

## **Аннотация**

### **к рабочей программе профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Подготовитель пищевого сырья» по специальности 260203.51 Технология мяса и мясных продуктов (срок обучения 3 года 10 месяцев)**

#### **1. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Профессиональный модуль ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Подготовитель пищевого сырья» включен в профессиональный цикл ОПОП по специальности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при профессиональной подготовке и при освоении профессии рабочего в рамках специальности 260203.51 «Технология мяса и мясных продуктов».

#### **2. Цель изучения модуля**

Целью изучения модуля является овладение видом профессиональной 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, так и технологии активного обучения: организации самостоятельного обучения, интерактивные методы обучения, лекция-визуализация.

#### **5. 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:**

- 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**

всего – 647 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 431 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 290 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 141 час;

учебной практики-36 часов;

и производственной практики – 180 часов.

**7. Формы контроля**

Итоговая аттестация:

МДК 05.01 Выполнение работ по профессии «подготовитель пищевого сырья»– зачет, учебная практика - дифференцированный зачёт, производственная практика - дифференцированный зачёт.

Экзамен квалификационный.

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