

# **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Специальность:** 19.02.08.Технология мяса и мясных продуктов

**Наименование профессионального модуля:** ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

**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:**

- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;

**- 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;

**- 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

## **2. Результаты освоения профессионального модуля**

Код, наименование компетенций	Результат обучения	Номер и наименование темы
ПК 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий	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; Знать требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий; требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; производить контроль качества готовой продукции.	1.2; 1.16; 3.1; 3.11; 3.16; 3.25
ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных	Уметь вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и	1.1; 1.4; 1.5; 1.6; 1.8; 1.9; 1.10; 1.11; 1.12; 1.13; 1.14; 1.15; 1.16; 1.17;

изделий.	формовки, термической обработки. Знать режимы технологических процессов производства колбасных изделий.	1.18; 1.19.
ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.	Уметь вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки. Знать требования действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов	3.2; 3.3; 3.4; 3.5; 3.6; 3.7; 3.8; 3.9; 3.10; 3.12; 3.13; 3.14; 3.15; 3.17; 3.18; 3.19
ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	Уметь устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. Знать назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. Иметь практический опыт эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха.	2.1; 2.2; 2.3; 2.4; 2.5; 2.6; 2.7; 2.8; 2.9; 4.1; 4.2; 4.3; 4.4; 4.5; 4.6; 4.7; 4.8; 4.9; 4.10
ОК 1. Понимать сущность и социальное значение своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	1.1; 1.12; 1.14; 2.8; 3.1; 3.12; 4.1
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области мясоперерабатывающей	1.2; 1.3; 2.6; 3.9; 4.7

выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	промышленности; Оценка эффективности и качества их выполнения	
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов в производстве мяса и мясных продуктов.	1.8;1.17; 1.18; 2.1;3.20; 4.7
ОК.4Осуществлять список и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развитии	Эффективный поиск необходимой информации	1.13; 2.5; 3.2; 3.2; 3.3; 3.4; 3.21 ; 4.8
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование различных источников, включая электронные ,работка на интерактивной доске с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектором	1.4; 1.15; 1.16; 2.3; 3.11; 3.13;315; 4.2; 4.2
ОК 6. Работать в коллективе и команде,	Взаимодействие с обучающимися,	1.5; 1.6; 1.1; 2.7; 3.5; 3.10; 4.3;4.6

эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	преподавателями в ходе обучения	
OK 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	1.5; 4.4; 1.13; 1.14; 2.4;3.17; 4.5.
OK 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	1.19; 2.2; 3.6; 3.7; 3.14;4.10
OK 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов мясоперерабатывающей промышленности	1.10; 2.6; 3.19; 4.9

## Содержание дисциплины

**Раздел 1. Ведение технологических процессов производства колбасных изделий**

**МДК 03.01.01Технологические процессы производства колбасных изделий**

**Тема 1.1 Ассортимент колбасных изделий**

**Тема 1.2 Требования к сырью, пряностям и вспомогательным материалам для производства колбасных изделий**

**Тема 1.3 Технологические процессы производства колбасных изделий.**

**Тема 1.4 Схемы разделки мяса для промышленной переработки.**

**Тема 1.5. Обвалка мяса**

**Тема 1.6. Жиловка мяса**

**Тема 1.7. Способы и режимы посола мяса**

**Тема 1.8 Подготовка сырья для приготовления ливерных колбас, зельцев, студней.**

**Тема 1.9. Приготовление колбасного фарша**

**Тема 1.9. Виды колбасной оболочки и её подготовка к формированию.**

**Тема 1.10 Формование колбасных изделий**

**Тема 1.11 Термическая обработка колбасных изделий, назначение и режимы процессов**

**Тема 1.12 Особенности производства варёных, полукопчёных, варёнокопченых и сырокопченых колбас**

**Тема 1.13 Особенности производства сосисок и сарделек, ливерно - паштетных изделий, зельцев, холодца и студней, мясорастительных колбас, лечебно - диетических изделий и мясных хлебов.**

**Тема 1.14 Производство колбасных изделий из подмороженного мяса.**

**Тема 1.15 Технология колбасных изделий из мяса птицы**

**Тема 1.16 Требования, предъявляемые к, качеству продукции колбасного производства.**

**Тема 1.17 Новое в технологии варёных колбасных изделий**

**Тема 1.18 Фасование, упаковывание, хранение и транспортировка колбасных изделий.**

**Тема 1.19 Технология колбасных изделий на поточно - механизированных линиях.**

**Раздел 2. Назначение и устройство технологического оборудования при производстве колбасных изделий**

**МДК.03.01.02 Технологическое оборудование колбасного цеха**

**Тема 2.1 Назначение и устройство машин для мелкого измельчения мяса (волчки)**

**Тема 2.2 Назначение и устройство куттеров**

**Тема 2.3 Назначение и устройство микроизмельчителей**

**Тема 2.4 Назначение и устройство эмульситаторов**

**Тема 2.5 Комбинированные микроизмельчители**

**Тема 2.6 Оборудование для смещивания и вымешивания фарша**

**Тема 2.7 Наполнительные машины.**

**Тема 2.8 Оборудование для термической и диффузионной обработки колбасных изделий**

**Тема 2.9 Оборудование для охлаждения колбас**

**Раздел 3. Ведение технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов**

**МДК 03.02.01 Технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов**

**Тема 3.1 Ассортимент и качество мясных копченостей**

**Тема 3.2 Посол сырья**

**Тема 3.3 Варка и запекание мясопродуктов**

**Тема 3.4 Копчение мясопродуктов**

**Тема 3.5 Сырокопченые изделия, копчено-запеченные изделия, копченые изделия из мяса птицы**

**Тема 3.6 Изделия из свиного шпика**

**Тема 3.7 Производство продуктов из говядины, производство продуктов их баранины**

**Тема 3.8 Требования, предъявляемые к качеству вырабатываемой продукции.**

**Тема 3.9** Технология выработки новых продуктов из мяса.

**Тема 3.10** Упаковывание, маркирование мясных продуктов.

**Тема 3.11** Мероприятия, направленные на охрану окружающей среды.

**Тема 3.12** Характеристика и классификация полуфабрикатов.  
Используемое сырье.

**Тема 3.13** Натуральные полуфабрикаты

**Тема 3.14** Панированные полуфабрикаты

**Тема 3.15** Рубленые полуфабрикаты

**Тема 3.16** Полуфабрикаты, вырабатываемые в замороженном виде

**Тема 3.17** Производство пельменей

**Тема 3.18** Производство быстрозамороженных блюд

**Тема 3.19** Выработка фасованного мяса

**Тема 3.20** Экспертиза качества полуфабрикатов

**Тема 3.21** Упаковывание, хранение транспортировка полуфабрикатов

**Раздел IV Устройство и принцип работы оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов**

**МДК 03.02.02 Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов**

**Тема 4.1** Оборудование для посола

**Тема 4.2** Оборудование для массирования и тумблования мяса

**Тема 4.3** Оборудование для копчения

**Тема 4.4** Оборудование для запекания

**Тема 4.5** Варочные камеры

**Тема 4.6** Оборудование для производства натуральных (кусковых) полуфабрикатов

**Тема 4.7** Оборудование для производства рубленых полуфабрикатов

**Тема 4.8** Линии по производству рубленых полуфабрикатов

**Тема 4.9** Оборудование для производства полуфабрикатов покрытых тестом

**Тема 4.10** Оборудование для упаковки