

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.05 Выполнение работ по профессии
16715 «Подготовитель пищевого сырья и материалов»**

Для специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель _____ С.Д. Боровик
Протокол № 1 от «28» августа 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____ А.Л. Пелих
«31» августа 2018 г.

Рассмотрена

на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 31.08. 2018 г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16715 «Подготовитель пищевого сырья и материалов»** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**, утвержденного приказом МОН РФ от 22 апреля 2014 года № 379, зарегистрированного Минюстом России от 31 июля 2014 г. № 33389

Организация-разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АМТТ)

Разработчик:

_____ Гончарова Т.А., преподаватель специальных технологических
подпись дисциплин ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:

_____ Дживанян К.А. – директор колбасного цеха ИП «Дживанян
подпись К.А.»

Квалификация по диплому: техник–технолог
по специальности «Технология мяса и мясных продуктов»

_____ Кирчев Н.М., директор ООО «Анкор», колбасный цех
подпись

Квалификация по диплому: техник,
по специальности «Технология мяса и мясных продуктов»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16715 «Подготовитель пищевого сырья и материалов»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии 16715 «Подготовитель пищевого сырья и материалов»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Вести процесс просеивания продукта или материала на машинах и механизмах различных систем.

ПК 5.2. Осуществлять мойку сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем.

ПК 5.3 Обслуживать и эксплуатировать оборудование для очистки, просеивания и магнитного сепарирования.

ПК 5.4. Вести учет сырья и проводить несложные анализы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области подготовки пищевого сырья и материалов при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

Цель профессионального модуля – усвоение теоретических основ по подготовке пищевого сырья и материалов, приобретение умений и навыков, необходимых подготовителю пищевого сырья и материалов 2 разряда, а также формирование определенных общих и профессиональных компетенций.

Задачи:

- приобретение умений проведения процесса просеивания и магнитного сепарирования вспомогательных материалов;
- приобретение умений выполнять мойку сырья и продуктов;
- формирование практического опыта обслуживания и эксплуатации оборудования для очистки сырья, просеивания и магнитного сепарирования вспомогательных материалов, мойки сырья в моечных машинах различных систем;

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовки сырья и материалов, работы на технологическом оборудовании

уметь:

- просеивать вспомогательные материалы на машинах и механизмах различных систем;
- обеспечивать равномерную загрузку оборудования;
- мыть сырье и продукты водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем;
- вести процесс очистки продуктов от всевозможных металлических примесей путем улавливания и извлечения их с помощью линейных и индивидуальных магнитных заграждений, электромагнитных сепараторов и магнитных колонок и тележек;
- регулировать скорость и толщину слоя поступающего продукта на очистку;
- проводить очистку вручную установок, магнитов магнитной защиты и сборников от металла, собирать и выносить металлические примеси;
- включать и выключать электромагнитные устройства и устранять неисправности в их работе;
- передавать продукты, сырьё, материалы на дальнейшую переработку;
- осуществлять пуск, остановку, разборку, сборку, чистку и смазку механизмов;
- проводить нарезку бумаги для застилки тары;
- проводить промывку яиц, раскалывание вручную с отбраковкой нестандартных без отделения белка от желтка;
- вести учет и несложные анализы.

знать:

- устройство обслуживаемых машин и механизмов;
- виды и сорта обрабатываемого сырья, материалов, продуктов;
- периодичность подачи продукта к магнитным установкам;
- требования, предъявляемые к качеству работы по выполняемым операциям; режимы обработки; нормы потерь сырья, материалов, продукта.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 414 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 30 часов;

учебная практика – 72 часа;

производственная практика 252 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии 16715 «Подготовитель пищевого сырья и материалов»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Вести процесс просеивания продукта или материала на машинах и механизмах различных систем.
ПК 5.2.	Осуществлять мойку сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем.
ПК 5.3.	Обслуживать и эксплуатировать оборудование для очистки, просеивания и магнитного сепарирования.
ПК 5.4	Вести учет сырья и проводить несложные анализы.
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 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16715 «Подготовитель пищевого сырья и материалов»

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1-5.4	Раздел 1. Технология и оборудование для подготовки пищевого сырья и материалов	90	60	30	-	30	-	-	-
	Учебная практика	72						72	-
	Производственная практика	252							252
	Всего:	414	60	30	-	30	-	324	-

*Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Технология и оборудование для подготовки сырья и материалов		60	
МДК. 05.01 Организация подготовки пищевого сырья и материалов		60	
Тема 1.1 Технологический процесс подготовки сырья и материалов	Содержание	30	
	1. Подготовка сыпучих материалов. Подготовка соли, сахара, муки: вскрытие упаковок, просеивание и магнитное сепарирование Виды пряностей, их подготовка и составление их смесей. Виды круп, их характеристика, определение доброкачественности. Виды и сорта обрабатываемого сырья, материалов, продуктов. Дозирование компонентов. Хранение сыпучих материалов. Нормы потерь сырья, материалов, продукта Назначение, устройство и принцип действия магнитных сепараторов. Периодичность подачи продукта к магнитным установкам. Назначение, устройство и принцип и действия просеивателей. Требования, предъявляемые к качеству работы по выполняемым операциям; режимы обработки.	8	2
	Практические занятия	20	
	1. Органолептическая оценка качества рисовой крупы. Ведение учета и несложных анализов.		
	2. Органолептическая оценка качества бобовых (гороха).		
	3.Органолептическая оценка качества перловой и ячневой крупы.		
	4. Органолептическая оценка качества пшена и чечевицы.		
	5. Определение крупности крупы, содержание примесей и доброкачественности ядра.		
	6. Определение содержания влаги в крупах.		
	7. Органолептическая оценка соли и сахара-песка, муки , крахмала.		
	8. Анализ и изучение устройства магнитных сепараторов		
9. Анализ и изучение устройства просеивателей			
10. Анализ производственных ситуаций по очистке магнитных сепараторов и просеивателей			
2. Подготовка овощей Приёмка овощей. Сортировка, калибрование овощей: цели проведения, применяемое оборудование. Мойка овощей: способы, виды моечных машин, санитарная обработка машин. Устройство обслуживаемых машин и механизмов. Очистка овощей: способы и их достоинства и недостатки, режимы работы, применяемое	8	2	

	оборудование. Безопасное обслуживание машин для очистки овощей. Условия и сроки хранения подготовленных овощей.		
Практические занятия		6	
	1. Анализ и изучение устройства моечных машин для овощей		
	2. Анализ и изучение устройства машин для очистки овощей		
	3. Анализ производственных ситуаций по обслуживанию машин для мойки и очистки овощей		
3.	Подготовка вспомогательных материалов Виды упаковочных и перевязочных материалов, их характеристика достоинства и недостатки. Подготовка гофротары. Нарезка бумаги для застилки тары. Техника безопасности при работы с режущими устройствами.	4	2
4.	Подготовка яиц и яичных продуктов Виды яиц и яйцепродуктов, их характеристика. Определение свежести яиц. Виды брака яиц. Подготовка свежих яиц, меланжа, сухих яйцепродуктов.	4	2
Практические занятия		4	
	1 Органолептическая оценка яиц.		
	2. Определение свежести яиц овоскопированием.		
Тема1.2 Производственная санитария и гигиена	Содержание	4	
1	Основы санитарии и гигиены Основы санитарии и гигиены: личная гигиена санитарные требования к содержанию предприятий, санитарные требования к инвентарю, посуде, таре.Значение личной гигиены для работников пищевых производств. Содержание в чистоте кожи тела и рук, дезинфекции рук хлорной водой. Спецодежда: её значения, правила пользование ею. Санитарный режим для работников на производстве. Медицинские осмотры на пищевых предприятиях. Пищевые отравления и инфекции		2
2	Санитарные требования к устройству и содержанию пищевых предприятий Санитарные требования к территории, производственным, подсобным и бытовым помещениям завода. Санитарные требования к складским помещениям. Санитарные требования к приемке продуктов в цех. Санитарные требования к хранению сухих продуктов. Санитарные требования к приемке продуктов в цех.		
Тема 1.3 Техника безопасности на пищевом производстве	Содержание	2	
	Охрана и безопасность труда в пищевом производстве Меры пожарной безопасности при эксплуатации оборудования и организации работы в пищевом производстве правила электро- и пожаробезопасности. Правила пользования огнетушителем, оказание первой медицинской помощи при травмах, ожогах. Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях.	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.05. Характеристика крахмала и его подготовка к производству Пищевые фосфаты, их назначение, подготовка к использованию Кровематериалы: плазма, сыворотка, фибрин, препарат гемоглобина		30	

