

Аннотация рабочей программы
МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий
специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология
мяса и мясных продуктов

1 Область применения программы

Рабочая программа учебной МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в рамках укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2 Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ

Учебная дисциплина МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий относится к группе дисциплин профессионального модуля.

Дисциплина реализуется в 5 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 7 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Содержание дисциплины МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий направлено на достижение следующих **целей**:

- знания в области номенклатуры и ассортимента колбасных изделий;
- формирование знаний в области производства колбасных изделий;
- знания в области ведения учета и отчетности по производству колбасных изделий;

Задачи дисциплины:

- изучить требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
- изучить требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий;
- изучить режим технологических процессов производства колбасных изделий;
- изучить изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- изучить причины возникновения брака;
- изучить методику технологических расчетов производства колбасных изделий;
- изучить назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося 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 профес-

сиональной 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 учащегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

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.

4 Общая трудоемкость дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 547 ч, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 365 ч;
- консультации – 38 ч;
- самостоятельной работы обучающегося - 144 ч.

5. Содержание дисциплины

Раздел 1 Сырье для производства колбасных изделий

Раздел 2. Технология производства колбасных изделий

6. Форма промежуточной аттестации – курсовая работа, экзамен

7. Разработчик программы: доцент Василенко О.А.