

Приложение 1.1
к ОПОП-П по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа профессионального модуля
«ДПБ 01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 15141 ОБВАЛЬЩИК МЯСА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	6
2. Структура и содержание профессионального модуля	8
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	8
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	9
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	11
3. Условия реализации профессионального модуля	17
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	17
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	17
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ДПБ 01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 15141. ОБВАЛЬЩИК МЯСА»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ДПБ 01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 15141 ОБВАЛЬЩИК МЯСА»: является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» в части освоения одного из видов деятельности по очной форме обучения: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Профессиональный модуль изучается в профессиональном цикле.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.			
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	описывать значимость своей специальности	значимость профессиональной деятельности по специальности	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	

чрезвычайных ситуациях			
ДПБ. ВПК.1.1 Осуществлять разделку туш на части в соответствии с требуемыми параметрами	Умения: У ДПБ.ВПК.1.1/01 Производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, сдачу продукции на охлаждение У ДПБ.ВПК.1.1/02 Отделять мякоть от костей в технологической последовательности	Знания: ДПБ.ВПК.1.1/01 Основные сведения об анатомическом строении туш, сочленении костей скелета, расположения мышечной, жировой, соединительной тканей 3 ДПБ.ВПК.1.1/02 Правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения 3 ДПБ.ВПК.1.1/03 Анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения	Навыки: Н ДПБ.ВПК.1.1/01 Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями Н ДПБ.ВПК.1.1/02 Отделения мышечной, жировой и соединительной тканей от костей при разделке туш на части
ДПБ. ВПК.1.2 Выполнять процесс обвалки частей туш скота	УПБ.ВПК.1.2/01 Производить обвалку туш вручную и с использованием устройств для механической обвалки	3 ДПБ.ВПК.1.2/01 Способы обвалки мяса скота всех видов	Н ДПБ.ВПК.1.2/01 Обвалка туш, полутуш, четвертин, частей туши, голов скота
ДПБ. ВПК.1.3 Выполнять жиловку мяса и субпродуктов	У ДПБ.ВПК.1.3/01 Производить жиловку мяса и субпродуктов, сдачу продукции на охлаждение Знания:	3 ДПБ.ВПК.1.3/01 Способы жиловки мяса скота всех видов	Н ДПБ.ВПК.1.3/01 Жиловка мяса и субпродуктов
ДПБ. ВПК.1.4	У ДПБ.ВПК.1.4/01	3 ДПБ.ВПК.1.4/01	Н ДПБ.ВПК.1.4/01

Осуществлять контроль за соблюдением правил гигиены и безопасности при работе с мясом	Затачивать и править применяемые инструменты У ДПБ.ВПК.1.4/02 Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	Правил техники безопасности при выполнении работ З ДПБ.ВПК.1.4/02 Принцип действия и правила заточки и правки применяемых инструментов	Использование средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья Н ДПБ.ВПК.1.4/02 Заточка и правка применяемых инструментов
---	---	--	---

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	ДПБ. ВПК.1.1 Осуществлять разделку туш на части в соответствии с требуемыми параметрами	Навыки: Н ДПБ.ВПК.1.1/01 Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями Н ДПБ.ВПК.1.1/02 Отделения мышечной, жировой и соединительной тканей от костей при разделке туш на части Умения: У ДПБ.ВПК.1.1/01 Производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, сдачу продукции на охлаждение	Тема 1.1-1.4 Тема 2.1-2.3 Тема 3.1-3.2	166	по запросу работодателя ООО «Труд» в рамках освоения специальности

		У ДПБ.ВПК.1.1/02 Отделять мякоть от костей в технологической последовательности Знания: ДПБ.ВПК.1.1/01 Основные сведения об анатомическом строении туш, сочленении костей скелета, расположения мышечной, жировой, соединительной тканей З ДПБ.ВПК.1.1/02 Правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения З ДПБ.ВПК.1.1/03 Анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения			
2	ДПБ. ВПК.1.2 Выполнять процесс обвалки частей туш скота	Навыки: Н ДПБ.ВПК.1.2/01 Обвалка туш, полутуш, четвертин, частей туши, голов скота Умения: УДПБ.ВПК.1.2/01Производить обвалку туш вручную и с использованием устройств для механической обвалки Знания: З ДПБ.ВПК.1.2/01Способы обвалки мяса скота всех видов	Тема 1.1-1.4 Тема 2.1-2.3 Тема 3.1-3.2		
3	ДПБ. ВПК.1.3 Выполнять жиловку мяса и субпродуктов	Навыки: Н ДПБ.ВПК.1.3/01 Жиловка мяса и субпродуктов Умения: У ДПБ.ВПК.1.3/01 Производить жиловку мяса	Тема 1.1-1.4 Тема 2.1-2.3 Тема 3.1-3.2		

