

Аннотация рабочей программы дисциплины
МДК.01.01 «Практические основы бухгалтерского учета активов организации»
среднего профессионального образования
специальности 38.02.01 «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)»

1. Место учебной дисциплины в структуре ОП ПССЗ

Учебная дисциплина МДК.01.02 «Технология приемки и первичной обработки мясного сырья» является обязательной дисциплиной профессионального учебного цикла ОП и составной частью Профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях».

Дисциплина МДК.01.02 «Технология приемки и первичной обработки мясного сырья» реализуется во 2 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки на базе среднего общего образования 2 года 10 месяцев и в 4 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование у обучающихся теоретических знаний, умений и практического опыта по приемки и первичной переработки мясного сырья, размещения мяса в камерах холодильника и эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке мясного сырья.

Задачи дисциплины:

- проведение приемки мясного сырья;
- проведение первичной переработки мясного сырья.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие **компетенции**:

применительно к различным контекстам;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

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

иметь практический опыт: проведения приемки и первичной обработки мясного сырья;

уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;

- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке мясного сырья.

знать:

- требования действующих стандартов на перерабатываемое мясное сырье;
- порядок приема скота, птицы, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки мясного сырья;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мясного сырья;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке мясного сырья.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины

Учебная нагрузка (всего) - 232 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки - 208 часов;
- самостоятельной работы - 24 часа.

4. Содержание дисциплины

Введение

Тема 1. Сырьевая база мясной промышленности.

Тема 2. Основные технологические процессы переработки крупного рогатого скота.

Тема 3. Основные технологические процессы переработки свиней.

Тема 4. Основные технологические процессы переработки мелкого рогатого скота.

Тема 5. Основные технологические процессы переработки птицы и кроликов.

Тема 6. Холодильная технология мяса, мяса птицы и кроликов.

Тема 7. Биохимические изменения мяса и мяса птицы при холодильной обработке.

Тема 8. Контроль физико- химических и микробиологических показателей мяса.

Тема 9. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях мясной промышленности.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен, квалификационный экзамен.

6. Разработчик программы: преподаватель кафедры товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Е.В. Новичихина