

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (срок обучения 3 года 10 мес.)

1. Место модуля в структуре основной образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ.02 Обработка продуктов убоя включен в профессиональный цикл ППССЗ СПО по специальности.

2. Цель изучения модуля

Целью освоения профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя является формирование у студентов теоретических и практических навыков по управлению технологическими процессами от приема и сдачи животных и птицы на перерабатывающие предприятия и первичной переработки продуктов животноводства до реализации готовой продукции.

3. Структура модуля

Технология обработки субпродуктов. Технология обработки кишечного сырья. Переработка крови. Технология обработки щетины, пуха и пера. Производство пищевых топленых жиров. Производство сухих животных кормов и технического жира. Переработка эндокринно-ферментного и специального сырья. Переработка кожевенного и пушно-мехового сырья.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используются как традиционные, так и технологии активного обучения: визуализации, пресс-конференции, деловые игры и т.д.

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:

- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

уметь:

- вести контроль за технологическими процессами обработки продуктов убоя;
- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
- проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

- обеспечивать режимы работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать эффективное использования технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.

вариатив:

- контролировать процесс сбора и подготовки продуктов убоя;
- выполнять требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

знать:

- методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;
- режимы обработки продуктов убоя;
- режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- устройство, назначение и принцип действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

вариатив:

- строение и состав продуктов убоя;
- способы и параметры хранения продуктов убоя.

Процесс освоения модуля направлен на **формирование у студентов общих и профессиональных компетенций**: ОК 1-9, ПК 2.1 – 2.3.

6. Общая трудоемкость модуля

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 480 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 320 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 160 часов;
учебной и производственной практики – 180 часов.

7. Формы контроля

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

8. Составитель: Курако У.М., к.б.н., доцент кафедры ТПиППЖ.