

Министерство образования Новосибирской области

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Новосибирской области

**«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабо-
чих, служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)**

2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05. **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Организация - разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчики: Логинова Татьяна Владимировна, преподаватель,

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.04, 19.01.07, и специальности 19.02.03:

Протокол № 1 от 31.08.22

Председатель ПЦК _____



Л.М. Князькова

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель службы обеспечения
качества и безопасности продукции
ООО "Сибирский гурман"

_____ Т.А. Медникова



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)

1.1.Область применения программы

Рабочая программа ПМ 05 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- контролировать качество сырья и вспомогательных материалов;
- производство полуфабрикатов из мяса птицы;
- эксплуатация технологического оборудования;
- организация работы структурного подразделения,
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 5.1. Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
2. ПК 5.2 Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
3. ПК 5.3 Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Рабочая программа профессионального модуля по специальности «Техник-технолог» может быть использована в программах повышения квалификации, переподготовки кадров. При наличии начального про-

фессионального образования и опыта работы или основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

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

Техник – технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

иметь практический опыт:

4. Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
5. Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
6. Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

уметь:

1. Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
2. Производить обвалку отдельных частей тушек птицы вручную и с использованием устройств для механической обвалки
3. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
4. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
5. Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
6. Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

знать:

1. Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
2. Способы разделки и обвалки птицы для колбасного и кулинарного производства
3. Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

4. Методы контроля качества продукции, причина брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мяса птицы
5. Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
6. Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
7. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 273 часа включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 193 ч.;
 в т.ч. лабораторно-практических-60 час.
 самостоятельной работы обучающегося -80 ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля **ПМ 05** **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)** является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: обработка продуктов убоя в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
ПК 5.2.	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 5.3.	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических опе-

	раций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивая 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.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения задания
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

Формирование личностных результатов обучения

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий	ЛР 9

зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.	ЛР 16
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05:

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)

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)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, ч	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 5.1-5.3	Раздел 1. Описание основного сырья и вспомогательных материалов	130	91	26	-	39	-	36	72
	Раздел 2. Технология переработки мяса птицы	143	102	34		41	-	36	72
	Всего:	273	193	60	0	80	0	72	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01. ПРИЁМКА, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА, ПТИЦЫ и КРОЛИКОВ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Компетенции
1	2	3	4	
Раздел 1. Описание основного сырья и вспомогательных материалов				ОК 1-9ПК 1.1-1.4, 2.1-

				2.3, ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 15,16
МДК 05.01. Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы				
Раздел 1. Описание основного сырья и вспомогательных материалов Тема 1.1 Описание основного сырья	Содержание:		91	
	Содержание:		30	
	1	Введение в специальность	2	
	2	Виды птицы для промышленной переработки	2	
	3	Пищевая ценность мяса птицы	2	
	4.	Факторы, влияющие на качество мяса птицы	2	
	5	Анатомическое строение тушки сухопутной птицы	2	
	6	Анатомическое строение водоплавающей птицы	2	
	7	Виды холодильной обработки птицы	2	
	8.	Способы замораживания мяса птицы	2	
	9.	Способы дефростации мяса птицы	2	
	10.	Влагосвязывающая способность мяса птицы	2	
	11.	Образование цвета мяса птицы	2	
	Практические задания:		8	
	1.	Требования ГОСТ на переработку мяса птицы	2	
	2.	Категории упитанности тушки птицы	2	
	3.	Технологические расчеты процесса дефростации	2	
4.	Изучение составных частей тушки птицы	2		
Тема 1.2. Разделка и обвалка мяса птицы	Содержание:		28	
	1	Санитарные требования при разделке тушек птицы	2	
	2	Разделка птицы по анатомическим признакам	2	
	3	Обвалка мяса птицы и разделение по сортам	2	
	4	Ручная обвалка тушки птицы	2	
	5.	Автоматические линии по разделке тушек птицы (К7-ФЗП)	2	
	6.	Организация процесса разделки мяса птицы в цехе	2	
	7.	Роботизация в птицеперерабатывающей промышленности	2	
	8.	Механическая обвалка, получение мяса механической обвалки	2	
	9.	Оборудование для механической обвалки птицы	2	
	Практические занятия		10	
	1.	Расчет выхода составных частей тушки птицы при разделке	2	
	2.	Последовательность технологических операций при разделке птицы	2	
	3.	Отделение крыльев и окорочков от тушки птицы	2	
	4.	Выделение филе от тушки птицы	2	

