

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ (ИЗГОТОВИТЕЛЬ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ)

по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

г. Новосибирск, 2025 г.

Рабочая программа ПМ. 04Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 343 от 18.05.2022 года

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Составитель Логинова Татьяна Владимировна, преподаватель

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.19 и специальностям 19.02.07 , 19.02.08, 19.02.12

Протокол № 1 от 28.08.2025 г

Председатель ПЦК _____/И.С. Верина/

СОГЛАСОВАНО

Наименование организации:

Ф.И.О., (должность представителя работодателей, подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ (ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ).....	4
1.1 Область применения программы.....	4
1.2. Цели и планируемые результаты профессионального модуля.....	4
1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:	8
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ (ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ).....	9
2.1. Тематический план ПМ.04.....	9
2.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ (ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ)	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
3.1. Требования к минимальному материально-техническому	16
обеспечению	16
3.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	17
3.3. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ (ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 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 СПО19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цели и планируемые результаты профессионального модуля

В рамках программы профессионального модуля, обучающимися осваиваются общие и профессиональные компетенции, практический опыт, знания и умения, личностные результаты (ЛР), предусмотренные рабочей программой воспитания, в соответствии с требованиями ФГОС:

Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Изготовитель полуфабрикатов из птицы)	ПК 4.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
	ПК 4.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
	ПК 4.3. 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 4.4. Контролировать производственные

	стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
	ПК 4.5. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

Общие компетенции

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять 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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Практический опыт, знания, умения

Иметь практический опыт	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями 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	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований Производить обвалку отдельных частей тушек птицы вручную и с использованием устройств для механической обвалки Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Способы разделки и обвалки птицы для колбасного и кулинарного производства Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Методы контроля качества продукции, причина брака продукции и меры по их устранению на

Знать	каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мяса птицы Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья 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.
-------	---

Личностные результаты воспитания

Код личностных результатов	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	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 16	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 17	Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 356 часа

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –256ч.;

в т.ч. лабораторно-практических-142 час.

самостоятельной работы обучающегося -100 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ (ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ)

2.1. Тематический план ПМ.04:

Коды компетенций, личностных результатов,	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 4.1-ПК 4.5 ОК 01-ОК 09 ЛР 4; ЛР 6- ЛР 9; ЛР 16;ЛР 17	МДК 04.01 Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птиц.	356	256	142	-	100	-	72	144
	Всего: 572	356	256	142	-	100	-	72	144

2.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ (ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Количество часов			Коды компетенций и личностных результатов
1	2	3			4
		ТЗ	ПЗ	СР	
ПМ 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)					
МДК 04.01. Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы					
Раздел 1. Описание основного сырья и общей технологии производства п/ф					
Тема 1.1. Производственная санитария и охрана труда при производстве полуфабрикатов из мяса птицы	Содержание:	4	4	14	ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09. ЛР 4; ЛР 6- ЛР 9; ЛР 16; ЛР 17
	Охрана труда на производстве	2			
	Санитарно-гигиенические требования на производстве	2			
	Практическое занятие № 1 Основы законодательства и нормативные акты по ОТ на производстве		2		
	Практическое занятие № 2 Составление алгоритма санитарно-гигиенической проверки цехов		2		
	Самостоятельная работа № 1 Презентация: виды птицы для промышленной переработки			7	
	Самостоятельная работа № 2 Конспект: мясо птицы в питании человека			7	
Тема 1.2. Описание основного сырья	Содержание:	10	16	14	ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09. ЛР 4; ЛР 6- ЛР 9; ЛР 16; ЛР 17
	Введение в специальность	2			
	Потребительские свойства мяса птицы	2			
	Характеристики основных тканей мяса	2			
	Анатомическое строение тушки птицы	2			
	Виды холодильной обработки мяса птицы (охлаждение, замораживание, дефростация)	2			
	Практическое занятие № 3 Требования ГОСТ на переработку мяса птицы		2		
	Практическое занятие № 4 Категории упитанности тушки птицы		2		
	Практическое занятие № 5 Технологические расчеты процесса дефростации		2		
	Практическое занятие № 6 Технологические расчеты процесса дефростации		2		

