

**Аннотация рабочей программы дисциплины «МДК.05.01 Жиловщик мяса и субпродуктов»
специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология
мяса и мясных продуктов**

1. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина МДК.05.01 Жиловщик мяса и субпродуктов 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 Жиловщик мяса и субпродуктов является приобретение обучающимися знаний, необходимых для производственно-технологической деятельности, овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями.

Задачи дисциплины: формирование у обучающихся компетенций, реализация которых способна обеспечить организацию процесса жиловки мяса и субпродуктов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального цикла должен:

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).

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
- жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам;
- подготовки субпродуктов к жиловке;
- жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов;
- эксплуатации технологического оборудования;

уметь:

- производить жиловку 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 их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки;
- 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:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов;
- анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней;
- расположение мышечной, жировой и соединительной тканей;
- приемы и способы жиловки мяса (по видам);
- средние нормы выходов жилованного мяса при жиловке по сортам;
- допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке;
- номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории;
- химический состав и пищевую ценность субпродуктов;
- технологические операции жиловки мяса и субпродуктов; технологические требования к качеству жиловки;
- виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения.

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. 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 – дифференцированный зачет.**6. Разработчик программы: доцент Глинкина И.М.**