

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.01 «ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ»

по специальности **19.01.04 Оператор процессов колбасного производства**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла и направлена на формирование соответствующих профессиональных и общих компетенций

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- различать мясо различных видов животных;
- определять сорт жилованного мяса;
- определять название мясных отрубов по внешнему виду;
- готовить мясо и мясопродукты к обработке холодом;

знать:

- строение и пищевую ценность мяса;
- виды мяса по термическому состоянию;
- схемы разделки мясных туш и полутуш на части;
- виды обвалки мяса;
- характеристику жилованного мяса по сортам;
- режимы обработки мяса и мясопродуктов холодом;
- классификацию субпродуктов по видам;
- пищевую ценность субпродуктов; использование субпродуктов при производстве мясопродуктов;
- торговую номенклатуру кишечного сырья;
- виды колбасных оболочек из кишок

иметь практический опыт:

- обработки мясного и сопутствующего сырья от разделки туш скота, птицы и кроликов;
- размещения мяса в камерах холодильника;
- производства мясных изделий;

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее

достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Дозировать компоненты фарша по рецептуре.

ПК 1.2. Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках-измельчителях или других машинах периодического действия.

ПК 1.3. Контролировать соблюдение режимов обработки фарша.

ПК 2.1. Формовать колбасные изделия методом шприцевания.

ПК 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.

ПК 2.3. Перевязывать колбасные изделия вручную.

ПК 2.4. Укладывать продукцию в формы.

ПК 2.5. Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.

ПК 3.1. Контролировать качество обрабатываемого сырья.

ПК 3.2. Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.3. Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов.

ПК 3.4. Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.5. Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.

1.4. Количество часов на освоение программы

дисциплины: максимальной учебной нагрузки

обучающегося – 190 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 136 часа

самостоятельной работы обучающегося -54 часа.

Формы контроля

Другая форма контроля - 1 семестр, экзамен - 2 семестр

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1. Сырье для животноводческой продукции

Тема 2. Технология убоя сельскохозяйственных животных

Тема 3. Технология обработки пищевых субпродуктов

Тема 4. Переработка сельскохозяйственной птицы

Тема 5. Технология убоя кроликов

Тема 6. Характеристика мяса сельскохозяйственных животных

Тема 7. Технология холодильной обработки и режимы хранения мяса

Тема 8. Технология обработки крови для пищевых целей

Тема 9. Технология пищевого желатина

Тема 10. Кишечное сырьё

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.02 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ»

по специальности **19.01.04 Оператор процессов колбасного производства**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии СПО 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (ОП.02) и направлена на формирование соответствующих профессиональных и общих компетенций: **ОК 1-7, ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1-3.5.**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

ПК 1.1. Дозировать компоненты фарша по рецептуре.

ПК 1.2. Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках-измельчителях или других машинах периодического действия.

ПК 1.3. Контролировать соблюдение режимов обработки фарша. ПК 2.1.

Формовать колбасные изделия методом шприцевания.

ПК 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах. ПК 2.3.

Перевязывать колбасные изделия вручную.

ПК 2.4. Укладывать продукцию в формы.

ПК 2.5. Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы. ПК 3.1.

Контролировать качество обрабатываемого сырья.

ПК 3.2. Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.3. Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов. ПК 3.4.

Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.5. Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У1 – выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

У2 – соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;

У3 – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; У4 – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

З1 – основные группы микроорганизмов;

З2 – основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

З3 – возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

З4 – санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

З5 – правила личной гигиены работников пищевых производств;

З6 – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

З7 – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

иметь практический опыт:

обработки мясного и сопутствующего сырья от разделки туш скота, птицы и кроликов;

размещения мяса в камерах холодильника; производства мясных изделий;

1.4. Общая трудоемкость дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 74 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающегося – 46 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 28 часов.

Форма аттестации – другая форма контроля – 1 семестр.

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1. Морфология и систематика микроорганизмов Тема 1.2.

