

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Для специальности СПО 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхож-
дения»

ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих
(Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)

2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04. 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 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», 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,

Рассмотрена на заседании ПЦК профессиональных дисциплин:

Протокол № _ от «__» _____ 2023 г.

Председатель ПЦК _____ Л.М. Князькова

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	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа ПМ 04 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 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», 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):

ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

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:

1. Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
2. Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
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

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 – 356 часа включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 256 ч.;
в т.ч. лабораторно-практических-142 час.
самостоятельной работы обучающегося -100 ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы) является овладение обучающимися видом профессиональной дея-

тельности: обработка продуктов убоя в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	<p>ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.</p> <p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>
ПК 1.2	
ПК 2.1	
ПК 2.2	
ПК 2.3	
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проверять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Формирование личностных результатов обучения

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда,	ЛР 4

осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	
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 зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
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 1.1-2.3	МДК 04.01 Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птиц.	572	256	142	-	100	-	72	144	
	Всего:	572	256	142	-	100	-	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
1	2	3	4
МДК 04.01. Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы 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			
Раздел 1. Описание основного сырья и вспомогательных материалов Тема 1.1 Описание основного сырья	Содержание:	16	
	1 Введение в специальность	2	
	2 Виды птицы для промышленной переработки	2	
	3 Пищевая ценность мяса птицы	2	
	4 Анатомическое строение тушки птицы	2	
	5 Виды холодильной обработки птицы	2	
	6 Способы замораживания мяса птицы	2	
	7 Способы дефростации мяса птицы	2	
	8 Влагосвязывающая способность мяса птицы	2	
	Практические задания:	16	
	1. Требования ГОСТ на переработку мяса птицы	2	
	2. Категории упитанности тушки птицы	2	
	3. Технологические расчеты процесса дефростации	4	
	4. Изучение составных частей тушки птицы	2	
	5. Расчет энергетической ценности продукта по содержанию 3х важнейших компонентов	2	
6. Определение коэффициента усвояемости	2		
7. Расчёт морфологического состава тушек птицы в %	2		
Тема 1.2. Разделка и обвалка мяса птицы	Содержание:	8	
	1 Санитарные требования при разделке тушек птицы	2	

	2	Разделка птицы по анатомическим признакам	2	
	3	Обвалка мяса птицы и разделение по сортам	2	
	6.	Организация процесса разделки мяса птицы в цехе	2	
	Практические занятия		24	
	1.	Расчет выхода составных частей тушки птицы при разделке	4	
	2.	Составление технологической схемы при разделке птицы	6	
	3.	Технологический расчет обвалки и разделения по сортам	4	
	4.	Выделение филе от тушки птицы	2	
	5.	Характеристики мяса механической обвалки	2	
	6.	Автоматические линии по разделке тушек птицы (К7-ФЦП)	2	
	7	Механическая обвалка, получение мяса механической обвалки	2	
8	Оборудование для механической обвалки птицы	2		
Тема 1.3. Упаковка и контроль качества полуфабрикатов из мяса птицы:	Содержание:		14	
	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	Субпродукты мяса птицы	2	
	6	Виды тары и упаковки полуфабрикатов из мяса птицы	2	
	7	Способы упаковки полуфабрикатов	2	
	Практические занятия		12	
	1.	Изучение ГОСТ на органолептические методы оценки качества	2	
	2.	Процесс упаковывания полуфабрикатов на машинах бесконтактным способом.	2	
3.	Расчет тары и упаковочного материала для полуфабрикатов из мяса птицы	4		
4.	Расчёт выхода субпродуктов по нормам выхода	4		
Тема 1.4 Производственная санитария и охрана труда при производстве полуфабрикатов из мяса птицы	Содержание:		11	
	1	Патогенные микроорганизмы в обработанной птице	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.			50	
птицы для промышленной переработки			7	
птицы в питании человека			7	
механической обвалки: пищевая ценность, способ получения, область применения			7	
управление для разделки, обвалки мяса птицы			7	
критерии оценки упитанности птицы			7	
стандарты НАССР в птицеперерабатывающей промышленности			7	
технология и гигиена в цехе разделки и обвалки птицы			7	
меры безопасности в цехе разделки и обвалки птицы			1	
Раздел 2. Технология переработки мяса птицы				
Тема 2.1 Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов	Содержание:		18	
	1	Классификация продукции из мяса птицы	2	
	2	Подготовка мясного сырья	2	
	3	Посола 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:		16	
	1.	Технологический расчет посола мясного сырья	2	
	2.	Расчёт пряностей и специй при изготовлении полуфабрикатов	2	
	3.	Классификация оболочек	2	
4.	Расчет фаршеёмкости натуральных оболочек	2		