		и субпродуктов, сдачу продукции на охлаждение Знания: 3 ДПБ.ВПК.1.3/01 Способы жиловки мяса скота всех видов			
4	ДПБ. ПК.1.4 Осуществлять контроль за соблюдением правил гигиены и безопасности при работе с мясом	Навыки: Н ДПБ.ВПК.1.4/01 Использование средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья Н ДПБ.ВПК.1.4/02 Заточка и правка применяемых инструментов Умения: У ДПБ.ВПК.1.4/01 Затачивать и править применяемые инструменты У ДПБ.ВПК.1.4/02 Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья Знания: 3 ДПБ.ВПК.1.4/01 Правил техники безопасности при выполнении работ 3 ДПБ.ВПК.1.4/02 Принцип действия и правила заточки и правки применяемых инструментов	Тема 1.1-1.4 Тема 2.1-2.3 Тема 3.1-3.2		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ²	166	66
- лекционные занятия	100	

² Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

- практические , лабораторные занятия	66	
Самостоятельная работа	6	6
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	72	72
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе:		
ДПБ.01	2	2
ДПБ.УП 01.01	2	2
ДПБ. ПП 01.01		
ДПБ.01 в форме дем. экзамена	12	12
Всего	400	300

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ³ , из них	лекционные занятия	практические, лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ⁴	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6			7	8	9	10
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 ДПБ ВПК.1.1 ДПБ ВПК.1.2 ДПБ ВПК.1.3 ДПБ ВПК.1.4	ДПБ.01 Выполнение работ по профессии 15141. Обвальщик мяса	180	66	166	166	100	66		6		
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 ДПБ ВПК.1.1 ДПБ ВПК.1.2 ДПБ ВПК.1.3 ДПБ ВПК.1.4	Учебная практика	72	72							72	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 ДПБ ВПК.1.1 ДПБ ВПК.1.2 ДПБ ВПК.1.3 ДПБ ВПК.1.4	Производственная практика	144	144								144

³ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 ДПБ ВПК.1.1 ДПБ ВПК.1.2 ДПБ ВПК.1.3 ДПБ ВПК.1.4	Промежуточная аттестация	12									
	<i>Всего:</i>	408	282	166	166			X	6	72	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
ДПБ.01 Выполнение работ по профессии 13319 Обвальщик мяса			
Раздел 1. Технология мясопереработки			
Тема 1.1 Анатомическое строение туш крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота, свиней	Содержание	12	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 ДПБ ВПК.1.1 ДПБ ВПК.1.2 ДПБ ВПК.1.3 ДПБ ВПК.1.4
	Скелет. Соединение костей в скелете	6	
	Анатомическое строение туш КРС, туш свинины, туш МРС	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	СРС № 1. Составить таблицу основных костей скелета свиньи. Подготовить доклад на тему: «Особенности анатомического строения МРС»	2	
Тема 1.2 Расположение мышечной, жировой и соединительной тканей	Содержание	12	
	Мышцы тела. Анатомическое строение и химический состав мышечной, соединительной и жировой тканей.	6	
	Прижизненные и послеубойные изменения в мышцах.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа №1. Составить таблицу показателей химического состава мышечной и соединительной ткани	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	СРС №2. Составить таблицу показателей основных элементов химического состава мышечной ткани	2	
Тема 1.3 Характеристика сырья для мясоперерабатывающей промышленности	Содержание	12	
	Классификация и характеристика мясного сырья	4	
	Влияние биохимических процессов, происходящих при автолизе мяса на его технологические свойства и выход готовой продукции.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	42	
	Лабораторная работа №1 «Определение органолептической оценки	6	

	свежести мяса»		
	Лабораторная работа № 2 «Определение свежести мяса химическим методом»	6	
	Лабораторная работа № 3 «Метод микроскопического анализа»	6	
	Лабораторная работа № 4 «Определение pH мяса»	6	
	Лабораторная работа № 5 «Определение содержания аммиака и солей аммония»	6	
	Лабораторная работа №6 «Определение влагосвязывающей способности (ВСС) мяса и мясного сырья методом прессования	6	
	Лабораторная работа №7 «Определение влагосвязывающей способности (ВСС) мяса и мясного сырья методом центрифугирования	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	СРС №3. Составить таблицу ВСС для разных видов мяса	2	
Тема 1.4 Приемы и способы обвалки и жиловки мяса (по видам)	Содержание	40	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 ДПБ ВПК.1.1 ДПБ ВПК.1.2 ДПБ ВПК.1.3 ДПБ ВПК.1.4
	Понятия разделки, обвалки и жиловки. Виды обвалки.	4	
	Инструменты для обвалки	4	
	Разделка, обвалка и жиловка говяжьих полутуш. Схемы разделки	4	
	Разделка МРС. Схемы разделки. Технологии обвалки и жиловки МРС	4	
	Разделка мяса птицы. Схемы разделки.	4	
	Технологии обвалки и жиловки птицы.		
	Обвалка переднего отруба свинины	4	
	Обвалка среднего отруба свинины	4	
	Обвалка заднего отруба свинины	4	
	Жиловка свинины	4	
	Анализ сортов мяса при жиловке свинины	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18	
	Лабораторная работа №8 «Определение свежести мяса птицы органолептическим методом»	6	
	Лабораторная работа №9 «Определение свежести мяса птицы химическим методом»	6	
	Лабораторная работа №10 «Определение свежести жира тушек птицы»	6	
Раздел 2. «Технология переработки субпродуктов»			
Тема 2.1 Субпродукты. Классификация на категории и группы.	Содержание	6	
	Субпродукты. Классификация на категории и группы. Химический состав и пищевая ценность субпродуктов	6	
Тема 2.2 Технологический	Содержание	6	

