

**Аннотация рабочей программы дисциплины «МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя»
специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя является обязательной дисциплиной профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя.

Дисциплина реализуется во 2-3 семестрах при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 4-5 семестрах 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

Содержание дисциплины МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя направлено на достижение следующих **целей**: формирование необходимых теоретических знаний и практических навыков в области технологии обработки продуктов убоя.

Задачи дисциплины:

- изучение основных понятий и терминов технологии обработки продуктов убоя;
- изучение классификации, особенностей, морфологического строения субпродуктов, кишечного сырья
 - изучение качественных показателей сырья и полуфабрикатов, факторов, формирующих и сохраняющих качество, методик определения показателей качества;
 - изучение технологических процессов и оборудования при производстве субпродуктов;
 - изучение технологических процессов и оборудования обработки крови;
 - изучение технологических процессов и оборудования при производстве пищевых топленых жиров;
 - изучение технологических процессов и оборудования при производстве кишечного сырья;
 - изучение особенностей производства эндокринно-ферментного сырья;
 - изучение обработки шкур, волоса, щетины, пера;
 - изучение обработки технического сырья;
 - изучение производства желатина и клея;
 - изучение санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.

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 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 учащегося должны быть сформированы следующие **профессиональные компетенции**.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясного корпуса.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 447 ч., включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 298 ч.;

самостоятельную работу обучающегося – 123 ч.;

консультации – 26 ч.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1 Обработка субпродуктов

Тема 1 Технология обработки субпродуктов

Тема 2 Технологическое оборудование для обработки субпродуктов

Тема 3 Производственный учет и отчетность

Раздел 2 Обработка кишечного сырья

Тема 1 Технология обработки кишечного сырья

Тема 2 Технологическое оборудование для обработки кишечного сырья.

Тема 3 Производственный учет и отчетность при обработке кишечного сырья.

Раздел 3 Сбор, обработка и консервирование эндокринно-ферментного сырья

Тема 1 Эндокринно-ферментное сырье: классификация, первичная обработка и консервирование.

Раздел 4 Обработка шкур, волоса, щетины, пера и пуха

Тема 1 Технология обработки шкур, волоса, щетины, пера и пуха

Тема 2 Технологическое оборудование для шкур и кератинсодержащего сырья.

Тема 3 Производственный учет и отчетность в шкуроконсервировочном цехе.

Раздел 5 Производство пищевых топленых жиров

Тема 1 Технология производства пищевых топленых жиров

Тема 2 Технологическое оборудование производства пищевых топленых жиров.

Тема 3 Производственный учет и отчетность в жировом цехе.

Раздел 6 Производство сухих животных кормов

Тема 1 Технология производства сухих животных кормов

Тема 2 Технологическое оборудование производства сухих животных кормов.

Тема 3 Производственный учет и отчетность в цехе технических фабрикаторов.

Раздел 7 Сбор и обработка крови

Тема 1 Сбор и обработка крови

Тема 2 Технологическое оборудование для сбора и обработки крови.

Тема 3 Контроль качества и безопасности при производстве продукции из крови

5. Форма промежуточной аттестации – другая форма контроля, дифференцированный зачет.

6. Разработчик программы: доцент Глинкина И.М.