

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

**ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**


Специальность
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Брянск, 2021

ББК 74.57

Р 13


Согласована:
Зав. библиотекой

 Ильютенко С. Н.

«20» 05 2021 г.

Рассмотрена и рекомендована:
ЦМК профессиональных
модулей

Протокол № 9
от «20» 05 2021 г.

Председатель ЦМК
 Демченко Н. И.

Утверждаю:
Зам. директора по учебной
работе

 Панаскина Л. А.

«20» 05 2021 г.

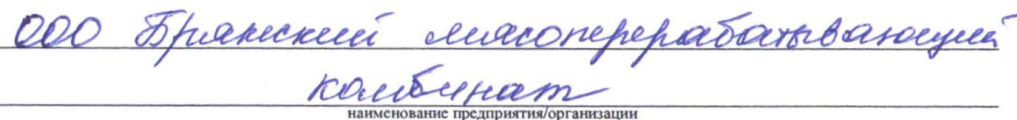
Р 13 Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих / Сост. И. В. Сидоренко. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2021.- 20 с.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Организация-разработчик: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

СОГЛАСОВАНА:


наименование предприятия/организации



«20» 05 2021 г.

ББК 74.57

© Сидоренко И. В., 2021
© Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка), в части освоения основного вида профессиональной деятельности - Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

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

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

иметь практический опыт:

- подготовки тушек птицы к кулинарной обработке;
- приготовления полуфабрикатов из мяса птицы;
- проведения упаковки и холодильной обработки готовой продукции;
- использования технологического оборудования для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

уметь:

- размораживать мясо птицы;
- разделявать, обваливать и жиловать мясо птицы;
- измельчать мясо птицы;
- подготавливать не мясные компоненты фарша;
- составлять фарш рубленых полуфабрикатов;
- формовать полуфабрикаты;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- фасовать и упаковывать полуфабрикаты;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.

знать:

- требования действующих стандартов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;
- режимы и последовательность выработки полуфабрикатов;
- методику технологических расчетов по процессам выработки полуфабрикатов;
- режимы холодильной обработки полуфабрикатов из мяса птицы;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по производству полуфабрикатов из мяса птицы;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 456 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 240 часов, включая: обязательной аудиторной нагрузки обучающегося- 160 часов, самостоятельной работы обучающегося – 80 часов;
- учебной практики – 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха
ПК 2.1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 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 (подчиненных), результат выполнения заданий
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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Учебная практика, часов
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, лабораторные работы, часов		
ПК 2.1.	Раздел 1. Сырье птицеперерабатывающей промышленности. Первичная обработка птицы.	54	36	16	18	
ПК 1.4. ПК 3.3.	Раздел 2. Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы	186	124	44	62	
	Учебная практика, часов	216				
	Всего	456	160	60	80	216

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
МДК 05.01. Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы			
Раздел 1. Сырье птицеперерабатывающей промышленности. Первичная обработка птицы		54	
Тема 1.1. Анатомическое строение птицы	Содержание учебного материала Система органов передвижения. Мускулатура. Кожный покров и его производные. Органы пищеварения.	2	1
Тема 1.2. Контроль качества мяса домашней птицы	Содержание учебного материала Химический состав мяса домашней птицы. Определение возраста и пола птицы. Определение качества и упитанности птицы. Оценка качества мяса после хранения. Пороки мяса домашней птицы.	6	2
	Практические работы Пороки мяса домашней птицы. Оценка качества мяса птицы после хранения. Оценка качества мяса птицы: методы отбора образцов. Органолептическая оценка мяса птицы. Определение свежести мяса птицы.	12	
Тема 1.3. Первичная обработка птицы	Содержание учебного материала	6	
	Размораживание. Ощипывание. Опаливание. Потрошение. Мытье.		2
Тема 1.4. Промышленные технологии	Содержание учебного материала	2	
	Необходимость холодильной обработки мяса птицы. Продукция, подлежащая		2

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
охлаждения и заморозки птицы	холодильной обработке. Способы охлаждения мяса птицы. Заморозка тушек и продуктов разделки птицы. Хранение охлажденной и замороженной птицы. Хранения полуфабрикатов из мяса птицы.		
	Практические работы Выбор метода охлаждения тушек и продуктов разделки птицы. Способы охлаждения мяса птицы. Заморозка тушек и продуктов разделки птицы.	4	
Тема 1.5. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов	Содержание учебного материала	4	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов		2
Самостоятельная работа при изучении раздела 1: Изучение учебной и дополнительной технической литературы и Интернет-ресурсов по изготовления полуфабрикатов из мяса птицы; Подготовка к практическим работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных и практических работ; Составление таблицы показателей качества мяса птицы согласно требований ГОСТ; Составление схемы подготовки основного сырья к производству; Составление презентаций «Одомашнивание птицы»; «Породы кур» и др. Подготовка докладов: «Породы гусей», «Породы индеек», «Породы уток» и т. д. Составление тестов «Мускулатура птицы», «Химический состав мяса домашней птицы», «Первичная обработка птицы».		18	
Раздел 2. Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы		186	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	2	