	5.	Характеристики мяса механической обвалки	2		
Тема 1.3. Упаковка и контроль качества полуфабрикатов из мяса птицы:	Содержание:		18		
	1	Составляющие органолептической оценки качества	2		
	2	Оценка пищевых продуктов при помощи пяти чувств	2		
	3	Органолептические методы оценки качества продуктов из мяса птицы	2		
	4	Условия проведения органолептических испытаний	2		
	5	Методы органолептических испытаний	2		
	6.	Виды тары и упаковки полуфабрикатов из мяса птицы	2		
	7.	Способы упаковки полуфабрикатов	2		
	Практические занятия		4		
	1.	Изучение ГОСТ на органолептические методы оценки качества	2		
2.	Процесс упаковывания полуфабрикатов на машинах бесконтактным способом.	2			
Тема 1.4 Производственная санитария и охрана труда при производстве полуфабрикатов из мяса птицы	Содержание:		15		
	1	Патогенные микроорганизмы в обработанной птице	2		
	2	Контроль патогенных микроорганизмов в ходе технологического процесса	2		
	3	Система анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР)	2		
	4	Основы законодательства и нормативные акты по охране труда на производстве	2		
	5	Производственная санитария и гигиена труда	2		
	6.	Безопасность труда в технологических процессах переработки мяса и мясной продукции	1		
	Практические занятия		4		
	1.	Составление алгоритма санитарно-гигиенической проверки цехов	2		
	2.	Разработка Памятки «Санитарные требования к личной гигиене работника»	2		
Самостоятельная работа по разделу 1.			39		
1. презентация: виды птицы для промышленной переработки			5		
2. конспект: мясо птицы в питании человека			5		
3. конспект: мясо механической обвалки: пищевая ценность, способ получения, область применения			5		
4. презентация: оборудование для разделки, обвалки мяса птицы			5		
5. роботизация в оценке упитанности птицы			5		
6. применение системы НАССР в птицеперерабатывающей промышленности			5		
7. конспект: санитария и гигиена в цехе разделки и обвалки птицы			5		
8. конспект: техника безопасности в цехе разделки и обвалки птицы			4		
Раздел 2. Технология переработки мяса птицы			102		ОК 1-9ПК 1.1-1.4, 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.5 ЛР 4, 7, 9, 10, 15, 16

Тема 2.1 Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов	Содержание:		24	
	1	Классификация продукции из мяса птицы	2	
	2	Подготовка мясного сырья	2	
	3	Посол мясного сырья	2	
	4	Функциональные смеси для улучшения ВСС	2	
	5	Подготовка вспомогательных материалов	2	
	6	Специи и пряности	2	
	7.	Натуральные оболочки и их подготовка для формовки изделий	2	
	8.	Искусственные оболочки и их подготовка для формовки изделий	2	
	9.	Применение маринадов при изготовлении полуфабрикатов из мяса птицы	2	
	Практические задания:		6	
	1.	Технологический расчет посола мясного сырья	2	
	2.	Пряности и специи при изготовлении фаршей	2	
3.	Классификация оболочек	2		
Тема 2.2. Технология изготовления колбасных изделий из мяса птицы	Содержание:		26	
	1.	Технология производства ливерных колбас из мяса птицы .	2	
	2	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве паштетов	2	
	3.	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве кровяных колбас	2	
	4	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве зельцев	2	
	5	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве ветчин.	2	
	6	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве вареных колбас	2	
	7	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве полукопченых и варенокопченых колбас	2	
	8	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве сырокопченых и сыровяленых колбас	2	
	Практические занятия		10	
	1.	Составить технологическую схему изготовления ливерных колбас и паштетов с мясом птицы	2	
	2	Составить технологическую схему изготовления зельцев, студней и холодцев с мясом птицы	2	
	3	Составить технологическую схему изготовления вареных колбас, сосисок, сарделек с мясом птицы	2	
	4	Составить технологическую схему изготовления полукопченых и варенокопченых колбас с мясом птицы	2	
	5	Составить технологическую схему изготовления сырокопченых и сыровяленых колбас с мясом птицы	2	