контроль на предприятиях пищевой промышленности	Технологические требования к переработки субпродуктов	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	№1 Технологические расчеты сырья и готовой продукции при переработки мясокостных субпродуктов	6	
Тема 2.3 Виды дефектов при обвалки и жиловки, способы их устранения и предупреждения	Содержание	8	
	Виды и причины брака при переработке субпродуктов	4	
	Способы устранения брака при переработке субпродуктов	4	
Раздел 3. Безопасность труда. Производственная санитария и гигиена			
Тема 3.1 Техника безопасности при переработке мяса и субпродуктов	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 ДПБ ВПК.1.1
	Оборудование сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов: ручные ножи, дисковые ножи, ленточные пилы, конвейерные столы для разделки, обвалки и жиловки мяса и пр.	2	
Тема 3.2 Санитария и гигиена при переработки мяса и субпродуктов	Содержание	2	ДПБ ВПК.1.2 ДПБ ВПК.1.3 ДПБ ВПК.1.4
	Требования производственной санитарии и гигиены в сырьевом отделении цеха производства мясных продуктов и в субпродуктовом цехе	2	
	Учебная практика		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 ДПБ ВПК.1.1 ДПБ ВПК.1.2 ДПБ ВПК.1.3 ДПБ ВПК.1.4
	Виды работ		
	Работа структурных подразделений организации. Правила внутреннего распорядка, личной гигиены работников мясоперерабатывающей промышленности.	6	
	Продукция, выпускаемая организацией, система контроля качества продукции.	6	
	Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности в организации. Требования по охране труда на рабочем месте. Применение средств индивидуальной защиты	6	
	Подготовка рабочего места и инструмента к работе. Правила использования санитарной и специальной одежды в соответствии с требованиями по охране труда, санитарии и гигиене. Подбор халатов, колпаков, ботинок, фартуков,защитных сеток и перчаток. Инструмент, применяемый при разделке туш	6	
	Оборудование, инвентарь и инструмент, применяемые при разделке туш. Основные части говяжьих туш. Способы определения парного,	6	

	остывшего, охлажденного мяса. Отличительные признаки мяса молодых и взрослых животных. Способы определения упитанности мяса.		
	Приемы разделки говяжьих туш, полутуш, четвертин на отдельные части. Расположение костей и мышц, их анатомическое и производственное название.	6	
	Отличительные признаки правой и левой половин лопаточной части и грудинки. Приемы обвалки правой и левой половин лопаточной части и грудинки.	6	
	Расположение костей скелета крестцовой части, мышц, их анатомическое и производственное название. Приемы и виды работ по обвалке крестцовой части. Приемы обвалки правой и левой половин тазобедренной части, отделения тазовой, бедренной и берцовой костей.	6	
	Расположение костей и мышц голов крупного рогатого скота, их анатомическое и производственное название, особенности строения, методы обвалки. Приемы и виды работ по обвалке голов крупного рогатого скота.	6	
	Разделка свиных туш. Основные части туш, способы определения по внешним признакам парной, остывшей, охлажденной, размороженной свинины, отличительные признаки свинины различных категорий, приемы разделки свиных туш на отдельные части. Передача частей туши на обвалку, уборка рабочего места.	6	
	Обвалка свиных туш. Расположение костей и мышц, отличительные признаки правой и левой половин передней и задней частей свиной туши.	6	
	Основные части бараньих туш, расположение костей и мышц, способы определения по внешним признакам парного, остывшего, охлажденного, размороженного и оттаявшего мяса. Нормы времени и выработки. Приемы обвалки бараньих туш. Уборка рабочего места. Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места.	4	
	Дифференцированный зачет	2	
	Итого часов по учебной практике	72	

