

Приложение 2.1
к дополнительной профессиональной программе
по профессии «Аппаратчик термической обработки мясопродуктов»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий

2017 г.

Программа профессионального модуля ПМ.03 «Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий» разработана на основе профессионального стандарта Оператор тепловых/холодильных установок, утвержденного приказом Минтруда России от 25.12.2014 N 1127н (Зарегистрировано в Минюсте России 16.02.2015 N 36023), федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260203.03 Оператор процессов колбасного производства, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 787 с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Разработчик:

Голиков Андрей Анатольевич – преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы дополнительной профессиональной подготовки в соответствии с освоением основного вида профессиональной деятельности: выполнение работ по производству мясных продуктов и колбасных изделий, и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной 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 сырье 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 обработке;
- нормы выхода готовой продукции;
- государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия и мясопродукты

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 320 часов, в том числе учебной и производственной практики – 180 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура и содержание профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на основе междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Учебная, часов	Производственная (по профилю), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
		Всего, часов	в т. ч., лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7
МДК. 03.01 Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов	212	140	70	-	72	-
Производственная практика	108					108
Всего:	320	140	70	-	72	108

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 03 «Термическая обработка мясopодуkтов и колбасных изделий»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 03 «Термическая обработка мясopодуkтов и колбасных изделий»		320	
МДК. 03.01 «Технология термической обработки колбасных изделий и мясopодуkтов»		140	
Тема 1.1 Кратковременная и длительная осадка колбасных изделий	Содержание учебного материала	20	
	1 Цель осадки колбасных изделий	10	2,3
	2 Изменение, происходящее в колбасных изделиях при осадке		
	3 Характеристика камер осадки и охлаждения колбасных изделий		
Практическое занятие № 1 Контроль технологического процесса осадки. Дефекты при осадке		10	
Тема 1.2 Обжарка колбасных изделий	Содержание учебного материала	20	
	1 Цель и назначение обжарки. Изменения, происходящие в колбасных изделиях при обжарке	10	2,3
	2 Группы колбас, проходящих процесс обжарки		
	3 Обжарочные камеры, устройство и принцип действия. Дефекты при обжарке.		
Практическое занятие № 2 Типы обжарочных камер. Контроль технологического процесса обжарки		10	
Тема 1.3 Варка колбасных изделий и мясopодуkтов	Содержание учебного материала	20	
	1 Способы варки колбасных изделий, их преимущество и недостатки	10	2,3
	2 Варочные котлы. Область применения		
	3 Устройство, принцип действия варочных котлов с ручной загрузкой и выгрузкой		
Практическое занятие № 3 Контроль технологического процесса варки		10	
Тема 1.4 Запекание колбасных изделий и мясopодуkтов	Содержание учебного материала	20	
	1 Способы варки колбасных изделий, их преимущество и недостатки	10	2,3
	2 Варочные котлы. Область применения, устройство, принцип действия		
	3 Контроль технологического процесса варки		
Практическое занятие № 4 Проведение сравнительной характеристики способов тепловой обработки		10	
Тема 1.5 Охлаждение	Содержание учебного материала	20	

1	2		3	4
колбасных изделий и мясопродуктов	1	Туннели интенсивного охлаждения колбасных изделий и мясопродуктов	10	2,3
	2	Оборудование для охлаждения колбасных изделий-душевые камеры		
	3	Оборудование для охлаждения колбасных изделий-камеры охлаждения		
	Практическое занятие № 5. Контроль технологического процесса охлаждения		10	
Тема 1.6 Копчение колбасных изделий и мясопродуктов	Содержание учебного материала		20	
	1	Способы получения дыма. Дымогенераторы отечественного и зарубежного производства	10	2,3
	2	Термическая обработка колбас с коптильными препаратами. Основные преимущества		
	3	Стационарные коптильные камеры, назначение, принцип работы		
	Практическое занятие № 6. Составление сравнительной характеристики способов копчения		10	
Тема 1.7 Сушка колбасных изделий и мясопродуктов	Содержание учебного материала		20	
	1	Длительность сушки колбасных изделий	10	2,3
	2	Контроль технологического процесса сушки колбасных изделий и мясопродуктов		2,3
	3	Температурный режим и продолжительность сушки в зависимости от вида колбасных изделий		
	Практическое занятие № 7. Описание консервирующего эффекта сушки		10	
Учебная практика. Виды работ: - проведение сравнительной характеристики способов тепловой обработки; - изучение динамики прогрева изделий в зависимости от геометрического размера, формы; - изучение динамики прогрева изделий в зависимости от химического состава изделий; - изучение изменений, происходящих в продукте во время тепловой обработки; - составление сравнительной характеристики способов копчения; - установление температурных режимов; - оформление технологической документации.			72	2-3
Производственная практика. Виды работ: Выполнение основных этапов по: - осадке колбасных изделий и мясопродуктов; - обжарке колбасных изделий и мясопродуктов; - варке колбасных изделий и мясопродуктов; - запеканию колбасных изделий и мясопродуктов; - охлаждению колбасных изделий и мясопродуктов;			108	3

1	2	3	4
- сушке колбасных изделий и мясопродуктов. Экзамен (квалификационный)			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты:

- общей технологии мяса и мясопродуктов;
- технологического оборудования для производства колбасных изделий и мясопродуктов;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены;
- технологии колбасных изделий и мясных продуктов.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Реализация программы должна обеспечивать:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Оборудование учебных кабинетов:

- посадочных мест - по количеству обучающихся;
- стулья;
- доска классная;
- рабочее место преподавателя.

3.2. Информационное обеспечение программы профессионального модуля

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Данилова Н. С. Физико-химические основы производства мяса и мясопродуктов. — М.: Колос, 2015. - 367 с.
2. Лисицын А. Б., Липатов Я. Я., Кудряшов Л. С. и др. Производство мясной продукции на основе биотехнологии. — М.: ВНИИМП, 2015. — 369 с.
3. Лисицын А. Б., Сизенко Е. И., Чернуха И. М. и др. Мясо и здоровое питание. — М.: ВНИИМП, 2014. - 378 с.
4. Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П. Общая технология мяса и мясопродуктов. — М.: Колос, 2016. -565 с.

Дополнительные источники:

1. Антипова Л. В., Глотова И. А., Рогов И. А. Методы исследования мяса и мясных продуктов. М.: Колос, 2015. — 570 с.
2. Афанасов Э. Э., Николаев Н. С, Рогов И. А. и др. Аналитические методы описания технологических процессов мясной промышленности. — М: Мир, 2015. — 184 с.
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078—01. —М., 2016.-216 с.

4. Илюхина Р. В., Костенко Ю. Г, Крехов Н. М. и др. Переработка и использование побочных сырьевых ресурсов мясной промышленности и охрана окружающей среды. — М.: ВНИИМП, 2014.-404 с.
5. Лисицын А. Б., Липатов Я. Я., Кудряшов Л. С. и др. Теория и практика переработки мяса. - М.: ВНИИМП, 2014. - 378 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.rgdb.ru>
2. <http://www.libfl.ru>
3. <http://www.gpntb.ru>

3.3. Кадровое обеспечение программы профессионального модуля

Реализация программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение слушателями профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
1	2
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 обработке; нормы выхода готовой продукции; - государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия и мясопродукты. 	<p>Тестирование Опрос</p>
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - загружать сырье 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. 	<p>Экспертное оценивание выполнения практического задания и лабораторных работ</p>