

**Аннотация рабочей программы дисциплины «МДК.01.01Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов»
специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина МДК.01.01Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов является обязательной дисциплиной профессионального модуля ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

Дисциплина МДК.01.01Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов реализуется в 1,2 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 3,4 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Содержание дисциплины МДК.01.01Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов направлено на достижение следующих **целей**:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся 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), 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

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.

- знать:

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;

- порядок приема скота, птицы, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов
- **уметь:**
 - определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
 - контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
 - вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
 - вести учет сырья и продуктов переработки;
 - проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
 - оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
 - контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
 - выбирать необходимые способы холодильной обработки;
 - контролировать режимы холодильной обработки;
 - обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
 - определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
 - определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
 - выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 276 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 184 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 66 часов.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Подготовка сельскохозяйственных животных к убою.

Введение

Тема 1.1. Сырьевая база мясной промышленности

Раздел 2. Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных.

Тема 2.1. Основные технологические процессы переработки крупного рогатого скота

Тема 2.2. Основные технологические процессы переработки свиней

Тема 2.3. Основные технологические процессы переработки мелкого рогатого скота

Тема 2.4. Основные технологические процессы переработки птицы и кроликов

Тема 2.5. Холодильная технология мяса, мяса птицы и кроликов

Тема 2.6. Биохимические изменения мяса и мяса птицы при холодильной обработке

Тема 2.7. Контроль физико-химических и микробиологических показателей мяса

Тема 2.8 Техника безопасности и охрана труда на предприятиях мясной промышленности

5. Форма промежуточной аттестации – иная форма контроля.

6. Разработчик программы: доцент Е.И. Рыжков