Физиология микроорганизмов

Тема 1.3. Экология микроорганизмов

Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы и алиментарные (пищевые) заболевания, вызываемые ими

Раздел 2. Основы санитарии

Тема 2.1. Гигиена и санитария сырья и пищевых продуктов

Раздел 3. Основы гигиены

Тема 3.1 Основы гигиены

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.03 «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

по специальности **19.01.04 Оператор процессов колбасного производства**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии СПО 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (ОП.03)

1.3. 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» обучающийся должен

уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

знать:

- принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций;

- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

- механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда.

Иметь практический опыт:

- умения ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

- применения экономических и правовых знаний в конкретных производственных ситуациях;

- защиты трудовых прав в рамках действующего законодательства.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
- ПК 1.1. Дозировать компоненты фарша по рецептуре.
- ПК 1.2. Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках-измельчителях или других машинах периодического действия.
- ПК 1.3. Контролировать соблюдение режимов обработки фарша. ПК 2.1. Формовать колбасные изделия методом шприцевания.
- ПК 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах. ПК 2.3. Перевязывать колбасные изделия вручную.
- ПК 2.4. Укладывать продукцию в формы.
- ПК 2.5. Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы. ПК 3.1. Контролировать качество обрабатываемого сырья.
- ПК 3.2. Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.
- ПК 3.3. Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов. ПК 3.4. Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.
- ПК 3.5. Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.

1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся составляет 70 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 48 часов; самостоятельной работы обучающихся 22 часа.

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

- Раздел 1. Основы конституционного строя Российской Федерации.
- Тема 1.1. Основные положения Конституции Российской Федерации.
- Тема 1.2. Основные права и обязанности граждан в Российской Федерации.
- Раздел 2. Экономические основы производственной деятельности.
- Тема 2.1.Правовое регулирование экономических отношений на предприятиях общественного питания.
- Тема 2.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.
- Тема 2.3. Экономические споры.
- Раздел 3. Правовые основы производственной деятельности.
- Тема 3.1. Трудовой договор.
- Тема 3.2. Правовой режим рабочего времени и времени отдыха.
- Тема 3.3. Правовое регулирование оплаты труда.
- Тема 3.4. Дисциплина труда.
- Тема 3.5.Материальная ответственность сторон трудового договора.
- Тема 3.6.Трудовые споры.
- Тема 3.7. Правовое регулирование договорных отношений на предприятиях общественного питания.

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.04 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

по специальности **19.01.04 Оператор процессов колбасного производства**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии СПО 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалиста среднего звена:

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла (ОП. 04 Безопасность жизнедеятельности) и направлена на формирование общих компетенций ОК 1–7 и профессиональных компетенций

ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.5, ПК 3.1 - 3.5

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей

ПК 1.1. Дозировать компоненты фарша по рецептуре.

ПК 1.2. Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках-измельчителях или других машинах периодического действия.

ПК 1.3. Контролировать соблюдение режимов обработки фарша. ПК 2.1. Формовать колбасные изделия методом шприцевания.

ПК 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах. ПК 2.3. Перевязывать колбасные изделия вручную.

ПК 2.4. Укладывать продукцию в формы.

ПК 2.5. Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы. ПК 3.1. Контролировать качество обрабатываемого сырья.

ПК 3.2. Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.3. Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов. ПК 3.4. Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.5. Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У1- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от

- негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- У2- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
 - У3- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
 - У4- применять первичные средства пожаротушения;
 - У5- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
 - У6- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
 - У7- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
 - У8- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- 31- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- 32- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- 33- основы военной службы и обороны государства;
- 34- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- 35- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- 36- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- 37- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- 38- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- 39- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся **приобретает практический опыт:**

- использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим;
- применения первичных средств пожаротушения;
- применения профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.

1.4. Общая трудоемкость дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 час; самостоятельной работы обучающегося 18 часа.

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Потенциальные опасности и их последствия.

Тема 1.1 Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в

профессиональной деятельности и быту.