Тема 2.3. Технология изготовления натуральных и рубленых полуфабрикатов из мяса птицы		Содержание:	6	
	1	Общая классификация полуфабрикатов из мяса птицы.		
	2	Технология изготовления охлажденных и замороженных натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.	2	
	3	Технология изготовления охлажденных натуральных полуфабрикатов из мяса птицы в маринаде.	2	
		Практические задания:	6	
	1	Составить технологическую схему изготовления натуральных полуфабрикатов из мяса птицы	2	
	2	Современные технологии в производстве полуфабрикатов из мяса птицы (периодическая литература)	2	
	3	Составить технологическую схему изготовления натуральных полуфабрикатов из мяса птицы в маринаде	2	
Тема 2.4. технология изготовления рубленых полуфабрикатов из мяса птицы		Содержание:	16	
	1	Технология изготовления замороженных рубленых полуфабрикатов из мяса птицы	2	
	2	Технология изготовления охлажденных рубленых полуфабрикатов из мяса птицы	2	
	3	Технология изготовления рубленых полуфабрикатов из мяса птицы в тестовой оболочке	2	
	4	Изготовление теста для полуфабрикатов	2	
	5	Технология изготовления рубленых полуфабрикатов из мяса птицы в панировке	2	
		Практические задания:	2	
	1	Составить технологическую схему изготовления рубленых полуфабрикатов из мяса птицы	2	
	2	Составить технологическую схему изготовления рубленых полуфабрикатов из мяса птицы в тестовой оболочке	2	
	3	Составить технологическую схему изготовления рубленых полуфабрикатов из мяса птицы в панировке	2	
Тема 2.5 Оборудование для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы		Содержание:	24	
	1	Оборудование необходимое для подготовки сырья из мяса птицы	2	
	2.	Оборудование необходимое для посола, массирования	2	
	3	Оборудование для измельчения мясного сырья	2	
	4.	Оборудование необходимое для приготовления фарша	2	
	5.	Оборудование для изготовления теста	2	
	6.	Оборудование необходимое для формования	2	
	7	Оборудование необходимое для термической обработки	2	
	8	Оборудование для замораживания и охлаждения полуфабрикатов	2	
	9	Оборудование необходимое для упаковки готовой продукции.	2	
		Практические задания:	6	
1	Составить сводную таблицу оборудования для приготовления фарша	2		

	2	Изучение современного оборудования из периодической литературы	2		
	3	Техника безопасности при работе с технологическим оборудованием	2		
Самостоятельная работа по разделу 2.			41		
1.	Презентация: Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы		5		
2.	Презентация: специи и пряности для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы		5		
3.	Презентация: виды оболочек для формовки изделий из мяса птицы		5		
4.	Конспект: Технология изготовления вареных колбас из мяса птицы		5		
5.	Конспект: современные направления применения мяса механической обвалки		5		
6.	Презентация: субпродукты птицы в мясной переработке		5		
7.	Презентация: Современное оборудование для переработки птицы		5		
8.	Конспект: Требования к технике безопасности при работе с технологическим оборудованием		6		
Учебная практика, виды работ:			72		
<p>уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы; 2. организовывать и контролировать все стадии технологического производства полуфабрикатов из мяса птицы; 3. выполнять технологические расчеты по производству полуфабрикатов из мяса птицы; 4. выявлять брак продукции; определять и устранять причины брака; разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; 5. устанавливать и контролировать режимы работы оборудования; 6. обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах; 7. производить контроль качества готовой продукции; 8. готовить продукцию к реализации <p>знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы; 2. требования действующих стандартов к качеству полуфабрикатов из мяса птицы; 3. режимы технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса птицы; 4. изменения составных частей мяса птицы, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке; 5. причины возникновения брака; 6. методику технологических расчетов производства полуфабрикатов из мяса птицы; 7. назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству полуфабрикатов из мяса птицы; 8. требования охраны труда и правила техники безопасности производства 					
Производственная практика, виды работ:			144		
<p>иметь практический опыт:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. контроля качества сырья и вспомогательных материалов; 2. производства полуфабрикатов из мяса птицы; 3. эксплуатации технологического оборудования; 					
Всего часов			453		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета 23, 46, предусмотрена дистанционная форма (работа через интернет ресурсы и т.д.)

