

**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 года 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> - жиловки мяса и субпродуктов; - контроля качества сырья и вспомогательных материалов; - производства полуфабрикатов и субпродуктов; - эксплуатации технологического оборудования.
<b>Уметь</b>	<b>Умения:</b> - жиловать 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 субпродукты от остатков оболочки, от остатков пленки, жировых отложений, кровоподтеков; - раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы; - пользоваться специальной защитной одеждой (кольчужной и подкладочной)

	<p>перчаткой);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять сорт жилованного мяса; - определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов.</li> </ul>
<b>Знать</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при жиловке мяса и субпродуктов;</li> <li>- требования действующих стандартов к качеству полуфабрикатов;</li> <li>- режимы технологических процессов производства полуфабрикатов;</li> <li>- изменения составных частей мяса и субпродуктов, свойств при обработке и хранении;</li> <li>- причины возникновения брака; - методику технологических расчетов производства полуфабрикатов и субпродуктов;</li> <li>- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования;</li> <li>- требования охраны труда и правила техники безопасности производства.</li> </ul>

### **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.