

**Аннотация рабочей программы дисциплины «МДК.05.01 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»  
специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология  
мяса и мясных продуктов**

**1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП**

Учебная дисциплина МДК.05.01 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы является обязательной дисциплиной профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Дисциплина реализуется в 4 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

**2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Целью изучения дисциплины МДК.05.01 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы является приобретение обучающимися знаний, необходимых для производственно - технологической деятельности, работ по осуществлению входного и технологического контроля по показателям безопасности и качества вырабатываемых полуфабрикатов из мяса птицы; изучение функционального назначения, устройства, принципа действия, правил безопасного обслуживания, технических характеристик и влияния неисправностей в работе оборудования на ход технологического процесса.

Задачи дисциплины:

- изучение основных понятий и терминов технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение классификации, особенностей, номенклатуры и ассортимента полуфабрикатов из мяса птицы;
- формирование знаний в области производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- знания в области ведения учета и отчетности при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение качественных показателей сырья и полуфабрикатов, факторов, формирующих и сохраняющих качество, методик определения показателей качества;
- изучение технологических процессов и оборудования при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие общие компетенции.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции.

ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

### **3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 384 ч., включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 256 ч.;

самостоятельную работу обучающегося – 104 ч.;

консультации – 24 ч.

### **4. Содержание дисциплины**

#### **Раздел 1 Сырье для птицеперерабатывающей промышленности**

Тема 1 Классификация, характеристика сельскохозяйственной птицы. Показатели мясной продуктивности.

Тема 2 Приемка птицы. Подготовка к убою, убой.

#### **Раздел 2 Технологический процесс производства мяса птицы**

Тема 1 Первичная переработка птицы.

Тема 2 Технологическое оборудование для первичной переработки птицы.

Тема 3 Показатели качества мяса птицы.

#### **Раздел 3 Технологии продуктов из мяса птицы**

Тема 1 Подготовка мяса птицы к переработке.

Тема 2 Технология мяса птицы механической обвалки.

#### **Раздел 4 Технология полуфабрикатов из мяса птицы**

Тема 1 Классификация, ассортимент, требования к качеству полуфабрикатов из мяса птицы.

Тема 2 Технология натуральных полуфабрикатов.

Тема 3 Технология рубленых полуфабрикатов.

Тема 4 Замороженные полуфабрикаты в тесте.

**5. Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**6. Разработчик программы:** доцент Глинкина И.М.