

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
МДК.01.04 Технология производства продуктов питания из мясного сырья  
на автоматизированных технологических линиях  
среднего профессионального образования  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного  
происхождения»**

**1. Место дисциплины в структуре ОПСССЗ**

Учебная дисциплина МДК.01.04 «Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях» относится к группе дисциплин профессионального цикла.

Дисциплина МДК.01.04 «Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях» реализуется в 2,3 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 год 10 месяцев и в 4,5 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

**2. Цели и задачи дисциплины, планируемые результаты освоения учебной дисциплины:**

Содержание дисциплины «Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях» направлено на достижение следующей **целей**: приобретение обучающимися знаний, необходимых для организации и ведения технологического процесса производства мясных продуктов на автоматизированных технологических линиях.

**Задачи дисциплины:** формирование у обучающихся компетенций, реализация которых способна обеспечить:

-проведение сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья

- выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие общими компетенциями

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

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;

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности

Виды деятельности: организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)

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 цикла должен:

**иметь практический опыт** - выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

**уметь:**

- проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
- проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;
- проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;
- контролировать технологический процесс производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству мясных продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями;

**знать:**

- требования действующих стандартов на сырье для производства продуктов питания из мясного сырья;
- режимы и последовательность подготовки сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;
- порядок передачи сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;
- требования действующих стандартов на расходные материалы для производства продуктов питания;
- режимы обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;
- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных, мясо-костных субпродуктов и субпродуктов птицы;
- режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья.

**3. Количество часов на освоение учебной дисциплины.**

Учебная нагрузка (всего) - 230 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки - 194 часа, самостоятельная работа – 30 часов.

**4. Содержание дисциплины.**

Раздел 1. Организация рабочих мест и поточных линий производства на предприятиях мясной отрасли

Тема 2. Технология производства колбасных изделий

**5. Форма промежуточной аттестации – другая форма контроля**

**6. Разработчик рабочей программы – преподаватель кафедры товароведения и экспертизы товаров Василенко О.А.**