

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ »

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Технология консервов и консервантов**

Самара, 2018

Рассмотрено на заседании  
ПЦК Пищевых производств и  
обслуживания  
Протокол № 9  
от « 12 » сентября 20 18

Председатель ПЦК Пищевых  
производств и обслуживания  
Ю.С. Большакова Ю.С. Большакова

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «СТЭК»  
Ирина Н. А. Изотова  
« 23 » 04 20 18



Рабочая программа учебной дисциплины профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 N 379)

**Организация - разработчик:** ГБПОУ «СТЭК»

**Разработчик:** Е.Е. Теркунова, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1.	Паспорт программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	9
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	22
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	27

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Технология консервов и консервантов**

### **1.1 Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

### **1.2 Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- Проводить технологический расчет,
- -выбирать наиболее приемлемые варианты технологических линий и оборудования;
- - разрабатывать технологические схемы производства консервов;
- Компоновать технологическое оборудование с соблюдением поточности производства; разрабатывать системы контроля качества выпускаемых консервов.

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

- Современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли; сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; методологии проектирования биологически полноценных продуктов питания на основе мясного сырья; основные технологические процессы получения продуктов заданного качества и свойств;
- методы расчёта основных технологических процессов производства мясных продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей

профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

ОК3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по

видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясозирового корпуса.

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.

ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.

ПК 4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

### **1.3 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента -120 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - 80 часов;

самостоятельной работы - 40 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	120
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	80
в том числе:	
практические занятия	40
<b>Самостоятельная работа(всего)</b>	40
в том числе:	
Итоговая аттестация в форме экзамена	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Технология консервов и консервантов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Производство мясных баночных консервов. Классификация консервов. Требования к качеству сырья и тары</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 1.1</b> «Производство мясных баночных консервов. Классификация консервов. Требования к качеству сырья и тары»	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>18</b>	1,2
	Состояние и перспективы развития производства мясных баночных консервов, их место в рационе питания. Медико- биологические аспекты производства мясных баночных консервов. Ассортимент баночных консервов. Виды классификации консервов. Требования к качеству консервов в соответствии с ГОСТами. Основные виды сырья. Требования к сырью. Рациональное использование сырья в консервном производстве. Виды тары и их общая оценка. Перспективные виды тары.	10	
	<b>Практическая работа №1-8:</b> Определение герметичности металлической тары. Определение массы нетто и массовой доли составных частей. Определение качества готовой продукции по результатам оценки их органолептических показателей.	8	
<b>Раздел 2. Технологический процесс производства мясных баночных консервов (основные и заключительные операции).</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 2.1</b> Технологический процесс производства мясных баночных консервов (основные и заключительные операции)	<b>Содержание учебного материала:</b>	8	1,2
	Понятие о технологическом процессе производства мясных баночных консервов. Характеристика подготовительных операций. Подготовка сырья и тары, разделка и обвалка мяса. Бланшировка сырья, изменение в мясе, вызываемое бланшировкой и их значение. Обжаривание мяса, изменение мяса и жира при обжаривании. Влияние обжаривания на пищевую ценность продукта. Подготовка мяса птицы, опалка, разделка, освобождение от малоценных частей. Механическая обвалка тушек. Особенности подготовки субпродуктов. Соусы, их виды и составы. Техника приготовления. Подготовка тары. Проверка на герметичность. Мойка и стерилизация		

	<b>Практическая работа № 9-16:</b> Изучение технологии производства мясных баночных консервов. Определение качества сырья, используемого при приготовлении мясных баночных консервов, по результатам оценки их органолептических показателей. Составление таблицы «Виды тары и их характеристика»	8	2,3
	<b>Самостоятельная работа:</b> Работа с источниками информации по теме . Составить таблицу «Соусы, их виды и составы».	10	
<b>Раздел3 Цель, сущность заключительных технологических операций производства консервов.</b>		<b>16</b>	1,2
<b>Тема 3.1</b> Цель, сущность заключительных технологических операций производства консервов.	<b>Содержание учебного материала:</b> Расфасовка сырья. Дозировка твердых, жидких и сыпучих составных частей. Экстаустирование. Способы и техника экстаустирование, их оценка. Закатка жестяных банок. Особенности герметизации стеклянной тары. Типы закаточных машин, их оценка, выбор. Брак при закатке банок. Проверка герметичности. Использование роботов-манипуляторов при закатке банок.	8	
	<b>Практическая работа № 17-24:</b> Изучение устройства и принципа действия комплекса оборудования для измельчения мясного сырья. Изучение устройства и принципа действия комплекса оборудования для укупоривания консервов. Составление таблицы «Виды брака при закатке банок, причины и способы их устранения».	8	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Работа с источниками информации по теме Составить презентацию «Типы закаточных машин, их оценка, выбор».	10	
<b>Раздел 4 Стерилизация консервов</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 4.1</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	8	