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- комплекты электронных учебных пособий;

Технические средства обучения:

- Мультимедийный компьютер
- Мультимедиапроектор
- Проекционный экран

Средства обучения при дистанционной форме (нормативно-справочная литература, комплект плакатов, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.)

В условиях дистанционного обучения:

- инструктаж и выдача задания производится на электронном образовательном ресурсе колледжа;
- обратная связь и консультации осуществляются на электронном образовательном ресурсе колледжа MOODLE;
- выполненные задания хранятся на электронном образовательном ресурсе в разделе изучаемой дисциплины (модуля);
- консультация, зачет или экзамен осуществляется в форме телеконференции в программе MOODLE

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов №23 Технология мяса и мясных продуктов; лабораторий №46.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: шкафы для наглядных пособий и учебной литературы по технологии мяса и мясопродуктов, столы для учащихся, интерактивная доска, компьютерная установка для преподавателя

Технические средства обучения: _ разборные модели, макеты и тренажёры по специальности технология мяса и мясных продуктов

Оборудование лаборатории и рабочих мест мастерской: волчки, столы для работы с мясным сырьём и его разделки, куттер, фаршемешалка, ленточная пила, шприц для формовки колбасных изделий, клипсатор, мойка, доски, холодильные камеры для хранения мясного сырья, холодильные витрины для хранения готовой продукции, кольчужные фартуки, перчатки, ножи в ассортименте, тазы для хранения сырья, весы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

_ учебной литературы по технологии мяса и мясопродуктов, столы для учащихся, интерактивная доска, доски разделочные, фартуки, перчатки, ножи.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. О.В. Соловьёв, Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения. .В.Москва. «Дели Принт», 2019 г.

Дополнительная литература

1. В.И. Ивашов. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. ООО «Гиорд». 2019 г., 733 с.

2. В.И.Шляхтунов, Технология производства мяса и мясных продуктов. Минск, «Техноперспектива», 2019 г., - 471 с.

3. Правила по охране труда в мясной промышленности., ПОТ Р О – 009 – 2003, -Изд-во Деан, Санкт-Петербург, 2019 г. - 27 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для качественного освоения профессионального модуля содержание структурировано с учетом формируемых компетенций.

Теоретические занятия по модулю проводятся в оборудованном учебном кабинете №23, ресурсном центре; учебная и производственная практика – в соответствии с графиком учебных занятий на мясоперерабатывающих предприятиях г. Новосибирска и области по заключаемым долгосрочным договорам с ними по проведению производственных практик на этих предприятиях.

С целью актуализации требований ФГОС при проектировании профессионального модуля ПМ. 05. Предусмотрено в соответствии с учебной программой по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясопродуктов.

Для качественного освоения профессиональных компетенций применяются следующие формы и методы проведения учебных и практических занятий:

- работа в группах;
- изучение конкретных ситуаций из практики;
- метод решения проблем;
- обсуждение;
- лекция;
- работа в команде

Для усиления эффективности процесса обучения предусмотрены следующие виды самостоятельной работы, которые адекватны требованиям ФГОС по виду деятельности:

- систематическая проработка конспектов занятий, учебных изданий и специальной технической литературы;
- составление сообщений, рефератов;
- презентации;
- подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление отчетов по практическим занятиям, подготовка к их защите.

Тематика самостоятельной работы направлена на углубление, обобщение и систематизацию требований ФГОС, а также развитие творческих способностей обучающихся.

Для обучающихся очной формы получения образования предусмотрены следующие формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Консультации для обучающихся организованы в учебном кабинете общей технологии мяса и мясопродуктов в соответствии с учебным графиком.