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Ассортимент полуфабрикатов из птицы.	Ассортимент полуфабрикатов из птицы и их кулинарное использование.		2
Тема 2.2. Разделка тушки птицы на полуфабрикаты	Содержание учебного материала	6	
	Правила отделения частей тушки для изготовления полуфабрикатов. Требования технологической инструкции по отделению частей мяса от тушки.		1
	Практические работы	2	
Тема 2.3. Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы	Содержание учебного материала	54	
	Ассортимент натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. Технологическая схема производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. Характеристика натуральных полуфабрикатов из мяса кур. Характеристика натуральных полуфабрикатов из мяса цыплят бройлеров. Характеристика натуральных полуфабрикатов из мяса уток и утят. Технологическая схема производства наборов из субпродуктов птицы. Особенности вариантов разделки птицы. Характеристика натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. Химический состав мяса птицы. Выход натуральных полуфабрикатов при альтернативной разделки. Ассортимент маринованных полуфабрикатов. Разделка птицы для маринованных полуфабрикатов. Посол мяса птицы для получения маринованных полуфабрикатов. Маринование шашлыка. Формовка цыплят табака. Характеристика мяса механической обвалки птицы. Химический состав мяса механической		2

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	<p>обвалки различных частей тушки. Функционально-технологические свойства мяса фаршей. Устройство и принцип действия шнекового типа для механической обвалки мяса. Устройство и принцип действия установки для механической обвалки тушек птицы. Ассортимент начинок для фарширования мяса. Решение производственных ситуаций по безопасной эксплуатации куттеров Решение производственных ситуаций по безопасной эксплуатации котлетоформовочной машины. Ассортимент начинок. Актуальные направления при приготовлении полуфабрикатов из птицы. Методы оценки качества и безопасности полуфабрикатов. Органолептический и лабораторный контроль качества полуфабрикатов. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из птицы</p>		
	<p>Практические работы</p> <p>Разделка, обвалка и жиловка мяса. Оценка качества и безопасности сырья и полуфабрикатов Измельчение мяса. Составление фарша рубленых полуфабрикатов. Изготовление полуфабрикатов в тесте. Приготовление фаршированных полуфабрикатов из мяса птицы. Изготовление отбивных котлет из мяса птицы. Изготовление полуфабрикатов в панировке. Изготовление маринованных полуфабрикатов</p>	32	
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	18	

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Технологическое оборудование для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы	<p>Устройство и принцип действия дисковой пилы В2-ФЦ-20-1,10. Устройство и принцип действия машины для производства полуфабрикатов Я6-ФПР.</p> <p>Устройство и принцип действия транспортера отводящего М6- ФУ.</p> <p>Устройство и принцип действия устройства для снятия мяса с трубчатых костей.</p> <p>Принцип действия устройства шнекового типа для механической обвалки мяса.</p> <p>Устройство и принцип действия установки для механической обвалки тушек птицы.</p> <p>Устройство и принцип действия полуавтомата для упаковки потрохов М6-ФУЖ.</p> <p>Устройство и принцип действия упаковочного полуавтомата М6-АУГ/1.</p> <p>Устройство и принцип действия упаковочно-весового комплекса ФУА.</p> <p>Устройство и принцип действия котлетных автоматов К6-ФАК050/75, АКМ-40.</p> <p>Устройство и принцип действия котлетного пельменный</p> <p>Устройство и принцип действия пельменного автомата ЛБ-250</p>		2
	Практические работы	10	
	<p>Изучение линии по производству рубленых полуфабрикатов. Изучение оборудования для производства полуфабрикатов покрытых тестом.</p> <p>Изучение оборудования для производства полуфабрикатов покрытых тестом.</p> <p>Изучение технологической схемы линии убоя и обработки птицы.</p> <p>Технологический расчет оборудования линий убоя птицы.</p>		
Самостоятельная работа при изучении раздела 2:	Изучение учебной и дополнительной технической литературы и	62	

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	<p>Интернет-ресурсов по изготовления полуфабрикатов из мяса птицы;</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных и практических работ;</p> <p>Составление таблицы показателей качества мяса птицы согласно требований ГОСТ;</p> <p>Составление схемы подготовки основного сырья к производству;</p> <p>Составление презентаций «Органолептические способы качества мяса птицы»; «Технологические схемы выработки полуфабрикатов» и др.</p> <p>Подготовка докладов: «Разделка туш по анатомическому происхождению для изготовления полуфабрикатов», «Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса птицы», «Техника безопасности при работе с технологическим оборудованием при изготовлении полуфабрикатов из мяса птицы» и т. д.</p> <p>Составление тестов «Безопасная эксплуатация оборудования при изготовлении полуфабрикатов из мяса птицы», «Органолептическая оценка качества полуфабрикатов», «Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования», «Технология процесса производства полуфабрикатов» и др.</p> <p>Составление кроссвордов «Холодильная обработка мяса птицы». «Способы охлаждения мяса птицы».</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест.</p> <p>Ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки.</p> <p>Регулирование оборудования.</p> <p>Отделение частей мяса от тушки птицы в соответствии с требованиями технологии.</p> <p>Укладка отдельных частей тушки птицы на ленточный транспортер или на стол для передачи на взвешивание, расфасовку и упаковку.</p> <p>Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Фасовка и упаковка полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Охлаждение, замораживание и хранение полуфабрикатов из мяса</p>	<p>216</p>	

