

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
Институт ветеринарной медицины  
Троицкий аграрный техникум

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и  
полуфабрикатов**  
адаптированной образовательной программы  
подготовки специалистов среднего звена  
по специальности естественнонаучного профиля  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2019

## **ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью адаптационной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

#### **иметь практический опыт:**

- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха.

#### **Уметь:**

-осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

-распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;

-вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;

-вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;

- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

**Знать:**

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий копченых изделий и полуфабрикатов;
- режимы технологических процессов производства колбасных изделий копченых изделий и полуфабрикатов;
- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.

**3.Общая трудоемкость профессионального модуля**

Всего 1020 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 516 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 344 часа;

самостоятельной работы обучающегося -172 часа.

учебной практики -180 часов (5 нед.);

производственной практики – 324 часа (9 нед.);

Формы аттестации:

МДК. 03.01 – дифференцированный зачёт;

МДК. 03.02 - дифференцированный зачёт;

УП.03.01 – зачёт;

УП.03.02 - зачёт;

ПП.03.01 – дифференцированный зачёт;

ПМ.03 – экзамен (квалификационный).

**4. Содержание обучения по профессиональному модулю (МДК)**

Содержание междисциплинарного курса **МДК 03.01. Технология производства колбасных изделий**

Раздел 1. Технология производства колбасных изделий

Тема 1.1. Контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий.

Тема 1.2.Технологический процесс колбасных изделий. Технологическое оборудование для производства колбасных изделий.

Тема 1.3.Технологическое оборудование для измельчения мясного сырья;

Тема 1.4.Технологическое оборудование для посола мяса.

Тема 1.5.Технологическое оборудование для перемешивания и смешивания мясных продуктов.

Тема 1.6.Технологическое оборудование для шприцевания колбасной оболочки.

Тема 1.7. Технологическое оборудование для формирования колбас.

Тема 1.8. Технологическое оборудование для термической обработки колбасных изделий.

**МДК 03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов.**

Раздел 2.

Тема 2.1. Контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий.

Тема 2.2. Технология производства копченых изделий.

Тема 2.3. Технология производства полуфабрикатов.

Тема 2.4. Технологическое оборудование для производства копченых изделий и полуфабрикатов.