Стерилизация консервов	Влияние на микрофлору, свойства и пищевую ценность продукта. Понятие об эффекте стерилизации. Нормативный и фактический эффекты стерилизации. Влияние свойств продукта, величины pH, содержание жира, антибиотиков, фитонцидов на эффект стерилизации. Влияние нагрева на состав продукта. Особенности изменения мясопродукта при нагреве выше 100° С. Принципы подбора режимов стерилизации. Формула стерилизации. Выбор формулы стерилизации. Техника стерилизации. Понятие о стерилизации и тиндализации. СВЧ - стерилизация, ротационная стерилизация. Сортировка. Цель и порядок сортировки. Направление использования отбракованных консервов. Этикировка и упаковка консервов. Использование робототехники при сортировке и упаковке баночных консервов. Хранение консервов. Причины бактериальной и химической порчи консервов. Регламентированная и максимально возможная продолжительность хранения. Контроль в процессе хранения.		1,2
	<b>Практическая работа № 25 – 32:</b> Изучение устройства и принципа действия комплекса оборудования для стерилизации консервов. Изучение устройства и принципа действия комплекса оборудования для этикировки консервов. Составление таблицы «Виды бактериальной и химической порчи консервов, причины и способы устранения»	8	2,3
	<b>Самостоятельная работа:</b> Работа с источниками информации по теме . Составить презентацию «Типы порчи мясных консервов».	10	
	<b>Раздел 5. Особенности производства мясных консервов детского и диетического питания.</b>		<b>14</b>
Тема 5.1 Особенности производства мясных консервов детского и	<b>Содержание учебного материала:</b>	6	1,2
	Основные технологические операции производства мясных и бульонных концентратов, условия хранения». Производство мясных консервов детского и диетического питания.		

диетического питания	<b>Практическая работа № 33 – 40:</b> Составить технологическую схему производства консервов для детского питания. Составить таблицу «Ассортимент и показатели качества мясоовощных и мясо-зерновых консервов». Изучение требований к качеству мясного сырья при производстве консервов для детского питания. Изучение подготовки вспомогательного сырья при производстве консервов для детского питания.	8	2,3
	<b>Самостоятельная работа:</b> Работа с источниками информации по теме Составить презентацию «Новые виды комбинированных продуктовна основе сочетания мясного сырья с белками животного, растительного и другого происхождения: влияние на функционально-технологические ипищевые свойства, принципы сочетания компонентов».	10	
	<b>Экзамен</b>		
	Всего часов аудиторной нагрузки	80	
	Часы самостоятельной работы	40	
	Итого	120	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2.репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочных мест по количеству обучающихся;
- доска классная;
- рабочее место преподавателя.
- учебные наглядные пособия:
- образцы договоров;
- примерные формы правовых документов.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Постников С.И. Технология мяса и мясных продуктов (Раздел колбасное производство), М: Ставрополь Издательство СевКавГТУ, 2012.
2. Куликова В.В, Куликов Ю.И., Оботурова Н.П., Общая технология мясной отрасли, Ставрополь : АГРУС Ставро- польского гос. аграрного ун- та, 2013

##### **Интернет- ресурсы:**

- <http://meatind.ru/>
- <http://myasocom.ru/>
- <http://agromagazine.msau.ru/>
- <http://www.cnshb.ru/akdil/>
- <http://www.agrorus.ru/>
- <http://www.koloss.ru/>



### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и оценка результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b>	
Применять нормативные регулирование материального учета	Выполнение практического задания
Ориентироваться на международные стандарты финансовой отчетности	Выполнение практического задания
Следовать методам и принципам материального учета	Выполнение практического задания
Использовать формы и счета бухгалтерского учета	Выполнение практического задания
<b>Знать:</b>	
Нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности	Выполнение практического задания
Национальную систему нормативного регулирование	Выполнение практического задания
Международные стандарты финансовой отчетности	Выполнение практического задания
Понятие бухгалтерского учета	Выполнение практического задания
Сущность и значение бухгалтерского учета	Выполнение практического задания
Историю бухгалтерского учета	Выполнение практического задания
Основные требования к ведению материального учета	Выполнение практического задания
Предмет, метод и принципы бухгалтерского учета	Выполнение практического задания