Коптильные препараты, их характеристика Пищевые и функциональные добавки Ассортимент пряностей и их использование		
Учебная практика Виды работ: – Анализ нормативно-технической документации на сырье и вспомогательные материалы; – расчёт отходов и потерь при подготовке пищевого сырья и материалов; – составление смесей специй и пряностей; – расчёт и составление однокомпонентных и многокомпонентных рассолов; – приготовление моющих и дезинфицирующих растворов; – подготовка тароупаковочных и перевязочных материалов; – ведение процесса очистки пищевого сырья вручную в соответствии с нормами отходов и потерь; – проведение учета и несложных анализов.	72	
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: – Просеивание вспомогательных материалов на машинах и механизмах различных систем; – обеспечение равномерной загрузки оборудования; – мойка сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем; – ведение процесса очистки продуктов от всевозможных металлических примесей путем улавливания и извлечения их с помощью линейных и индивидуальных магнитных загрязнений, электромагнитных сепараторов и магнитных колонок и тележек; – регулирование скорости и толщины слоя поступающего продукта на очистку; – проведение очистки вручную установок, магнитов магнитной защиты и сборников от металла, сбор и вынос металлических примесей; – включение и выключение электромагнитных устройств и устранение неисправностей в их работе; – передача продуктов, сырья, материалов на дальнейшую переработку; – осуществление пуска, остановки, разборки, сборки, чистки и смазки механизмов; – проведение нарезки бумаги для застилки тары; проведение промывки яиц, раскалывание вручную с отбраковкой нестандартных без отделения белка от желтка;	252	
– Всего	414	
	Всего	414

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**

1. Технологии мяса и мясных продуктов

наглядные пособия (комплекты электронных плакатов), комплект бланков технологической документации, комплект учебно-методической документации, учебные фильмы, мультимедийные презентации.

2. Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья

Лаборатории

1. Мясного и животного сырья и продукции

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1 Технологии мяса и мясных продуктов

наглядные пособия (комплекты электронных плакатов), комплект бланков технологической документации, комплект учебно-методической документации, учебные фильмы, мультимедийные презентации.

2. Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья

комплект учебно-методической документации, учебные фильмы, мультимедийные презентации, плакаты оборудование для подготовки пищевого сырья и материалов

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Мясного и животного сырья и продукции:

Термометры, инструменты, комплект учебно-методической документации, электроплиты, стандарты на сырьё и готовую продукцию, учебные фильмы.

Технические средства обучения: компьютер, средства мультимедиа

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которая проводится **рассредоточено** и производственную практику, которая проводится **концентрированно**.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Машины для подготовки сырья и материалов: просеиватели и магнитные сепараторы, весы, корнечистки, лабораторная посуда и инвентарь, журналы учета сырья.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий, С.Пб Профессия,2017
- 2.Киселева Т.Ф. и др. Технология консервирования., С.Пб Проспект науки, 2011
3. Соловьёв О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения. Справочник, М.ДеЛи плюс, 2015

Дополнительные источники:

Учебники, учебные пособия:

- 4.Ситников Е. Д.,Качанов В.А. Оборудование консервных заводов М.Легкая и пищевая промышленность, 1981
5. Гореньков Э.С.и др. Технология консервирования, М. Агропромиздат, 2001
6. Медведев, и др. Охрана труда в мясной и молочной промышленности. М.Агропромиздат,1989.
7. Бредихин С.А., Бредихина О.В. и др. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. М.: Колос, 2000

нормативная документация:

1. ГОСТ 25292- 2017 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия.
2. ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал картофельный.
3. ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые
4. ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая
5. ГОСТ 7176-85 Картофель свежий продовольственный
6. ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая
7. ГОСТ Р 33222-2015 Сахар- песок

Отечественные журналы:

- «Мясная индустрия»
- «Пищевая промышленность»
- «Мясной ряд»

Интернет-ресурсы

- http://www.znaytovar.ru/s/Magnitnye_separatory.html
- <http://www.youtube.com/watch?v=XDzO-FBychw>
- <http://www.youtube.com/watch?v=O9gf9TgTjpA&feature=related>
- <http://www.youtube.com/watch?v=XDzO-FBychw>
- <http://www.youtube.com/watch?v=O9gf9TgTjpA&feature=related>
- <http://www.youtube.com/watch?v=fsPIEfCu1FQ&feature=related>
- <http://gonzotourist.ru/archives/595>
- http://www.miasko.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=195:1-&catid=48:16--&Itemid=69
- <http://www.youtube.com/watch?v=c6T8BIIk10&feature=related>
- <http://www.stavs.ru/page.aspx?path=science&idpage=413>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных кабинетах и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным и программным обеспечением.

В преподавании междисциплинарного курса используются лекционные и практические занятия, метод проектов, практико-ориентированные технологии, модульно-компетентностный подход

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Учебная практика должна осуществляться на соответствующих предприятиях оснащенных необходимым производственным оборудованием и инвентарем.