	Производственная практика		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 ДПБ ВПК.1.1 ДПБ ВПК.1.2 ДПБ ВПК.1.3 ДПБ ВПК.1.4
	Виды работ	6	
	Инструктаж по безопасности труда и промышленной санитарии. Требования производственной санитарии и гигиены.	6	
	Основное сырье для производства мясных изделий	6	
	Характеристика основного сырья для производства мясных изделий	6	
	Определение упитанности и дефектов внешнего вида.	6	
	Анализ анатомического строения туш свинины	6	
	Скелет. Соединение костей в скелете свиньи	6	
	Последовательность выполнения технологических операций по разделке полутуши свиньи	6	
	Контроль качества сырья на этапах разделки	6	
	Инструмент для обвалки	6	
	Последовательность выполнения технологических операций по обвалке полутуши свиньи	6	
	Последовательность выполнения технологических операций по жиловке полутуши свиньи	6	
	Обвалка передней (лопаточной) части полутуши свиньи	6	
	Обвалка средней части полутуши свиньи	6	
	Обвалка задней части полутуши свиньи	6	
	Контроль качества сырья на этапах обвалки	6	
	Определение потерь при обвалке мяса	6	
	Жиловка и формирование сырья для производства крупнокусковых полуфабрикатов	6	
	Жиловка и формирование сырья для производства деликатесов	6	
	Характеристика мяса свинины (определение категории).	6	
	Контроль качества сырья на этапах жиловки	6	
	Расчет выхода свинины по сортам	6	
	Оборудование сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов	6	
	Последовательность выполнения технологических операций по обвалке субпродуктов	6	
	Работа с нормативной документацией	4	

	Дифференцированный зачет	2	
	Итого часов по производственной практике	144	
Консультации		2	
<i>Промежуточная аттестация</i>		<i>12</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Выполнение работ по профессии 15141.Обвальщик мяса» оснащена в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащены в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Воинова П. А., Гаевой Е. В., Горбатов В. М. и др. Убой и первичная обработка скота и птицы. — М.: Пищевая промышленность, 2017 — 312 с.

2. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов. / Л.Г. Винникова Учебник. - Киев: Фирма «ИНКОС», 2019. - 600 с.

3. Данилова Н. С. Физико-химические основы производства мяса и мясопродуктов. — М.: КолосС, 2017. - 367 с.

4. Заяс Ю. Ф. Качество мяса и мясопродуктов. — М.: Легкая и пищевая промышленность, 2021. - 480 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Антипова Л.В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства: / Л.В. Антипова Учебник. - СПб: Гиорд, 2019

2. Антипова Л. В., А. Глотова И. А., Рогов И. А. Методы исследования мяса и мясных продуктов. / Л. В Антипова., . И. А. Глотова , И. А. Рогов. - М.: Колос С, 2021. - 570 с.

3. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов. / Л.Г. Винникова Учебник. - Киев: Фирма «ИНКОС», 2066 - 600 с.

4. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности: Учебник. / В.И Ивашов. - СПб: Гиорд, 2021.

5. Лисицын А. Б., Липатов Н. Н., Кудряшов Л. С. и др. Теория и практика переработки мяса. / А. Б. Лисицын, Н. Н. Липатов, Л. С. Кудряшов. и др. — М.: ВНИИМП, 2004. — 378 с.

6. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Сан-Пин 2.3.2.1078-01. - М., 2022. - 216 с.

7. Гоноцкий В. А., Давлеев А. Д., Дубровская В. И. и др. Глубокая переработка мяса птицы в США. — М., 2006. - 200 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки ⁵
ДПБ.ВПК.1.1 Выполнять разделку	У ДПБ.ВПК.1.1/01 Производить первичную переработку скота в	Текущий контроль в форме:

⁵ Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

туш, полутуш и четвертин на отруба (части)	соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, сдачу продукции на охлаждение У ДПБ.ВПК.1.1/02 Отделять мякоть от костей в технологической последовательности	- оценки результатов выполнения практических работ; - оценки результатов выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; - устных опросов. Формы промежуточной аттестации: - зачет с оценкой; зачет с оценкой по учебной практике; - квалификационный экзамен.
ДПБ.ВПК.1.2 Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).	У ДПБ.ВПК.1.2/01 Производить обвалку туш вручную и с использованием устройств для механической обвалки	
ДПБ.ВПК.1.3 Выполнять процесс Жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.	У ДПБ.ВПК.1.3/01 Производить жилровку мяса и субпродуктов, сдачу продукции на охлаждение	
ДПБ.ВПК.1.4 Выполнять процесс жилровки субпродуктов.	У ДПБ.ВПК.1.2/01 Затачивать и править применяемые инструменты У ДПБ.ВПК.1.2/02 Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	