

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля ПМ.06 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (срок получения СПО 3г. 10 месяцев)

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

Профессиональный модуль ПМ.06 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья включен в профессиональный цикл ППССЗ СПО по специальности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии мяса и мясных продуктов при наличии среднего общего образования.

2. Цели изучения профессионального модуля

Целью изучения модуля является овладение видом деятельности (организация процесса переработки мяса и мясных продуктов) и соответствующими профессиональными компетенциями.

3. Структура профессионального модуля

Профессиональный модуль включает в себя МДК 06.01 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья и производственную практику.

МДК.06.01 состоит из разделов:

Раздел 1. ПМ.06 Технология производства мясных консервов.

Раздел 2. ПМ.06 Технология производства клея и желатина, яйцепродуктов.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения профессионального модуля используется как традиционные технологии, так и технологии активного обучения: проектные, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные.

5. Требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- производства мясных консервов;
- производства клея и желатина;
- производства яйцепродуктов;

знать:

- ассортимент продукции длительного хранения из животного сырья;
- технологические операции и процессы производства консервов, яйцепродуктов, клея и желатина, других товаров народного потребления из животного сырья;
- требования действующих стандартов к качеству продуктов длительного хранения из животного сырья;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья;

- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве мясных консервов и продуктов длительного хранения из животного сырья;

уметь:

- выполнять технологические расчеты по производству консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья;
- организовывать и контролировать все стадии технологического производства мясных консервов, клея и желатина, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из животного сырья;
 - выявлять брак продукции;
 - определять и устранять причины брака;
 - разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
 - устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;
 - обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;
 - готовить продукцию к реализации.

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9, ПК 5.1- 5.5.

6. Общая трудоемкость профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 431 час, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 290 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 141 час;
производственной практики – 72 часа.

7. Формы контроля

МДК 06.01 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья курсовая работа- 8 семестр; другие формы контроля – 7,8 семестр;
производственная практика - дифференцированный зачёт 8 семестр;
экзамен квалификационный – 8 семестр.

8. Составитель:

Быстрова Ирина Сергеевна, преподаватель технологических дисциплин.