

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Наименование профессионального модуля ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессия рабочих, должностям служащих.
Обвалщик мяса

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:

- правки и заточки ножей;
- пользования защитными приспособлениями;
- разделки полутиш говядины и свинины;
- обвалки туш и частей туш скота всех видов;
- обвалки голов крупного рогатого скота;
- обрезания пласта шпика со свиных полутиш;

уметь:

- производить разделку полутиш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, задне-тазовую;
- производить разделку свиной полутиши на 3 части: лопаточную, грудино-реберную, заднюю;
- обваливать головы крупного рогатого скота;
- срезать шпик со свиных полутиш;
- соблюдать границы отделения частей туши при разделке;
- последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов;

знать:

- анатомическое строение туш, сочленение костей скелета и расположение мышечной, жировой и соединительной тканей всех видов скота;
- нормативы выхода обваленного мяса, копченостей и шпика;
- правила и схему разделки туш;
- наименование частей туш;
- границы отделения частей туши при разделке;
- отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутиши;
- требования действующих стандартов на готовую продукцию;

- виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения;
- приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов;
- способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства;
- правила заточки и правки ножей;
- правила пользования защитными приспособлениями;
- устройство и принцип работы оборудования для разделки и обвалки мяса

2. Результаты освоения профессионального модуля

Код компетенции	Наименование результата обучения	Номер и наименование темы
ПК1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -первичной переработки скота, птицы и кроликов; -размещения мяса в камерах холодильника; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -вести процессы первичной переработки крупного рогатого и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов; -вести учет 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 холодильной обработке; -определять естественную убыль мяса при обработке холодом <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов; - методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработке птицы и кроликов; 	<p>Тема 1.1. Организм как единое целое.</p> <p>Тема 1.2 Система органов произвольного движения.</p> <p>Тема 1.3.Мышцы тела.</p> <p>Тема 1.4 Система пищеварения.</p> <p>Тема 1. 5. Системы органов дыхания, кровообращения.</p> <p>Тема 2.1. Классификация сырья.</p> <p>Тема 2.2. Характеристика мясного сырья.</p> <p>Тема 2.3. Термическое состояние мясного сырья, поступающего для производства мясных изделий.</p> <p>Тема 3.1. Разделка мяса.</p> <p>Тема 3.2 Обвалка мяса.</p> <p>Тема 3.3. Жиловка мяса.</p> <p>Тема 4.1.Оборудование сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов.</p> <p>Тема 4.2. Требования производственной санитарии и гигиены в</p>

		<p>-режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;</p> <p>сырьевом отделении цеха производства мясных продуктов.</p>
ПК Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	2.1	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>-контроля качества сырья на этапах разделки, обвалки, жиловки</p> <p>Уметь:</p> <p>-проводить контроль качества сырья на этапах разделки, обвалки, жиловки</p> <p>Знать:</p> <p>-методику проведения контроля качества сырья на этапах разделки, обвалки, жиловки</p>
OK 1		<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>
OK 2		<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>
OK 3		<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>
OK 4		<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения</p>

	профессиональных задач, профессионального и личностного развития	мясного сырья. Тема 2.3. Термическое состояние мясного сырья, поступающего для производства мясных изделий.
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	Тема 3.1. Разделка мяса. Тема 3.2 Обвалка мяса. Тема 3.3. Жиловка мяса.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Тема 4.1.Оборудование сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов. Тема 4.2. Требования производственной санитарии и гигиены в сырьевом отделении цеха производства мясных продуктов. Тема 4.3. Контроль качества сырья на этапах разделки обвалки, жиловки мяса.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Тема 5.1. Безопасность жизнедеятельности и промышленная санитария. Тема 5.2. Основное сырье для производства мясных изделий.

Содержание ПМ

МДК 05.01 Обвалка туш скота всех видов и частей туш.

Введение

Раздел 1. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных.

Тема 1.1. Организм как единое целое.

Тема 1.2 Система органов произвольного движения.

Тема 1.3.Мышцы тела.

Тема 1.4 Система пищеварения.

Тема 1. 5. Системы органов дыхания, кровообращения.

Раздел 2. Характеристика сырья для мясоперерабатывающей промышленности.

Тема 2.1. Классификация сырья.

Тема 2.2. Характеристика мясного сырья.

Тема 2.3. Термическое состояние мясного сырья, поступающего для производства мясных изделий.

Раздел 3 Подготовка сырья

Тема 3.1. Разделка мяса.

Тема 3.2 Обвалка мяса.

Тема 3.3. Жиловка мяса.

Раздел 4. Безопасность труда. Производственная санитария и гигиена. Контроль качества.

Тема 4.1. Оборудование сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов.

Тема 4.2. Требования производственной санитарии и гигиены в сырьевом отделении цеха производства мясных продуктов.

Тема 4.3. Контроль качества сырья на этапах разделки обвалки, жиловки мяса.

Раздел 5. Производственный участок.

Тема 5.1. Безопасность жизнедеятельности и промышленная санитария.

Тема 5.2. Основное сырье для производства мясных изделий.