Раздел 2. Мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации (ЧС) и их влияние на жизнедеятельность населения.

Тема 2.2. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения.

Раздел 3. Основы военной службы и обороны государства

Тема 3.1. Организация и порядок призыва граждан на военную службу.

Тема 3.2. Организационная структура Вооруженных Сил

Раздел 4. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Тема 4.1. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Разработчики:

Тетерина О.А., преподаватель кафедры «ОТП и БЖД» для преподавания на ФДП и СПО

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ФК.00 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

по специальности **19.01.04 Оператор процессов колбасного производства**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 19.01.14 – Оператор процессов колбасного производства

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Физическая культура» принадлежит к циклу общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин и направлена на формирование соответствующих общих компетенций (ОК 2.3,6,7).

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:
воспитание:

- здорового, жизнерадостного, жизнестойкого, физически совершенного, гармонически и творчески развитого ребенка.

развитие:

- гармоничного телосложения;
- регулирование роста и массы костей;
- мышц лица, туловища, ног, рук, плечевого пояса, кистей, пальцев, шеи, глаз, внутренних органов — сердца, кровеносных сосудов, дыхательных мышц и др.; особое внимание уделяется развитию мышц- разгибателей.
- психосоматических функций организма;
- защитных функций организма посредством закаливания;
- устойчивости к различным заболеваниям, неблагоприятным воздействиям внешней среды;
- работоспособности ребенка.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У1 –использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

31 – о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека,

32 –основы здорового образа жизни.

Иметь практический опыт:

- Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей

Дисциплина способствует формированию общих компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплин

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

самостоятельная работа 40 часов

1.5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Легкая атлетика.

Тема 1.1 Основы знаний Легкая атлетика. Бег на короткие, средние и длинные дистанции, эстафетный и челночный бег

Тема 1.2 Высокий и низкий старт. Кроссовая подготовка

Тема 1.3 Бег 100 м. на результат. Изучение техники эстафетного бега 4X60,4□100 м

Тема 1.4 Выполнение контрольного норматива челночный бег 3x10 м. Техника выполнения прыжков в длину с места. Кроссовая подготовка.

Раздел 2. Атлетическая гимнастика

Тема 2.1 Техника выполнения упражнений на тренажерах

Тема 2.2 Упражнения у гимнастической стенки.

Тема 3.1 Техника безопасности в игровом зале. Стойки и перемещения волейболиста.

Тема 3.2 Совершенствование передачи мяча двумя руками сверху в парах.

Тема 3.3 Совершенствование передачи мяча

Тема 3.4 Совершенствование техники приема мяча снизу двумя руками. Прием контрольных нормативов

Тема 3.5 Совершенствование техники приема мяча снизу и сверху в падении.

Тема 3.6 Совершенствование верхней прямой подачи мяча.

Тема 3.7 Подача мяча по зонам.

Тема 3.8 Изучение техники нападающего удара, способы блокирования

Тема 4.1 Техника безопасности при игре в баскетбол. Стойки и перемещения баскетболиста.

Раздел 4. Баскетбол.

Тема 4.2 Выполнение упражнений с баскетбольным мячом

Тема 4.3 Совершенствование техники ведения мяча

Тема 4.4 Выполнение приемов выбивания мяча.

Тема 4.5 Техника выполнения бросков мяча

Тема 4.6 Совершенствование техники бросков мяча Прием контрольных нормативов

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.01 СОСТАВЛЕНИЕ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ
МДК.01.01 ТЕХНОЛОГИЯ СОСТАВЛЕНИЯ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

по специальности **19.01.04 Оператор процессов колбасного производства**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Рабочая программа профессионального модуля направлена на формирование соответствующих профессиональных и общих компетенций

ПК.1.1 Дозировать компоненты фарша для колбасных изделий.

ПК.1.2 Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках-измельчителях или других машинах периодического действия.

