

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля
 ПМ.01 ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства
 продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой
 продукции из мясного сырья»
 среднего профессионального образования
 специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»
 Направленность: «Производство продуктов питания из мясного сырья»**

1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Является обязательной частью профессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» Направленность «Производство продуктов питания из мясного сырья».

Особое значение профессиональный модуль имеет при формировании и развитии ВД 1, ПК 1.1; ПК1.2; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09.

Профессиональный модуль ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья» реализуется в ,2,3,4,6 семестрах при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки на базе среднего общего образования 2 год 10 месяцев и в ,4,5,6,8 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

2. Цели и задачи профессионального модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны освоить основной вид деятельности, сформировать компетенции, реализация которых способна обеспечить организацию процесса производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции:

Владеть навыками	Н.1.	ведения утвержденной учетно-отчетной документации
	Н.2.	участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов
	Н.3	мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов
	Н.4	проверки товарного оформления и хранения продукции
	Н.5	оформления документов на отпущенную продукцию
	Н.6	проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов
	Н.7	контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
	Н.8	обеспечения безопасных условий труда на производстве
	Н.9	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	Н.10	участия в планировании основных показателей производства

	Н.11	составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары
	Н.12	анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам
	Н.13	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
	Н.14	участия в разработке предложений по плану выпуска продукции
	Н.15	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре
	Н.15	определения потребности в рабочей силе
	Н.17	инструктажа и обучение персонала на рабочих местах
	Н.18	учета рабочего времени и выработки работающих
	Н.19	организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте
	Н.20	обеспечения безопасных условий труда на производстве
	Н.21	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	Н.22	участия в планировании основных показателей производства
	Н.23	участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности
	Н.24	учета брака и анализ причин образования дефектов продукции
	Н.25	разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
	Н.26	разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
Уметь	У.1.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
	У.2.	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
	У.3.	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов
	У.4	правильно оформлять учетно-отчетную документацию
	У.5	контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
	У.6.	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
	У.7.	анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам
	У.8	разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов

	У.9	обеспечивать безопасные условия труда на производстве
	У.10	учитывать рабочее время и выработку работающих
	У.11	контролировать выполнение производственных плановых заданий
	У.12	разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
	У.13	планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса
	У.14	осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов
	У.15	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
	У.16	проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию
	У.17	вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
	У.18	разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов
	У.19	разрабатывать предложения по плану выпуска продукции
	У.20	рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре
	У.21	определять потребности в рабочей силе
	У.22	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
	У.23	обеспечивать безопасные условия труда на производстве
	У.24	учитывать рабочее время и выработку работающих
	У.25	контролировать выполнение производственных плановых заданий
Знать	3.1.	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	3.2.	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	3.3	требования охраны труда
	3.4.	производственный контроль на предприятиях отрасли
	3.5.	учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения
	3.6.	основы производственного учета
	3.7.	методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
	3.8	виды брака и его учет в производстве
	3.9	<ul style="list-style-type: none"> материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары
	3.10	нормы времени и выработки по технологическим операциям

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего часов 1444 часов
в том числе обязательная часть – 714 часов
вариативная часть – 730 часов
Из них на освоение МДК 1040 часов
в том числе самостоятельная работа *93 часа*
практики, в том числе учебная 252 часа
производственная 144 часов
Промежуточная аттестация 30 часов

4. Содержание модуля

МДК.01.01 Технология приемки и первичной обработки мясного сырья
МДК. 01.02 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья
МДК. 01.03 Процессы производства колбасных изделий
МДК.01.04 Процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов
МДК.01.05 Процессы производства мясных консервов и концентратов
УП.01.01 Учебная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья"
ПП.01.01 Производственная практика "Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья"
ПМ.01.01(К) Экзамен по модулю

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен по модулю.

6. Разработчик программы: Ст. преп. кафедры товароведения и экспертизы товаров, ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Маслова Г.М.