

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Наименование профессионального модуля ПМ. 02 Обработка продуктов убоя

1. Цели и задачи профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

- Иметь практический опыт:

- обработки субпродуктов ,кишечного сырья, щетины, пуха, и пера;
- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;

- Уметь:

- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
 - проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов ,кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
 - проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
 - контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;**
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

- Знать:

- методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;
- режимы обработки продуктов убоя;
- режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- устройство, назначение принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;

- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя;

2. Результаты освоения профессионального модуля

Код	Наименование результата обучения	Номер и наименование темы
ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	Уметь вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;	Тема 1.1 Обработка субпродуктов Тема 1.2 Обработка кишечного сырья Тема 1.3 Обработка шкур, волоса, щетины и пера Тема 1.4 Производство пищевых топленых жиров Тема 1.5. Производство сухих животных кормов и технических жиров Тема 1.6 Сбор и переработка крови
ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	Иметь практический опыт ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; знать методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя; методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира	Тема 1.1 Обработка субпродуктов Тема 1.2 Обработка кишечного сырья Тема 1.3 Обработка шкур, волоса, щетины и пера Тема 1.4 Производство пищевых топленых жиров Тема 1.5 Производство сухих животных кормов и технических жиров Тема 1.6 Сбор и переработка крови
ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического	Иметь практический опыт эксплуатации и технического обслуживания технологического	Тема 2.1 Технологическое оборудование цеха обработки субпродуктов

оборудования в цехах мясожирового корпуса.	оборудования; уметь обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира знать устройство, назначение принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;	Тема 2.2 Технологическое оборудование цеха кишечного сырья Тема 2.3 Технологическое оборудование цеха обработки шкур Тема 2.4 Технологическое оборудование цеха обработки пера Тема 2.5 Технологическое оборудование цеха по производству пищевых топленых жиров Тема 2.6 Технологическое оборудование цеха производства сухих животных кормов. Тема 2.7 Технологическое оборудование цеха переработки крови.
ОК 1. Понимать сущность и социальное значение своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии	Тема 1.1 Обработка субпродуктов Тема 2.1 Технологическое оборудование цеха обработки субпродуктов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области мясоперерабатывающей промышленности; оценка эффективности и качества выполнения	Тема 1.3 Обработка шкур, волоса, щетины и пера Тема 2.6 Технологическое оборудование цеха по производству пищевых топленых жиров
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных	решение стандартных и нестандартных	Тема 1.5 Производство сухих животных кормов и технических жиров

ситуациях и нести за них ответственность.	профессиональных задач в области разработки технологических процессов в производстве мяса и мясных продуктов.	Тема 2.7 Технологическое оборудование цеха производства сухих животных кормов.
ОК 4. Осуществлять список и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Тема 1.2 Обработка кишечного сырья Тема 2.2 Технологическое оборудование цеха кишечного сырья
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	работа на интерактивной доске с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектором	Тема 1.4 Производство пищевых топлённых жиров Тема 2.3 Технологическое оборудование цеха обработки шкур
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Тема 1.7 Сбор и переработка крови Тема 2.3 Технологическое оборудование цеха обработки шкур

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Тема 1.7 Сбор и переработка крови
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Тема 2.8 Технологическое оборудование цеха переработки крови.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	анализ инноваций в области разработки технологических процессов мясоперерабатывающей промышленности	Тема 2.4 Технологическое оборудование цеха обработки пера

Содержание ПМ

Раздел 1. Ведение технологических процессов обработки продуктов убоя

МДК.02.01.01 Технологические процессы обработки продуктов убоя

Тема 1.1 Обработка субпродуктов

Тема 1.2 Обработка кишечного сырья

Тема 1.3 Обработка шкур, волоса, щетины и пера

Тема 1.5 Производство пищевых топлёных жиров

Тема 1.6 Производство сухих животных кормов и технических жиров

Тема 1.7 Сбор и переработка крови

Раздел 2. Эксплуатация технологического оборудования для обработки продуктов убоя

МДК.02.01.02 Технологическое оборудование для обработки продуктов убоя

Тема 2.1 Технологическое оборудование цеха обработки субпродуктов

Тема 2.2 Технологическое оборудование цеха кишечного сырья

Тема 2.3 Технологическое оборудование цеха обработки шкур

Тема 2.4 Технологическое оборудование цеха обработки пера

Тема 2.5 Технологическое оборудование цеха по производству пищевых топленых жиров

Тема 2.6 Технологическое оборудование цеха производства сухих животных кормов.

Тема 2.7 Технологическое оборудование цеха переработки крови.