

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (срок получения СПО 3 года 10 месяцев)

1. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональный модуль ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих включен в профессиональный цикл ППССЗ СПО по специальности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при профессиональной подготовке и при освоении профессии рабочего в рамках специальности Технология мяса и мясных продуктов.

2. Цель изучения модуля

Целью изучения модуля является овладение видом деятельности – Выполнение работ по профессии «Подготовитель пищевого сырья» и соответствующими профессиональными компетенциями.

3. Структура модуля

Профессиональный модуль включает в себя МДК 05.01 Выполнение работ по профессии «Подготовитель пищевого сырья», учебную и производственную практику.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения профессионального модуля используются как традиционные технологии, так и технологии активного обучения: организации самостоятельного обучения, интерактивные методы обучения, лекция-визуализация.

5. Требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- оценки качества пищевого сырья на подготовительной стадии производства;
- рассортировки мясных продуктов по категориям;
- осуществления технологических операций подготовки пищевого сырья;
- эксплуатации технологического оборудования для подготовки пищевого сырья;
- технического обслуживания оборудования для подготовки пищевого сырья;

уметь:

- определять вид пищевого сырья, сортность и категории мяса;
- оценивать качество и безопасность пищевого сырья;
- оценивать качество пищевого сырья после подготовительных операций;
- выбирать необходимые способы подготовки пищевого сырья;
- осуществлять технологические операции по подготовке пищевого сырья;

– выбирать и обеспечивать оптимальные режимы технологического оборудования для подготовки пищевого сырья;

знать:

– виды пищевого сырья, показатели качества и его функционально-технологические свойства;

– требования действующих стандартов, технических регламентов, ветеринарных и санитарных правил к пищевому сырью;

– технологические операции подготовки пищевого сырья к дальнейшей переработке;

– оборудование для подготовки пищевого сырья к основным технологическим операциям;

– требования охраны труда и правил техники безопасности при осуществлении подготовительных операций.

Процесс освоения модуля направлен на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9, ПК 5.1 – 5.3.

6. Общая трудоемкость модуля

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 431 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 290 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 141 час;

учебной практики -36 часов;

производственной практики – 180 часов.

7. Формы контроля

МДК 05.01 Выполнение работ по профессии «Подготовитель пищевого сырья»– дифференцированный зачет, 8 семестр; другие формы контроля, 7 семестр;

учебная практика - дифференцированный зачёт, 8 семестр;

производственная практика - дифференцированный зачёт, 8 семестр;

экзамен квалификационный- 8 семестр.

8. Составитель: Моргунова Наталья Львовна, к.с.х.н., доцент.