

## Аннотация

**к рабочей программе модуля ПМ.03 «Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов» по специальности 260203.51  
Технология мяса и мясных продуктов (срок обучения 3 года 10 мес.)**

**1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы**  
ПМ.03 «Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов» включен в профессиональный цикл специальности.

### **2. Цель изучения модуля**

Целью изучения модуля является формирование навыков, знаний и умений технологии приготовления полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копчёных изделий.

### **3. Структура модуля**

Технология производства колбасных изделий. Оборудование для производства колбасных изделий. Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов. Оборудование для производства копчёных изделий и полуфабрикатов. Микробиология колбасных изделий. Технохимический контроль производства колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов.

### **4. Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используется как традиционные, так и технологии активного обучения: проектные, игровые, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные, использование автоматизированных рабочих мест.

### **5. Требования к результатам освоения модуля**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов ПК 3.1 – 3.4.

**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: подготовку и посол сырья, приготовление фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовку и посол сырья, механической и термической обработки; проводить контроль качества готовой продукции; готовить колбасные и копченые изделия к реализации; выполнять технологические расчеты производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; выявлять брак при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; устанавливать и обеспечивать режимы работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; проводить бактериологическое исследование колбасных изделий; определять качество колбасных изделий и копченостей

**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; изменение составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработки; причины возникновения брака; методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства; пути обсеменения микроорганизмами колбасного сырья; изменения микрофлоры фарша при выработке разных видов колбас; виды порчи колбас; контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов, требования к качеству сырья, материалам и готовой продукции при производстве колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов

#### **6. Общая трудоемкость дисциплины**

506 академических часов, из них аудиторных занятий – 338 ч. в т.ч. , практических занятий - 168 ч., самостоятельная работа – 168 ч.).

#### **7. Форма контроля**

МДК 03.01- зачет, МДК 03.02- защита курсовой работы, учебная практика, производственная практика-дифференцированный зачет. Экзамен квалификационный.

#### **8. Составитель:**

Дёркин А.Н., к.т.н., доцент.