ПК.1.3. Контролировать соблюдение режимов обработки фарша.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность ОК 4

Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллективом, руководством, клиентами

ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

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

иметь практический опыт:

выполнения технологических операций по приготовлению фарша; технического обслуживания оборудования для приготовления фарша;

уметь:

подготавливать технологическое оборудование к работе;

выявлять технические неполадки оборудования и принимать меры для их устранения;

готовить составные части фарша (мясо различных видов, пряности, соль, воду (лед) и др.);

загружать сырьё;

дозировать компоненты фарша в соответствии с рецептурой; вести процесс измельчения сырья;

регулировать и контролировать режимы приготовления фарша;

осуществлять процесс выгрузки фарша и передачу на последующую технологическую стадию;
выполнять технологические операции пуска насосов;

знать:

технологические свойства компонентов рецептур;
качественные признаки сырья и последовательность загрузки компонентов фарша; режимы их обработки;
рецептуры фарша для различных видов колбасных изделий; государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия; виды и причины дефектов фарша;
способы определения готовности фарша;
устройство и принцип действия различных типов оборудования для составления фарша;
требования безопасности к ведению работ по составлению фарша.

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 510 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 330– часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 234 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 96 часов;
учебной и производственной практики – 180 часов.

. Формы контроля

- профессиональный модуль - экзамен (квалификационный);
- междисциплинарный курс (МДК) – зачет (дифференцированный)
- учебная практика - зачет (дифференцированный);
- производственная практика - зачет (дифференцированный)

5. Тематический план учебной дисциплины:

ПМ Составление фарша для колбасных изделий

МДК.01.01. Технология составление фарша для колбасных изделий

Тема 1. Основное сырье и вспомогательные материалы

Тема 1.1 Основное сырье

Тема 1.2. Вспомогательные материалы

Тема 1.3 Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов

Тема 2. Приготовление колбасных фаршей

Тема 2.1. Рецептуры и техника составления фарш

Тема 3. Оборудование для приготовления фаршей

Тема 3.1. Волчки

Тема 3.2. Куттера

Тема 3.3. Фаршемешалка

Тема 4. Государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия

Тема 4.1. ГОСТЫ и ТУ

Разработчик:

Жевнин Д.И. к.с./х.н., доцент кафедры технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции для преподавания на ФДП и СПО

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.02 ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ
МДК.02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ФОРМОВКИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

по специальности **19.01.04 Оператор процессов колбасного производства**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства: **Формовка колбасных изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1 Формовать колбасные изделия методом шприцевания.

ПК 2.2 Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах. ПК 2.3

Перевязывать колбасные изделия вручную.

ПК 2.4 Укладывать продукцию в формы.

ПК 2.5 Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы. Общих компетенций:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний(для юношей).

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

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

иметь практический опыт:

- выполнения технологических операций по формовке колбасных изделий на различных видах оборудования;
- технического обслуживания оборудования для формовки;
- перевязывания батонов колбасных изделий вручную;
- укладки и транспортировки колбасных изделий;
- оформления необходимой документации;

уметь:

- готовить оборудование для формования колбас к работе;
- вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку;
- вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в натуральную оболочку;
- перевязывать колбасные батоны для придания формы;
- накалывать колбасные батоны с целью удаления воздуха;

- выполнять технологические операции выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы, размещение на рамах;
- паспортизировать продукцию;
- транспортировать колбасные изделия для дальнейшей обработки;

знать:

- устройство и принцип действия технологического оборудования;
- ассортимент и рецептуру колбасных изделий;
- виды колбасных оболочек, требования к их подготовке;
- технологию проведения вязки колбасных изделий;
- требования к качеству формовки;
- технологию укладки колбасных изделий на рамы и правила транспортировки;
 - государственные стандарты и технические условия на различные виды колбасных изделий, вареные колбасы и фаршевую оболочку;
- нормы расхода оболочек и фарша

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 350 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 134 часов
 (из них теоретическое обучение – 60 часов, практические занятия – 30 часов);
 самостоятельной работы обучающегося – 44 часов;
 учебной и производственной практики – 216 часов
 (из них учебная практика – 72 часа, производственная – 144 часа).

