Практическое занятие: "Сырьевые ресурсы и сырьевая зона мясокомбината. Доставка и приемка скота"

Цель занятия:

- Изучить понятие сырьевых ресурсов мясокомбината и их значение.
- Ознакомиться с организацией сырьевой зоны мясокомбината.
- Освоить практические навыки по организации доставки и приемки скота на мясокомбинат.

Задачи занятия:

1. **Теоретическая часть:**
   - Определить основные виды сырья, поступающего на мясокомбинат.
   - Классифицировать сырьевые ресурсы по их происхождению и назначению.
   - Изучить требования к качеству сырья.
   - Рассмотреть нормативно-правовую базу, регулирующую доставку и приемку скота.
2. **Практическая часть:**
   - Моделировать процесс оформления ветеринарных сопроводительных документов.
   - Разработать схему оптимальной организации движения транспорта с животными на территории предприятия.
   - Проводить визуальную оценку состояния поступающего скота (экстерьер, поведение).
   - Имитировать процесс взвешивания скота и оформления сопроводительных документов.
   - Отработать действия при выявлении признаков заболевания у животных.

Оборудование и материалы:

- Презентация с теоретическим материалом.
- Образцы ветеринарных свидетельств и справок.
- Схемы сырьевой зоны мясокомбината.
- Видеоматериалы, демонстрирующие процесс приемки скота.
- Учебные карточки с описанием различных ситуаций (например, признаки заболевания, нарушения в документации).

Ход занятия:

I. Вводная часть

- Объявление темы, цели и задач занятия.
- Краткое введение в актуальность темы, подчеркивающее важность правильной организации сырьевой зоны и приемки скота для качества конечной продукции и безопасности производства.

II. Теоретическая часть

- **Сырьевые ресурсы мясокомбината:**

        - Животноводческое сырье (крупный рогатый скот, свиньи, овцы, птица): основные виды, породные и видовые особенности, возрастные и половые различия.
        - Другое сырье (дополнительное): субпродукты, кровь, шкуры, шерсть, кости, жиры и т.д.
        - Требования к качеству сырья: зоогигиенические, ветеринарные, технологические.
    - **Сырьевая зона мясокомбината:**
        - Назначение и функции сырьевой зоны.
        - Структура сырьевой зоны: подъездные пути, площадки для временного содержания скота (загоны), ветеринарно-санитарный пропускник, весы, помещения для первичной обработки.
        - Санитарные требования к сырьевой зоне.
    - **Доставка и приемка скота:**
        - Виды транспорта для перевозки скота.
        - Нормативы и правила перевозки скота.
        - Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов (ветеринарное свидетельство/справка, ветеринарное удостоверение).
        - Этапы приемки скота: проверка документов, ветеринарный осмотр, взвешивание, разгрузка, размещение в загонах.
        - Действия при выявлении отклонений (больные животные, нарушения в документации, некачественное сырье).

III. Практическая часть

Работа в малых группах:

- **Задание 1: "Документация - основа всего"**
    - Студентам предлагаются различные ветеринарные свидетельства (правильные и с ошибками).
    - Задача: Проверить правильность оформления документов, выявить и обосновать ошибки.
- **Задание 2: "Планирование движения"**
    - На схеме сырьевой зоны мясокомбината необходимо нарисовать оптимальный маршрут движения транспорта с животными от въезда до зоны разгрузки, учитывая зоны раздельного содержания и санитарные барьеры.
- **Задание 3: "Сценарии приемки"**
    - Студентам предлагаются карточки с описанием различных сценариев приемки (например, "прибыл крупный рогатый скот, выглядит вялым", "в документах указано неверное количество голов", "животные исхудавшие").
    - Задача: Описать последовательность действий приемщика в каждом сценарии, включая необходимые действия, консультации со специалистами (ветеринарный врач, технолог), оформление документов.
- **Задание 4: "Взвешивание и оформление"**
    - Имитация процесса взвешивания (предполагается, что студенты видят "вес" на воображаемых весах).
    - Задача: Оформить акт приемки скота, внести данные о весе, количестве голов, породах в условную форму.

IV. Заключительная часть

- **Обсуждение результатов:**

    - Обмен мнениями по выполненным заданиям.
    - Разбор сложных моментов и вопросов, возникших в ходе практической работы.
- **Подведение итогов:**
    - Оценка работы студентов.
    - Формулирование основных выводов по занятию.
- **Рекомендации:**
    - Предложить студентам ознакомиться с дополнительной литературой по теме.
    - Напомнить о важности соблюдения санитарных норм и правил безопасности на производстве.
- **Ответы на вопросы студентов.**

Критерии оценки:

- Активное участие в обсуждении теоретического материала.
- Правильность выполнения практических заданий.
- Умение анализировать информацию и принимать решения.
- Качество оформления документации (в рамках имитации).
- Умение работать в команде.