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла и профессионального цикла: ЕН.01 «Математика», ЕН.03 «Химия», ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующие профилю модуля, должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера: наличие 4-5 квалификационного разряда, должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующие профилю модуля, опыт деятельности на предприятиях производства мяса и мясных продуктов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Вести процесс просеивания продукта или материала на машинах и механизмах различных систем.	- качество проведения процесса просеивания материалов в соответствии с требованиями нормативной документации	Оценка выполнения задания по учебной практике Защита практической работы
ПК 5.2. Осуществлять мойку сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем.	- качество мойки вспомогательного сырья в соответствии с требованиями нормативных документов	Оценка выполнения задания по учебной практике
ПК 5.3 Обслуживать и эксплуатировать оборудование для очистки, просеивания и магнитного сепарирования.	-эффективность работы оборудования	Оценка выполнения задания по учебной практике
ПК 5.4. Вести учет сырья и проводить несложные анализы.	- точность результатов учёта сырья; -точность соблюдения методик выполнения и результатов анализа.	Оценка выполнения задания по учебной практике Защита практической работы

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	
ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления майонеза;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в

качество.	-оценка эффективности и качества выполнения;	процессе освоения рабочей профессии
ОК2 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления майонеза	
ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные	
ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	

Рецензия

на рабочую программу профессионального модуля ПМ.05 **Выполнение работ по профессии 16715 «Подготовитель пищевого сырья и материалов»** для специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов среднего профессионального образования (базовый уровень), разработанную преподавателем государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» Гончаровой Т.А.

Программа позволяет студентам приобрести необходимые умения и практический опыт по профессии 16715 **«Подготовитель пищевого сырья и материалов»**. Объем аудиторной учебной нагрузки профессионального модуля соответствует учебному плану и является достаточным для освоения данной рабочей профессии. В программе представлены дидактические единицы и виды работ по учебной практике, позволяющие приобрести умения и практический опыт в соответствии с требованиями квалификационной характеристики.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства. Программа оформлена в соответствии с требованиями нормативно-технических документов. Материально-техническое обеспечение способствует реализации рабочей программы профессионального модуля в полной мере. В программе указана современная литература, интернет-ресурсы. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют в достаточном объеме проверить у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и общих компетенций и обеспечивающих их умений.

В целом программа даёт возможность подготовить вполне квалифицированных подготовителей пищевого сырья и материалов, техников-технологов по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

Рецензент

Директор ООО «Анкор» колбасный цех,
квалификация по диплому - техник, по специальности
«Технология мяса и мясных продуктов»

_____ Кирчев Н.М

личная подпись

М.П.

Рецензия

на рабочую программу профессионального модуля ПМ.05 **Выполнение работ по профессии 16715 «Подготовитель пищевого сырья и материалов»** для специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов среднего профессионального образования (базовый уровень), разработанную преподавателем государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» Гончаровой Т.А

Представлена рабочая программа профессионального модуля ПМ05 **Выполнение работ по профессии 16715 «Подготовитель пищевого сырья и материалов»**. Структура и содержание программы соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.08 **Технология мяса и мясных продуктов**. Программа позволяет студентам приобрести необходимые умения и практический опыт по профессии 16715 **«Подготовитель пищевого сырья и материалов»**, отображает формирование общих компетенций ФГОС СПО, а также профессиональных компетенций:

Вести процесс просеивания продукта или материала на машинах и механизмах различных систем.

Осуществлять мойку сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем.

Обслуживать и эксплуатировать оборудование для очистки, просеивания и магнитного сепарирования.

Вести учет сырья и проводить несложные анализы.

Тематический план и программа содержит достаточное количество практических занятий по разбору производственных ситуаций, возникающих при обслуживании и эксплуатации оборудования, ведению технологического процесса подготовки пищевого сырья и материалов, позволяющие приобрести умения и практический опыт в соответствии с требованиями квалификационной характеристики.

Программа оформлена в соответствии с требованиями нормативно-технических документов. Материально-техническое обеспечение способствует реализации рабочей программы профессионального модуля. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и общих компетенций и обеспечивающих их умений.

В целом программа позволяет подготовить квалифицированных рабочих по профессии «Подготовитель пищевого сырья и материалов»

Рецензент: Дживанян К.А.

Директор колбасного цеха ИП «Дживанян К.А.»