	5.	Расчет фаршеёмкости искусственных оболочек	2
	6.	Расчет маринада при изготовлении полуфабрикатов из мяса птицы	2
	7.	Расчет рецептур при изготовлении полуфабрикатов из мяса птицы	4
Тема 2.2. Общая технология продуктов из мяса птицы	Содержание:		4
	1.	Общая классификация полуфабрикатов из мяса птицы.	2
	2.	Классификация полуфабрикатов из мяса птицы по термическому состоянию	2
	Практические занятия:		12
	1.	Составление технологической схемы натуральных полуфабрикатов из мяса птицы	2
	2.	Составление технологической схемы рубленых полуфабрикатов из мяса птицы	2
	3.	Составление технологической схемы маринованных полуфабрикатов из мяса птицы	2
	4.	Составление технологической схемы полуфабрикатов из мяса птицы в тесте (в кляре)	2
	5.	Технология изготовления теста (кляра) для полуфабрикатов	2
6.	Технология изготовления льезона и виды панировки п/ф	2	
Тема 2.3. Технология изготовления колбасных изделий из мяса птицы	Содержание:		18
	1.	Общая технология изготовления колбасных изделий из мяса птицы	6
	2.	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве вареных колбас , сосисок, сорделек	4
	3.	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве полукопченых и варенокопченых колбас	2
	4.	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве ветчин.	2
	5.	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве сырокопченых и сыровяленых колбас	2
	6.	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве ливерных колбас	2
	7.	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве зельцев	2

	8.	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве деликатесной продукции из печени птицы (паштеты, муссы, кремы)	4
	9.	Производство консервов вырабатываемых из мяса птицы	2
	Практические занятия		18
	1.	Составить общую технологическую схему изготовления колбасных изделий из мяса птицы	2
	2	Составить технологическую схему производства вареных колбас , сосисок, сосисок, сосисок с использованием мяса птицы	2
	3	Составить технологическую схему производства полукопченых и варенокопченых колбас с использованием мяса птицы	2
	4	Составить технологическую схему производства ветчин с использованием мяса птицы	2
	5	Составить технологическую схему производства сырокопченых и сыровяленых колбас с использованием мяса птицы	2
	6.	Составить технологическую схему ливерных колбас с использованием мяса птицы	2
	7.	Составить технологическую схему производства зельцев с использованием мяса птицы	2
	8.	Составить технологическую схему деликатесной продукции из печени птицы (паштеты, муссы, кремы)	2
	9.	Составить технологическую схему производства консервов вырабатываемых из мяса птицы	2
Тема 2.4 Оборудование для изготовления полуфабрикатов и колбасных изделий из мяса птицы	Содержание:		2
	Оборудование для изготовления п/ф (ТБ на рабочем месте, ОТ, классификация, расстановка технологического оборудования)		2
	Практические задания:		26
	1	Устройство принцип действия дисковой пилы, механизированного дискового ножа	2
	2.	Устройство, принцип действия пресса для ММО	2
	3	Устройство, принцип действия волчка	2
	4.	Устройство, принцип действия фаршемешалки	2
	5.	Устройство, принцип действия иньектора	2
	6.	Устройство, принцип действия массажера (тендерайзер)	2
	7.	Устройство, принцип действия оборудования для формования	2

