

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

Специальность: 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

Разработчик: Балдина Любовь Сергеевна

Учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- лексический (1550-1600 лексических единиц) и грамматический минимум необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **222** часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **168** часов;

самостоятельная работа обучающегося – **36** часов и консультации.

Форма промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06. «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов»

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка)

Разработчик: Чуб Анастасия Игоревна

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин, обязательной части профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в 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 результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

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, кроликов.

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять химический состав мяса и мясных продуктов;
- проводить качественные и количественные анализы;
 - оценивать степень выраженности автолитических процессов при охлаждении мяса и мясных продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- химический состав живых организмов;
- свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;
- характеристику ферментов;
- характеристику основных процессов автолитического изменения мяса при охлаждении и хранении.

Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **284 часа**, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **190 часов**, из них **48 часов** лабораторные работы;
самостоятельная работа обучающегося **93 часов** и консультации.

Форма промежуточной аттестации.

Экзамен.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07. «Автоматизация технологических процессов»

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка)

Разработчик: Степашикина Анна Сергеевна

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин, обязательной части профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

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 птищецеха

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов

ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убой (по видам)

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса

ПК 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов

ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства

- ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями
- ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива
- ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
- ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;
- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;

знать:

- понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи;
- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);
- классификацию технических средств автоматизации;
- основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;
- типовые средства измерений, область их применения;
- типовые системы автоматического регулирования;

Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **146 часа**, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **98 часов**, из них **32 часов** практические работы;
самостоятельная работа обучающегося **36 часов** и консультации.

Форма промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09. «МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

*Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
(базовая подготовка)*

Разработчик: Кухаренкова Надежда Алексеевна

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин, обязательной части профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

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 птищецеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **84 часа**, в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **56 часов**, из них **20 часов** практических занятий;
 самостоятельная работа обучающегося **20 часов** и консультации.

Форма промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 13 «ОСНОВЫ ХИМИИ ПИЩИ»

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Разработчик: Коротышева Людмила Брониславовна

Учебная дисциплина является вариативной части основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в 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 - 5 способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

ПК - 8 способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;

ПК - 11 способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;

ПК - 16 способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам;

ПК -17 готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия

ПК - 19 способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;

ПК - 20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;

ПК – 22 способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий;

ПК - 24 способностью организовывать работу структурного подразделения ;

ПК - 28 способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия;

ПК - 31 - способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой;
- уметь анализировать, оформлять и правильно делать выводы по полученным результатам с учётом знаний о химическом составе изменений в технологии переработки основ безопасности пищевого сырья;
- использовать новейшие методы анализа сырья, пищевых добавок.
- планировать проведение эксперимента с проведением соответствующих расчетов;
- определять влажность, массовую долю сахара, жира, белка, минеральных веществ, витаминов, очистки и разделения белков;
- проводить анализ группового и жирно-кислотного состава липидов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- химический состав сырья;
- общие закономерности химических, биохимических и микробиологических процессов, происходящих при хранении сырья;
- источники загрязнения сырья и пищевых продуктов, медико-биологические требования к продуктам питания;
- теории питания (сбалансированного, рационального, адекватного)
- пищевые добавки, основные их классы, химическая природа и применение.

Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **96 часов**, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **64 часа**, из них **20 часов** практических занятий;
самостоятельная работа обучающегося **24 часов** и консультации.

Форма промежуточной аттестации.

Экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. «ПРИЕМКА, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА, ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ»

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка)

Разработчик: Поединок Олеся Викторовна

Наименование профессионального модуля ПМ.01 «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов»

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить общекomпетенции:

- | | |
|------|--|
| 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 в 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. |

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

- | | |
|--------|---|
| ПК 1.1 | Проводить приёмку 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; осуществлять обработку мяса холодом. |
| ПК 1.4 | Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха, птицепеха, камер холодильника. |

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен 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 учёт 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, кроликов и по охлаждению мяса.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен 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, кроликов и по охлаждению мяса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приёме, убое и первичной переработке скота, птицы, кроликов и обработке мяса холодом.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **382 часов**, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **258 часов**, из них **82 часа** практических занятий;

самостоятельная работа обучающегося **104 часов** и консультации.

