

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 обучения 3г10месяцев)

1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

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 профессиональной 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, так и технологии активного обучения: проектные, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные и т. д.

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

вариатив:

- расчета и подбора оборудования для консервного производства;
- расчета и подбора оборудования для производства клея и желатина;
- проведения учета сырья и готовой продукции в консервном производстве;
- проведения учета сырья и готовой продукции при производстве клея и желатина;

– проведения учета сырья и готовой продукции при производстве 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.

вариатив:

– санитарно-гигиенические требования к консервному производству, к производству клея и желатина и яйцепродуктов;

– особенности работы поточно-механизированных линий для производства консервов, клея и желатина.

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.

вариатив:

– выполнять органолептическую оценку качества различных видов консервов;

– проводить оценку качества консервов и яйцепродуктов физико-химическими методами анализа;

– проводить оценку качества консервов и яйцепродуктов микробиологическими методами анализа.

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

7. Формы контроля

Итоговая аттестация:

МДК 06.01 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья – экзамен 8 семестр, производственная практика - дифференцированный зачёт 8 семестр,

экзамен квалификационный – 8 семестр.

8. Составитель:

Быстрова Ирина Сергеевна, преподаватель технологических дисциплин.