	8.	Устройство, принцип действия вакуумного упаковщика	2	
	9.	Устройство, принцип действия упаковочной бесконтактной линии	2	
	10.	Устройство, принцип действия холодильного оборудования	2	
	11.	Изучение вспомогательного оборудования (тележки, весы, лотки, тара)	2	
	12.	Расстановка технологического оборудования по заданной технологической схеме.	4	
Тема 2.5 Термическая обработка		Содержание:	23	
	1	Термическая обработка (осадка, обжарка)	2	
	2	Термическая обработка (варка, методы и режимы)	6	
	3	Термическая обработка (запекание)	2	
	4	Охлаждение (виды, режимы)	2	
	5	Копчение (цели и механизмы)	4	
	6	Выбор древесины для получения дыма	2	
	7	Оборудование для термической обработки	2	
	8	Хранение и упаковка	3	
			Практические задания:	14
	1	Устройство, принцип действия варочного котла	2	
	2	Устройство, принцип действия дымогенератора	2	
	3	Устройство, принцип действия коптильной камеры	2	
	4	Устройство, принцип действия климокамеры для СК колбас	2	
	5	Устройство, принцип действия универсальной термокамеры	2	
	6	Расчёт термических потерь колбасных изделий при варке	2	
	7	Расчёт термических потерь колбасных изделий при охлаждении	2	
Самостоятельная работа по разделу 2.			50	
ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы			7	
Презентация: специи и пряности для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы			7	
Презентация: виды оболочек для формовки изделий из мяса птицы			7	
Конспект: Технология изготовления вареных колбас из мяса птицы			7	
Конспект: современные направления применения мяса механической обвалки			7	
Презентация: субпродукты птицы в мясной переработке			7	
Презентация: Современное оборудование для переработки птицы			7	
Конспект: Требования к технике безопасности при работе с технологическим оборудованием			1	
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 		
<p>Производственная практика, виды работ:</p>	<p>144</p>	
<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; 		
<p>Всего часов</p>	<p>572</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1.Реализация профессионального модуля требует наличия кабинета ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

Кабинет ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Оборудование: Шкаф -4 Стол ученический -20 Стол компьютерный -2 Тумба- 1 Стул ученический -26 Стул учительский -1 Доска интерактивная -1 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением -1 Мышь -1; Сетевой фильтр -1 Манекены животных -43 Информационный стенд -1 Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы.
---	--

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

4.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельно-

сти в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Программа профессионального модуля обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы профессионального модуля обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04 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 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Наблюдение и экспертная оценка знаний. Текущий, промежуточный, итоговый. ДЗ, устные экзамены. Отчёты по практическим и самостоятельным работам

ПК 1.2.	Организовывать выполнение 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 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Наблюдение и экспертная оценка знаний. Текущий, промежуточный, итоговый. Тестовые задания устные экзамены. Отчёты по практическим и самостоятельным работам
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Наблюдение и экспертная оценка знаний. Текущий, промежуточный, итоговый. Тестовые задания устные экзамены. Отчёты по практическим и самостоятельным работам
ПК 2.3	. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	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
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	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.
Использовать совре-	Обоснование выбора методов и	1. Наблюдение и экспер-

<p>менные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>способов решения поставленной профессиональной задачи. Демонстрация эффективности принятого решения</p>	<p>ная оценка выполнения профессиональной задачи в соответствии с поставленной целью 2.Анализ отзывов о прохождении практики. 3.Анализ дневника наблюдений.</p>
<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<p>Готовность: - анализировать выполнение рабочего задания, - осуществлять оценку собственной деятельности, - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, - нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>1.Наблюдение и экспертная оценка при выполнении при выполнении задания 2.Анализ самоотчётов по практической работе. 3.Анализ анкет.</p>
<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<p>1.Использование различных источников информации. 2.Успешное участие в конференциях, семинарах.</p>	<p>1.Наблюдение и экспертная оценка степени использования дополнительной информации для эффективного выполнения профессиональных задач. 2.Оценка подготовленных сообщений, рефератов по критериям (свои критерии).</p>
<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Демонстрация навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности, готовность к применению ИКТ при подготовке творческих заданий.</p>	<p>1.Наблюдение и экспертная оценка демонстрации навыков использования ИКТ по критериям. 2.Анализ результатов участия в неурочных работах с учётом использования ИКТ.</p>
<p>Проверять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации</p>	<p>Демонстрация коммуникативных навыков при взаимодействии с педагогами, коллегами, товарищами</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка уровня взаимоотношений по критериям.</p>

<p>международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>		
<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>1.Использование различных источников информации. 2.Успешное участие в конференциях, семинарах.</p>	<p>1.Наблюдение и экспертная оценка демонстрации навыков использования ИКТ по критериям. 2.Анализ результатов участия в неурочных работах с учётом использования ИКТ.</p>
<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.</p>	<p>Демонстрация коммуникативных навыков при взаимодействии с педагогами, коллегами, товарищами</p>	<p>1.Наблюдение и экспертная оценка демонстрации навыков использования ИКТ по критериям. 2.Анализ результатов участия в неурочных работах с учётом использования ИКТ.</p>
<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>1.Использование различных источников информации. 2.Успешное участие в конференциях, семинарах.</p>	<p>1.Наблюдение и экспертная оценка демонстрации навыков использования ИКТ по критериям. 2.Анализ результатов участия в неурочных работах с учётом использования ИКТ.</p>