	Практическое занятие № 7 Изучение составных частей тушки птицы		2		
	Практическое занятие № 8 Расчет энергетической ценности продукта по содержанию 3х важнейших компонентов		2		
	Практическое занятие № 9 Определение коэффициента усвояемости		2		
	Практическое занятие № 10 Расчёт морфологического состава тушек птицы в %		2		
	Самостоятельная работа № 3 Конспект: мясо механической обвалки: пищевая ценность, способ получения, область применения			7	
	Самостоятельная работа № 4 Презентация: оборудование для разделки, обвалки мяса птицы			7	
Тема 1.3. Разделка и обвалка мяса птицы	Содержание:	6	16	14	ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09. ЛР 4; ЛР 6- ЛР 9; ЛР 16;ЛР 17
	Санитарные требования при разделке тушек птицы	2			
	Разделка птицы по анатомическим признакам	2			
	Обвалка мяса птицы и разделение по сортам	2			
	Практическое занятие № 11 Расчет выхода составных частей тушки птицы при разделке		2		
	Практическое занятие № 12 Составление технологической схемы при разделке птицы		2		
	Практическое занятие № 13 Технологический расчет обвалки и разделения по сортам		2		
	Практическое занятие № 14 Выделение филе от тушки птицы		2		
	Практическое занятие № 15 Характеристики мяса механической обвалки		2		
	Практическое занятие № 16 Автоматические линии по разделке тушек птицы (К7-ФЦП)		2		
	Практическое занятие № 17 Механическая обвалка, получение мяса механической обвалки		2		
	Практическое занятие № 18 Оборудование для механической обвалки птицы		2		
	Самостоятельная работа № 5 Роботизация в оценке упитанности птицы			7	
	Самостоятельная работа № 6 применение системы НАССР в птицеперерабатывающей промышленности			7	
Тема 1.4. Общая технология изготовления п/ф из мяса птицы	Содержание:	20	60	13	ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09. ЛР 4; ЛР 6- ЛР 9; ЛР 16;ЛР 17
	Общая классификация полуфабрикатов из мяса птицы.	2			
	Классификация полуфабрикатов по термическому состоянию	2			
	Общая технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы	2			
	Измельчение мясного сырья (виды, оборудование, технологические режимы)	2			
	Посол мясного сырья	2			
	Инъецирование мясного сырья (определение, технологические режимы)	2			
	Массирование (тендеризация, определение, технологические режимы)	2			
	Технология изготовления натуральных п/ф из мяса птицы	2			
	Технология изготовления рубленых п/ф из мяса птицы	2			
	Технология изготовления п/ф из мяса птицы в маринаде	2			
	Практическое занятие № 19 Изучение ГОСТ на органолептические методы оценки качества		2		

Практическое занятие № 20	Составление схемы классификации п/ф		2	
Практическое занятие № 21	Составление технологической схемы изготовления п/ф		2	
Практическое занятие № 22	Составление технологической схемы натуральных п/ф из мяса птицы		2	
Практическое занятие № 23	Составление технологической схемы рубленых п/ф из мяса птицы		2	
Практическое занятие № 24	Составление технологической схемы п/ф из мяса птицы в маринаде		2	
Практическое занятие № 25	Составление технологической схемы п/ф из мяса птицы в тесте		2	
Практическое занятие № 26	ММО. Технология изготовления		2	
Практическое занятие № 27	Составление технологической схемы ММО		2	
Практическое занятие № 28	Требования к сырью и готовой продукции (ММО)		2	
Практическое занятие № 29	Устройство принцип действия дисковой пилы, механизированного дискового ножа		2	
Практическое занятие № 30	Устройство принцип действия дисковой пилы, механизированного дискового ножа		2	
Практическое занятие № 31	Устройство, принцип действия прессы для ММО		2	
Практическое занятие № 32	Устройство, принцип действия прессы для ММО		2	
Практическое занятие № 33	Устройство, принцип действия волчка		2	
Практическое занятие № 34	Устройство, принцип действия волчка		2	
Практическое занятие № 35	Устройство, принцип действия фаршемешалки		2	
Практическое занятие № 36	Устройство, принцип действия фаршемешалки		2	
Практическое занятие № 37	Устройство, принцип действия иньектора		2	
Практическое занятие № 38	Устройство, принцип действия иньектора		2	
Практическое занятие № 39	Устройство, принцип действия массажера (тендерайзер)		2	
Практическое занятие № 40	Устройство, принцип действия массажера (тендерайзер)		2	
Практическое занятие № 41	Устройство, принцип действия формовочного аппарата		2	
Практическое занятие № 42	Устройство, принцип действия формовочного аппарата		2	
Практическое занятие № 43	Автоматическая линия формовки п/ф		2	
Практическое занятие № 44	Технологический расчет посола мясного сырья		2	
Практическое занятие № 45	Технологический расчет посола мясного сырья		2	
Практическое занятие № 46	Технология и расчет рассолов для иньектирования		2	
Практическое занятие № 47	Технология и расчет маринадов для п/ф		2	
Практическое занятие № 48	Составление технологической схемы по заданному технологическому процессу (итоговая аттестация по разделу)		2	

