

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих
среднего профессионального образования
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»
Направленность: «Производство продуктов питания из мясного сырья»**

1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Является обязательной частью профессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» Направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья».

Особое значение профессиональный модуль имеет при формировании и развитии ОК 01; ОК 07; ПК 1.1; ПК1.2; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 4.1.

Профессиональный модуль ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих реализуется в 5 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки на базе среднего общего образования 2 год 10 месяцев и в 7 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи профессионального модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны освоить основной вид деятельности, сформировать компетенции, реализация которых способна обеспечить организацию процесса жиловки мяса и субпродуктов. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции:

Иметь практический опыт	Практический опыт: - жиловки мяса и субпродуктов; - контроля качества сырья и вспомогательных материалов; - производства полуфабрикатов и субпродуктов; - эксплуатации технологического оборудования.
Уметь	Умения: - жиловать и разбирать мясо по сортам; - соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам); - отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей; - разрезать мясо на куски установленного размера; - промывать субпродукты, - разбирать, зачищать субпродукты от остатков оболочки, от остатков пленки, жировых отложений, кровоподтеков; - раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы; - пользоваться специальной защитной одеждой (кольчужной и подкладочной)

	перчаткой); - определять сорт жилованного мяса; - определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов.
Знать	Знания: - требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при жиловке мяса и субпродуктов; - требования действующих стандартов к качеству полуфабрикатов; - режимы технологических процессов производства полуфабрикатов; - изменения составных частей мяса и субпродуктов, свойств при обработке и хранении; - причины возникновения брака; - методику технологических расчетов производства полуфабрикатов и субпродуктов; - назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования; - требования охраны труда и правила техники безопасности производства.

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего часов – 396

в том числе в форме практической подготовки – 37 часа

Из них на освоение МДК – 136 часов

в том числе самостоятельная работа – 9 часов

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная - 180 часов

Промежуточная аттестация – 8 часов

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Выполнение процесса жиловки мяса (по видам) и разделение его по сортам

Тема 1.1. Характеристика сырья для мясоперерабатывающей промышленности

Тема 1.2. Приемка скота. Подготовка к убою, убой

Тема 1.3. Приемы и способы обвалки и жиловки мяса (по видам)

Раздел 2. Выполнение процесса жиловки субпродуктов

Тема 2.1. Номенклатура субпродуктов и разделение их на группы и категории

Тема 2.2. Технологические требования к переработке субпродуктов

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

6. Разработчик программы: доцент кафедры пищевых систем и технологий, к.с.-х.н., доцент И.М. Глинкина.