**Техническая экспертиза рабочей программы профессионального модуля
ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Подготовитель пищевого сырья и материалов»**

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
представленной ГБПОУ КК АМТТ**

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ п/ п	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (1)		Примечание	Экспертная оценка (2)		Примечание
		да	нет		да	нет	
	Экспертиза оформления титульного листа и содержания (оглавления)						
1.	Наименование рабочей программы профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием ПМ в разделе VI ФГОС СПО и (или) учебном плане						
2.	Оборотная сторона титульного листа содержит сведения о нормативных документах, на основе которых разработана рабочая программа, организации-разработчике, разработчике(ах) рабочей программы						
3.	Нумерация страниц в «Содержании» соответствует размещению разделов программы.						
	Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля»						
4.	Раздел 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля» представлен						
5.	Наименование рабочей программы профессионального модуля в паспорте совпадает с наименованием на титульном листе						
6.	Пункт 1.1. «Область применения рабочей программы» заполнен						
7.	Наименование основного вида профессиональной деятельности (ВПД) совпадает с наименованием профессионального модуля						
8.	Перечень профессиональных компетенций (ПК) содержит все компетенции, перечисленные в разделе V ФГОС СПО (в т.ч. расширяет требования ФГОС)						

9.	В пункте 1.1 содержится информация о возможности использования рабочей программы в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке (в соответствии с приложением к лицензии), а также указаны требования к уровню образования и опыту работы						
10.	Пункт 1.2 «Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля» содержит требования к практическому опыту, умениям и знаниям в соответствии с ФГОС СПО по специальности (в т.ч. конкретизирует и (или) расширяет требования ФГОС)						
11.	Пункт 1.3 «Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля» устанавливает распределение общего объема времени на максимальную учебную нагрузку, обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося, самостоятельную работу обучающегося, учебную и (или) производственную практику и соответствует учебному плану						
	Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения профессионального модуля»						
12.	Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля» имеется						
13.	Перечень профессиональных компетенций совпадает с указанными в п. 1.1						
14.	Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в разделе V ФГОС СПО						
	Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»						
15.	Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля» представлен.						
16.	Форма таблицы 3.1. «Тематический план профессионального модуля» соответствует Разъяснениям						
17.	Таблица 3.1. «Тематический план профессионального модуля» содержит наименование разделов профессионального модуля, с указанием реализуемых ПК, почасовое распределение видов учебной работы						
18.	Общее количество часов, количество часов максимальной учебной нагрузки, обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, самостоятельной работы обучающегося, учебной и (или) производственной практик соответствует п.1.3 «Паспорта рабочей программы профессионального модуля»						

19.	Таблица 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» заполнена						
20.	Таблица 3.2 содержит наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем с указанием их содержания, перечень лабораторных и (или) практических работ, видов и тематики самостоятельной работы (домашней внеаудиторной), тематики курсовой работы (проекта) (при наличии), видов учебной и (или) производственной практики (по профилю специальности) в соответствии с формой, представленной в Разъяснениях.						
21.	Наименования разделов профессионального модуля в табл. 3.1 и 3.2. совпадают						
22.	В таблице 3.2 количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС, учебном плане						
23.	В таблице 3.2 количество часов по видам учебной работы совпадает с указанными в п. 1.3 и таблице 3.1						
24.	Обозначения характеристик уровня освоения учебного материала соответствуют требованиям, указанным в Разъяснениях.						
	Экспертиза раздела 4 «Условия реализации рабочей программы профессионального модуля»						
25.	Раздел 4 «Условия реализации рабочей программы профессионального модуля » представлен.						
26.	Пункт 4.1. «Требования к материально-техническому обеспечению» заполнен и содержит перечень учебных помещений в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности и средств обучения, в том числе технических; перечень оборудования и технологическое оснащение рабочих мест во время прохождения производственной практики (при наличии)						
27.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен и содержит перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы						
28.	Основные источники (печатные и электронные издания) и дополнительная литература изданы за последние 5 лет.						
29.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен и содержит описание условий проведения учебных занятий,						

	организации учебной и (или) производственной практики, консультационной помощи обучающимся, а также перечень дисциплин и профессиональных модулей, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля.						
30.	Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен и содержит описание требований к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по МДК, учебной и (или) производственной практики в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности.						
	Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля»						
31.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» представлен						
32.	Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с указанными в п. 1.1 и разделе 2.						
33.	Перечень форм и методов контроля оценки результатов обучения конкретизирован с учетом специфики обучения по рабочей программе профессионального модуля (соотносится с таблицей 3.2).						
	Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1. «Паспорт рабочей программы профессионального модуля» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»						
34.	Общий объем времени, отведенный на освоение модуля (всего часов), в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
35.	Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
36.	Объем времени, отведенного на выполнение лабораторных и практических занятий, в таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
37.	Объем времени, отведенного на практику, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						

38.	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ							
39.	Рабочая программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу (рецензирование)						

Рекомендации по доработке рабочей программы профессионального модуля (*при необходимости*):

Эксперт (1),
 Преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

подпись

Эксперт (2)
 Преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

подпись