	Самостоятельная работа № 7 Конспект: санитария и гигиена в цехе разделки и обвалки птицы			7	
	Самостоятельная работа № 8 конспект: техника безопасности в цехе разделки и обвалки птицы			6	
Всего:		40	96	55	
Раздел 2. Описание вспомогательного сырья и материалов. Технология изготовления колбасных изделий из мяса птицы.					
Тема 2.1 Подготовка вспомогательного сырья и материалов	Содержание:	18	4	14	ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09. ЛР 4; ЛР 6- ЛР 9; ЛР 16;ЛР 17
	Пищевые добавки (Определение и классификация)	2			
	Молочные, соевые и животные белки	2			
	ВСС и функциональные смеси для улучшения ВСС	2			
	Натуральные оболочки	2			
	Искусственные оболочки	2			
	Вспомогательные и упаковочные материалы	2			
	Специи и пряности	2			
	Технология изготовления теста для п/ф	2			
	Льезон и панировка (определение, подготовка)	2			
	Практическое занятие № 49 Подготовка натуральной и искусственной оболочки		2		
	Практическое занятие № 50 Расчет фарше ёмкости оболочек		2		
	Самостоятельная работа № 9 Презентация: Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы			7	
	Самостоятельная работа № 10 Презентация: специи и пряности для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы			7	
Тема 2.2. Технология изготовления колбасных изделий из мяса птицы	Содержание:	22	18	14	ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09. ЛР 4; ЛР 6- ЛР 9; ЛР 16;ЛР 17
	Патогенные микроорганизмы в обработанной птице	2			
	Система анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП)	2			
	Общая технология изготовления колбасных изделий из мяса птицы	2			
	Технология производства, вареных колбас , сосисок, сарделек с использованием мяса птицы	2			
	Технология производства п/к и в/к колбас с использованием мяса птицы	2			
	Технология производства ветчин с использованием мяса птицы	2			
	Технология производства сырокопченых и сыровяленых колбас с использованием мяса птицы	2			
	Технология производства ливерных колбас с использованием мяса птицы	2			
	Технология производства зельцев с использованием мяса птицы	2			
	Технология производства деликатесной продукции из печени птицы (паштеты, муссы, кремы)	2			
	Производство консервов вырабатываемых из мяса птицы	2			
	Практическое занятие № 51 Составить общую технологическую схему изготовления колбасных изделий из мяса птицы		2		
	Практическое занятие № 52 Составить технологическую схему производства вареных колбас		2		