Формы контроля

Профессиональный модуль - экзамен квалификационный

5. Тематический план учебной дисциплины:

МДК.02.01. Технология формовки колбасных изделий.

Раздел 1. Формование колбасных изделий методом шприцевания.

Тема 1.1 Устройство и принцип действия технологического оборудования

Тема 1.2. Ассортимент и рецептура колбасных изделий.

Тема 1.3. Виды колбасных оболочек, требования к их подготовке.

Тема 1.4. Государственные Стандарты и технические Условия на колбасные изделия.

Раздел 2. Формовка колбасных батонов на автоматах и полуавтоматах.

Тема 2.1. Требования к качеству формовки.

Тема 2.2. Нормы расхода оболочек и фарша

Раздел 3. Перевязка колбасных изделий вручную.

Тема 3.1. Технология проведения вязки колбасных изделий.

Раздел 4. Укладывание продукции в формы.

Тема 4.1. Требования к качеству формовки.

Раздел 5. Размещение продукции и сопроводительной документации на рамы.

Тема 5.1. Технология укладки колбасных изделий на рамы и правила транспортировки.

Разработчик:

Иванина Л.В. к.с./х.н., преподаватель кафедры
 технология производства и переработки сельскохозяйственной
 продукции для преподавания на ФДП и СПО

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.03 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА МЯСОПРОДУКТОВ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ
МДК.03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ МЯСОПРОДУКТОВ И КОЛБАСНЫХ
ИЗДЕЛИЙ

по специальности **19.01.04 Оператор процессов колбасного производства**

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства. **Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Контролировать качество обрабатываемого сырья.

ПК 3.2. Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.3. Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов. ПК 3.4.

Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.5. Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.

Общих компетенций:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

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

иметь практический опыт:

выполнения технологических операций термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов;

технического обслуживания оборудования для термической обработки;

уметь:

загружать сырьё и выгружать готовую продукцию;

устанавливать, поддерживать и регулировать режимы термической обработки;

определять готовность мясопродуктов;

передавать готовую продукцию на хранение и реализацию; вести

документацию установленного образца;

знать:

ассортимент вырабатываемой продукции;

правила загрузки и выгрузки обрабатываемых колбасных изделий и мясопродуктов; правила размещения и нормативные нагрузки;

устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;
технологические режимы термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов;
сущность физико-химических процессов, происходящих при термической обработки;
нормы выхода готовой продукции;
государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия и мясопродукты.

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего – 426 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 138 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 84 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 54 часа.

Учебной практики – 72 часа

Производственной практики – 216 часов.

Формы контроля

Профессиональный модуль - экзамен квалификационный

5. Тематический план учебной дисциплины:

ПМ 03. Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий

МДК 03.01. Технология термической обработки колбасных изделий

Введение

Раздел 1 Осадка колбасных изделий

Тема 1.1. Осадка колбасных изделий

Раздел 2. Обжарка колбасных изделий

Тема 2.1. Обжарка колбасных изделий

Раздел 3. Варка колбасных изделий и мясопродуктов

Тема 3.1. Варка колбасных изделий и мясопродуктов

Раздел 4. Запекание колбасных изделий и мясопродуктов

Тема 4.1. Запекание колбасных изделий и мясопродуктов

Раздел 5. Охлаждение колбасных изделий и мясопродуктов

Тема 5.1. Охлаждение колбасных изделий и мясопродуктов

Раздел 6. Копчение колбасных изделий и мясопродуктов

Тема 6.1 Копчение колбасных изделий и мясопродуктов

Тема 7.1 Сушка колбасных изделий и мясопродуктов

Раздел 7. Сушка колбасных изделий и мясопродуктов

Разработчик:

Кунцевич А.А. к.с./х.н., преподаватель кафедры технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции для преподавания на ФДП и СПО

