

## Аннотация

### **рабочей программы дисциплины «МДК 01.02 «Основы мясного животноводства и птицеводства» специальности среднего профессионального образования 19.02.08 "Технология мяса и мясных продуктов"»**

#### **1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП.**

Учебная дисциплина МДК 01.02 «Основы мясного животноводства и птицеводства» относится к группе - профессионального учебного цикла ОП -общепрофессиональных дисциплин.

Дисциплина МДК 01.02 «Основы мясного животноводства и птицеводства» реализуется в I семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 3 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**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

##### **иметь практический опыт:**

- 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;

##### **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;

##### **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, кроликов;
- 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.

### **3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) **192 часов**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 128 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 56 часов.

### **4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы мясного животноводства

Тема 1.1 Основные тенденции развития мясного комплекса в стране и регионе

Тема 1.2 Мясная продуктивность

Тема 1.3 Нормированное кормление мясных животных

Раздел 2. Технология производства говядины

Тема 2.1. Технология производства говядины

Тема 2.2. Породы КРС, как средство производства говядины

Раздел 3. Технология производства свинины

Тема 3.1 Планирование производства свинины

Раздел 4. Технология производства баранины

Тема 4.1 Планирование производства баранины

Раздел 5. Технология производства мяса-птицы

Тема 5.1 Планирование производства мяса бройлеров при разных способах выращивания

Раздел 6. Биологические основы хранения и переработки мясного сырья

Тема 6.1 Биологические основы хранения и переработки мяса.

**5. Форма промежуточной аттестации – комплексный экзамен**

**6. Разработчик программы: доцент Г.В. Овсянникова**