птицы, действующих на предприятии ООО «Налобинская птицефабрика»	Выполнение анализа эффективности в соответствии с требованиями действующих производственных процедур. Обоснованность полученного результата	

Требования к результатам освоения общих и профессиональных компетенций на учебной практике по профилю специальности

Наименование ПМ/вида профессиональной деятельности - практический опыт, профессиональные и общие компетенции	Виды работ на практике по профилю специальности	Требования к выполнению работ	Формы и методы контроля оценки
1	2	3	4
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов ПО.1.1 по приемке скота, птицы и кроликов ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность	ВР.1 Приемка скота, ветеринарный осмотр, сортировка по партиям, взвешивание	Наблюдение за приемкой всех видов скота, птицы и кроликов производимым в соответствии со стандартными процедурами производства отделения первичной переработки скота(стандарт предприятия)	Дифференцированный зачет; оценочный лист Формализованное наблюдение
	ВР.2 Приемка всех видов скота, птицы и кроликов, сортировка по партиям, взвешивание		

<p>и качество ОК4</p> <p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>			
<p>ПК1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов ПО.1.2 первичной переработки скота, птицы и кроликов; ОК.3;ОК6</p>	<p>ВР.3 Проведение процедур убоя скота: оглушение, обескровливание скота и свиней</p>	<p>Наблюдение за процессом убоя скота, птицы и кроликов производимым в соответствии со стандартными процедурами отделения первичной переработки скота (стандарт предприятия)</p>	
<p>ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов. ПО.1.2 первичной переработки скота, птицы и кроликов; ПО.1.3 размещения мяса в камерах холодильника; ОК.7;ОК.9</p>	<p>ВР.4 Первичная переработка скота, птицы и кроликов. ВР.5 Размещение мяса в камерах холодильника</p>	<p>Наблюдение за процессом первичной переработки скота, птицы и кроликов производимым в соответствии со стандартными процедурами производства отделения первичной переработки скота (стандарт предприятия)</p>	
<p>ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования</p>	<p>ВР.6 Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной</p>	<p>Наблюдение за эксплуатацией и техническим обслуживанием технологического оборудования по</p>	

<p>первичного цеха и птищецеха. ПО.1.4 эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;</p>	<p>переработке скота, птицы и кроликов</p>	<p>первичной переработке скота, птицы и кроликов работающим в соответствии со стандартными процедурами производства отделения первичной переработки скота</p> <p>(стандарт предприятия)</p>	
---	--	---	--