производственное обучение (производственная практика – **72 часа**).

Форма промежуточной аттестации.

Экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 «ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ УБОЯ»

Специальность: 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

Разработчик: Кялина Екатерина Михайловна

Учебная дисциплина входит в цикл профессиональных модулей, обязательной части профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 в 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и готовой продукции.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя: субпродуктов, кишечного сырья, эндокринно-ферментного сырья, шкур, щетины и волоса; вести технологические процессы производства пищевых жиров; продуктов из крови; сухих животных кормов и технических жиров.

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в соответствующих цехах мясожирового корпуса.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обработки субпродуктов;
- обработки кишечного сырья;
- обработки эндокринно-ферментного сырья;
- обработки шкур, щетины и волоса;
- производства пищевых и топлёных жиров;
- производства продуктов из крови;
- производства сухих животных кормов и технических жиров;
- размещения продуктов убоя в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по обработке продуктов убоя.

уметь:

- контролировать подготовку и передачу продуктов убоя в цеха обработки и переработки;
- вести процессы обработки субпродуктов, кишечного сырья, эндокринно-ферментного сырья, шкур, щетины и волоса;
- вести технологические процессы производства пищевых топлёных жиров; продуктов из крови; сухих животных кормов и технических жиров;
- вести учёт сырья и продуктов обработки и переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам обработки субпродуктов, кишечного сырья, шкур, щетины и волоса;
- проводить технологические расчеты по процессам производства пищевых топлёных жиров; продуктов из крови; сухих животных кормов и технических жиров;
- оценивать качество обработанных субпродуктов, кишечного сырья, эндокринно-ферментного сырья, шкур, щетины и волоса;
- оценивать качество вырабатываемых пищевых топлёных жиров; продуктов из крови; сухих животных кормов и технических жиров;
- контролировать выход продуктов и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по обработке субпродуктов, кишечного сырья, эндокринно-ферментного сырья, шкур, щетины и волоса;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования для производства пищевых топлёных жиров; продуктов из крови; сухих животных кормов и технических жиров.

знать:

- порядок приёма продуктов убоя скота для обработки или переработки;
- режимы и последовательность обработки субпродуктов, кишечного сырья, эндокринно-ферментного сырья, шкур, щетины и волоса;
- режимы и последовательность технологических операций по производству пищевых топлёных жиров, продуктов из крови; сухих животных кормов и технических жиров;
- методику технологических расчетов соответствующих производств;
- режимы холодильной обработки субпродуктов, шкур, щетины и волоса, эндокринно-ферментного сырья, продуктов из крови, пищевого жира;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по обработке субпродуктов, кишечного сырья, эндокринно-ферментного сырья, шкур, щетины и волоса;

- назначение, устройство и принципы действия оборудования по производству пищевых топлёных жиров; продуктов из крови; сухих животных кормов и технических жиров;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке субпродуктов, кишечного сырья, эндокринно-ферментного сырья, шкур, щетины и волоса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве пищевых топлёных жиров; продуктов из крови; сухих животных кормов и технических жиров.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 568 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 238 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 114 часов;
производственной практики – 216 часов.

Форма промежуточной аттестации:

Дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03. «ПРОИЗВОДСТВО КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПОЛУФАБРИКАТОВ»

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка)

Разработчики: Кялина Е.М., Максимова Л.А., Поединок О.В.

Наименование профессионального модуля ПМ.03 «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов»

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить общекomпетенции:

- | | |
|------|--|
| 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 в 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. |

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

- | | |
|--------|--|
| ПК 3.1 | Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. |
| ПК 3.2 | Вести технологический процесс производства колбасных изделий. |
| ПК 3.3 | Вести технологический процесс производства, копченых изделий и полуфабрикатов. |
| ПК 3.4 | Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. |

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля.

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 686 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 460 часов;
 практические занятия – 100 часов;
 курсовое проектирование – 40 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 162 часов и консультации;
 производственное обучение (производственная практика) – 216 часов.

Форма промежуточной аттестации.

Экзамен квалификационный