

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля  
ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих  
среднего профессионального образования  
специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»  
Направленность: «Производство продуктов питания из мясного сырья»**

**1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы**

Является обязательной частью профессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» Направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья».

Особое значение профессиональный модуль имеет при формировании и развитии ОК 01; ОК 07; ПК 1.1; ПК1.2; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 4.1.

Профессиональный модуль ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих реализуется в 5 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки на базе среднего общего образования 2 год 10 месяцев и в 7 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

**2. Цели и задачи профессионального модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны освоить основной вид деятельности, сформировать компетенции, реализация которых способна обеспечить организацию процесса жиловки мяса и субпродуктов. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции:

<b>Иметь практический опыт</b>	<b>Практический опыт:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- жиловки мяса и субпродуктов;</li><li>- контроля качества сырья и вспомогательных материалов;</li><li>- производства полуфабрикатов и субпродуктов;</li><li>- эксплуатации технологического оборудования.</li></ul>
<b>Уметь</b>	<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- жиловать и разбирать мясо по сортам;</li><li>- соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам);</li><li>- отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей; - разрезать мясо на куски установленного размера; - промывать субпродукты,</li><li>- разбирать, зачищать субпродукты от остатков оболочки, от остатков пленки, жировых отложений, кровоподтеков;</li><li>- раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы;</li><li>- пользоваться специальной защитной одеждой (кольчужной и подкладочной)</li></ul>

	перчаткой); - определять сорт жилованного мяса; - определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов.
<b>Знать</b>	<b>Знания:</b> - требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при жиловке мяса и субпродуктов; - требования действующих стандартов к качеству полуфабрикатов; - режимы технологических процессов производства полуфабрикатов; - изменения составных частей мяса и субпродуктов, свойств при обработке и хранении; - причины возникновения брака; - методику технологических расчетов производства полуфабрикатов и субпродуктов; - назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования; - требования охраны труда и правила техники безопасности производства.

### **3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля**

Всего часов – 396

в том числе в форме практической подготовки – 37 часа

Из них на освоение МДК – 136 часов

в том числе самостоятельная работа – 9 часов

практики, в том числе учебная – 72 часа

производственная - 180 часов

Промежуточная аттестация – 8 часов

### **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 – экзамен.**

**6. Разработчик программы:** доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров, к.с.-х.н., доцент И.М. Глинкина.