Для обеспечения качественного освоения требований ФГОС используются следующие методы и формы контроля и оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций:

- текущий контроль (по разделам, по темам, при защите практических работ);
- промежуточная аттестация, учебная практика, зачет; производственная практика, экзамен.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме:

- устного и письменного контроля знаний;
- контроля в решении ситуационных задач;
- практического контроля на практических занятиях;
- наблюдения за деятельностью обучающегося;

- интерпретации наблюдения.

Итоговая аттестация по профессиональному модулю осуществляется в форме экзамена квалификационного с целью проверки сформированных компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

На экзамен квалификационный выносится суждение об освоении профессионального модуля на основании комплексной оценки, которая состоит из оценок уровня освоения общих и профессиональных компетенций обучающихся. По завершению процедуры оценки выносится суждение о том, сформированы или нет общие и профессиональные компетенции, которое оформляется оценочной ведомостью с подтверждением и подписями всех членов ГАК. Фонды практических заданий и оценочных средств согласованы с работодателем.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса:

Соответствует требованиям к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой, выполняются. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла и составляет более 18 лет. Мастер проходит стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1.	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку	Наблюдение и экспертная оценка знаний. Текущий, промежуточный, итоговый. ДЗ, устные экзамены. Отчёты по практическим и самостоятельным работам

	и упаковку	
ПК 5.2.	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Наблюдение и экспертная оценка. Текущий, промежуточный, итоговый. ДЗ, устные экзамены. Отчёты по практическим работам, самостоятельным заданиям
ПК 5.3.	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Наблюдение и экспертная оценка знаний. Текущий, промежуточный, итоговый. Тестовые задания устные экзамены. Отчёты по практическим и самостоятельным работам

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

Общие компетенции обучаемых

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявление устойчивого интереса к будущей профессии. Успешное прохождение учебной и производственной практики. Участие в конкурсах и всевозможных конференциях.	1. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ. 2. Анализ степени участия в профессиональных конкурсах.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивая их эффективность и качество.	Обоснование выбора методов и способов решения поставленной профессиональной задачи. Демонстрация эффективности принятого решения	1. Наблюдение и экспертная оценка выполнения профессиональной задачи в соответствии с поставленной целью 2. Анализ отзывов о прохождении практики. 3. Анализ дневника наблюдений.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность .	Готовность: - анализировать выполнение рабочего задания, - осуществлять оценку собственной деятельности,	1. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении при выполнении задания 2. Анализ самоотчётов по практической работе.

	<ul style="list-style-type: none"> - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, - нести ответственность за результаты своей работы. 	3. Анализ анкет.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Использование различных источников информации. 2. Успешное участие в конференциях, семинарах. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Наблюдение и экспертная оценка степени использования дополнительной информации для эффективного выполнения профессиональных задач. 2. Оценка подготовленных сообщений, рефератов по критериям (свои критерии).
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрация навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности, готовность к применению ИКТ при подготовке творческих заданий.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Наблюдение и экспертная оценка демонстрации навыков использования ИКТ по критериям. 2. Анализ результатов участия в неурочных работах с учётом использования ИКТ.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Демонстрация коммуникативных навыков при взаимодействии с педагогами, коллегами, товарищами	Наблюдение и экспертная оценка уровня взаимоотношений по критериям.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения задания	<ul style="list-style-type: none"> 1. Использование различных источников информации. 2. Успешное участие в конференциях, семинарах. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Наблюдение и экспертная оценка демонстрации навыков использования ИКТ по критериям. 2. Анализ результатов участия в неурочных работах с учётом использования ИКТ.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Демонстрация коммуникативных навыков при взаимодействии с педагогами, коллегами, товарищами	<ul style="list-style-type: none"> 1. Наблюдение и экспертная оценка демонстрации навыков использования ИКТ по критериям. 2. Анализ результатов участия в неурочных работах с учётом использования ИКТ.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> 1. Использование различных источников информации. 2. Успешное участие в конференциях, семинарах. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Наблюдение и экспертная оценка демонстрации навыков использования ИКТ по критериям. 2. Анализ результатов участия в неурочных работах с учётом использования ИКТ.