

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: **МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ФИО: Алейник Станислав Николаевич **ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

Должность: Ректор **ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Дата подписания: 06.12.2019 **БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

## **АННОТАЦИЯ**

### **к рабочей программе рабочей профессии**

### **Обработчик колбасных изделий**

#### **1. Общая характеристика**

Рабочая программа рабочей профессии «Обработчик колбасных изделий» является дополнительным курсом в ФГБОУ ВО Белгородском ГАУ.

Предназначена для очной формы обучения.

#### **2. Цели и задачи:**

**Цели:** формирование у специалиста теоретических знаний и практических умений в области организации технологическими процессами производства продуктов из сырья мясной промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

**Задачи:** освоение технологии переработки сельскохозяйственного сырья животного происхождения на основе эффективного использования материалов, оборудования, параметров технологических процессов, обоснование режимов и параметров реальных процессов.

#### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Выпускник должен обладать общими компетенциями:

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 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 обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник должен обладать соответствующими профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

#### **4. Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и инновационных форм учебных занятий. Лекционные занятия проводятся в форме интерактивных лекций, традиционных информационных лекций. Практические занятия проводятся в традиционной форме и инновационной форме. Виды используемых инновационных форм: работа в группах, тесты.

**5. Разработчик:** доцент Шевченко Н.П.