

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 развития	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 ,работа на интерактивной доске с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектором	1.4; 1.15; 1.16; 2.3; 3.11; 3.13;3.15; 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	
ОК 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.
ОК 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
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области раз- работки технологических процессов мясоперерабатывающей промышленности	1.10; 2.6; 3.19; 4.9

Содержание дисциплины

Раздел 1. Ведение технологических процессов производства колбасных изделий

МДК 03.01.01 Технологические 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 формованию.

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 замороженного 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 эмульсаторов

Тема 2.5 Комбинированные микроизмельчители

Тема 2.6 Оборудование для смешивания 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 из 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

МДК03.02.02 Технологическое оборудование по производству копченых изделий и полуфабрикатов

Тема 4.1 Оборудование для посола

Тема 4.2 Оборудование для массирования и тумблирования 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