		, сосисок, сарделек с использованием мяса птицы				
		Практическое занятие № 53 Составить технологическую схему производства полукопченых и варенокопченых колбас с использованием мяса птицы		2		
		Практическое занятие № 54 Составить технологическую схему производства ветчин с использованием мяса птицы		2		
		Практическое занятие № 55 Составить технологическую схему производства сырокопченых и сыровяленых колбас с использованием мяса птицы		2		
		Практическое занятие № 56 Составить технологическую схему ливерных колбас с использованием мяса птицы		2		
		Практическое занятие № 57 Составить технологическую схему производства зельцев с использованием мяса птицы		2		
		Практическое занятие № 58 Составить технологическую схему деликатесной продукции из печени птицы (паштеты, муссы, кремы)		2		
		Практическое занятие № 59 Составить технологическую схему производства консервов вырабатываемых из мяса птицы		2		
		Самостоятельная работа № 11 Презентация: виды оболочек для формовки изделий из мяса птицы			7	
		Самостоятельная работа № 12 Конспект: Технология изготовления вареных колбас из мяса птицы			7	
Тема 2.3 Оборудование для изготовления полуфабрикатов и колбасных изделий из мяса птицы		Содержание:	18		14	ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09. ЛР 4; ЛР 6- ЛР 9; ЛР 16; ЛР 17
		Устройство, принцип действия оборудования для формования	2			
		Устройство, принцип действия тестомеса	2			
		Устройство, принцип действия пельменного аппарата	2			
		Автоматическая линия для панировки	2			
		Устройство, принцип действия вакуумного упаковщика	2			
		Устройство, принцип действия упаковочной бесконтактной линии	2			
		Устройство, принцип действия холодильного оборудования	2			
		Изучение вспомогательного оборудования (тележки, весы, лотки, тара)	2			
		Расстановка технологического оборудования по заданной технологической схеме.	2			
		Самостоятельная работа № 13 Конспект: современные направления применения мяса механической обвалки			7	
		Самостоятельная работа № 14 Презентация: субпродукты птицы в мясной переработке			7	
Тема 2.4 Термическая обработка и хранение колбасных изделий		Содержание:	16	24	3	ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
		Термическая обработка (осадка, обжарка)	2			
		Термическая обработка (варка, методы и режимы)	2			
		Термическая обработка (запекание)	2			
		Охлаждение (виды, режимы)	2			

	Копчение (цели и механизмы)	2			ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09. ЛР 4; ЛР 6- ЛР 9; ЛР 16; ЛР 17
	Выбор древесины для получения дыма	2			
	Оборудование для термической обработки	2			
	Хранение и упаковка	2			
	Практическое занятие № 60 Устройство, принцип действия варочного котла		2		
	Практическое занятие № 61 Устройство, принцип действия варочного котла		2		
	Практическое занятие № 62 Устройство, принцип действия дымогенератора		2		
	Практическое занятие № 63 Устройство, принцип действия коптильной камеры		2		
	Практическое занятие № 64 Устройство, принцип действия климокамеры для СК колбас		2		
	Практическое занятие № 65 Устройство, принцип действия универсальной термокамеры		2		
	Практическое занятие № 66 Устройство, принцип действия универсальной термокамеры		2		
	Практическое занятие № 67 Расчёт термических потерь колбасных изделий при варке		2		
	Практическое занятие № 68 Расчёт термических потерь колбасных изделий при охлаждении		2		
	Практическое занятие № 69 Составить таблицу сроки хранения и реализации колбасных изделий (указать температурные режимы)		2		
	Практическое занятие № 70 Выбор технологического оборудования по заданной мощности производства		2		
	Практическое занятие № 71 Тест для допуска к экзамену		2		
	Самостоятельная работа № 15 Презентация: Современное оборудование для переработки птицы			3	
Всего:		74	46	45	
Всего:		114	142	100	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия лаборатории: мясного и животного сырья и продукции, контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения 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 Office2019
2	Операционная система MicrosoftWindows10 для образовательных
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

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

3.3. 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 учебных изданий:

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. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся уровень сформированности профессиональных и общих компетенций, обеспечивающих их наличие знаний, умений и навыков практического опыта, а так же личностных результатов воспитания.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, код личностных результатов	Основные показатели оценки результата, критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	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 4.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	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 4.3. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль	Организовывать выполнение 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

качества готовой продукции из мясного сырья		
ПК 4.4. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	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 4.5. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	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

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, - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях,	1. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении при выполнении задания 2. Анализ самоотчётов по практической работе. 3. Анализ анкет.

	- нести ответственность за результаты своей работы.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	1.Использование различных источников информации. 2.Успешное участие в конференциях, семинарах.	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.	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	1.Использование различных источников информации. 2.Успешное участие в конференциях, семинарах.	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	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	1.Использование различных источников информации. 2.Успешное участие в	1.Наблюдение и экспертная оценка демонстрации навыков использования

деятельности	конференциях, семинарах.	ИКТ по критериям. 2. Анализ результатов участия в неурочных работах с учётом использования ИКТ.
--------------	--------------------------	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91 ÷ 100	5	отлично
81 ÷ 90	4	хорошо
71 ÷ 80	3	удовлетворительно
менее 71	2	неудовлетворительно