

Аннотация рабочей программы
МДК.03.03 Технология производства мясных консервов и концентратов
специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология
мяса и мясных продуктов

1 Область применения программы

Рабочая программа учебной Технология производства мясных консервов и концентратов является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в рамках укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2 Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ

Учебная дисциплина Технология производства мясных консервов и концентратов относится к группе дисциплин профессионального модуля.

Дисциплина реализуется в 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 8 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Содержание дисциплины МДК.03.03 Технология производства мясных консервов и концентратов направлено на достижение следующих **целей**:

- знания в области номенклатуры и ассортимента мясных консервов и концентратов;
- формирование знаний в области производства мясных консервов и концентратов;
- знания в области ведения учета и отчетности производстве мясных консервов и концентратов;

Задачи дисциплины:

- изучить требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве мясных консервов и концентратов;
- изучить требования действующих стандартов к качеству мясных консервов и концентратов;
- изучить режим технологических процессов производства мясных консервов и концентратов;
- изучить причины возникновения брака;
- изучить методику технологических расчетов производства мясных консервов;
- изучить назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству мясных консервов и концентратов;

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие **общие компетенции**.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профес-

сиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

4 Общая трудоемкость дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 96 ч, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 64 ч;
- консультации – 6 ч;
- самостоятельной работы обучающегося - 26 ч.

5. Содержание дисциплины

Раздел 1 Сырье для производства мясных консервов и концентратов

Раздел 2. Технология производства мясных консервов и концентратов

6. Форма промежуточной аттестации – другая форма контроля

7. Разработчик программы: доцент Василенко О.А.