

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля ПМ.06 Производство
продуктов длительного хранения из животного сырья по специальности
260203.51 Технология мяса и мясных продуктов

(срок обучения 3 года 10 мес.)

1. Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ.06 «Производство продуктов длительного хранения из животного сырья» включен в профессиональный цикл ОПОП по специальности.

2. Цель изучения модуля

Целью освоения модуля ПМ. 06 «Производство продуктов длительного хранения из животного сырья» является формирование у обучающегося навыков необходимых для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.

3. Структура модуля

Технология производства мясных консервов. Технология производства клея и желатина, яйцепродуктов.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используются как традиционные, так и технологии активного обучения.

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:

- производства мясных консервов;
- производства клея и желатина;
- производства яйцепродуктов;
- контроля качества готовой продукции: клея, желатина, мясных консервов, яйцепродуктов;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по производству продуктов длительного хранения;

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.

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.

Процесс освоения модуля направлен на **формирование у студентов общих и профессиональных компетенций**: ОК 1-10, ПК 6.1 – 6.5.

6. Общая трудоемкость модуля

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 431 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 290 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 122 часа;
производственной практики – 72 часов.

7. Формы контроля

ДЗ по МДК, учебная практика, производственная практика-дифференцированный зачет. Экзамен квалификационный

8. Составитель: Быстрова Ирина Сергеевна, к.б.н., доцент