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
ПТИЦЫ.			
Итого по модулю		456	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля

Реализация рабочей программы профессионального модуля осуществляется в:

Кабинет технологии мяса и мясных продуктов № 17

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, экран Screen Media настенный рулонный, переносное мультимедийное оборудование (мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D; ноутбук ASUS K50AF с программным обеспечением: Microsoft Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Microsoft Office 2010(договор 07-0812 от 27.08.2012), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), СПС «Консультант Плюс»(договор 5329-С от 01.06.2015), ПСС «Техэксперт»(контракт 120 от 30.07.2015))стенды, учебно-методический комплекс «ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья № 12а.

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, стенды, учебно-методический комплекс «ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

Лаборатория мясного и животного сырья и продукции № 4

Учебная аудитория для проведения практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, шкаф холодильный «Капри», морозильная ларь «Снеж» «МЛК-350», весы порционные 6 кг Гастроном МТ6, бойлер «Аристон», стеллаж кухонный СТК-950/400-ЮТ 950*400*1600, разделочные столы, нож универсальный ширина лезвия 34 мм, магнитный держатель для ножей, доска разделочная 50*35*18, миска 20 см, 2 л., миска 24 см, миска 26 см, 3 л., миска 30 см, 5 л., лоток мелкий 40*30 2 см, гастроемкость 2 л., гастроемкость 6,5 л., раковина, мойка 2-х секционная, шкаф, шкаф встроенный, огнетушитель, пила ленточная ПЛН – 225., учебно-методический комплекс «ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

С целью обеспечения выполнения обучающимися практических заданий на практических занятиях с использованием персональных компьютеров, в процессе изучения профессионального модуля используется **лаборатория информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности № 25**

Учебная аудитория для проведения практических занятий, самостоятельной работы, текущего контроля.

Стол и кресло для преподавателя, столы и кресла для обучающихся, персональные компьютеры Athlon 64 x2 4200 – 15 шт. с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: MS Windows 10(контракт №112 от 30.07.2015), 1С: Предприятие 8(лицензионный договор 2205 от 17.06.2015), LibreOffice (бесплатное\свободно распространяемое), Яндекс.Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Наш Сад 10(контракт №ССГ_БР-542 от 04.10.2017), GIMP (бесплатное\свободно распространяемое), Inkscape Project(бесплатное\свободно распространяемое), СПС Консультант Плюс(договор 5329-С от 01.06.2015), Налогоплательщик ЮЛ(бесплатное\свободно распространяемое), Экономический анализ 4.0(договор 2007\158 от 23.10.07), MathCad Edu, Ramus Educational (бесплатное\свободно распространяемое), Bizagi Modeler(бесплатное\свободно распространяемое), 7 Zip(бесплатное\свободно распространяемое).

Учебно-методическое обеспечение: учебно-методический комплекс профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, включающий учебное пособие, лабораторный практикум, методические указания по изучению профессионального модуля, методические рекомендации по преподаванию профессионального модуля, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся.

Реализация рабочей программы профессионального модуля предусматривает учебную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники (ОИ):

ОИ 1. Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы: учеб. пособ. / Сост. И. В. Сидоренко. – Брянск: Брянский ГАУ, 2020. – 105 с.

ОИ 2. Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы. Практикум: учеб. пособ. / Сост. И. В. Сидоренко. – Брянск: Брянский ГАУ, 2020. – 48 с.

ОИ 3. Основы технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие / составители П. С. Кобыляцкий, П. В. Скрипин. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 168 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/108185> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники (ДИ):

ДИ 1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кролика: учеб. пособ. / Сост. И. В. Сидоренко. - Брянск: ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020.

ДИ 2. Технология переработки птицы и птицепродуктов : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 179 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133429> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет- ресурсы (И-Р):

ИР 1. ЭБС Лань: электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>. – Дата обращения: 25.02.2021. – Заглавие с экрана.

ИР 2. ЭБС Руконт: электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://rucont.ru/>. – Дата обращения: 25.02.2021. – Заглавие с экрана.

ИР 3. ЭБС AgriLib: сайт. – Режим доступа <http://ebs.rgazu.ru/> – Дата обращения: 25.02.2021. – Заглавие с экрана

ИР 4. Мясопортал . Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа http://www.myasportal.ru/?_openstat=ZGlyZWN0LnlhbmRleC5ydTsxMjExNDA0MTs3OTUzMjQ3Njg7eWFuZGV4LnJ1OmR5bmFtaWM&yclid=5921573171486529599 .– Дата обращения: 25.02.2021. – Заглавие с экрана.

Использование активных и интерактивных форм проведения занятий

В целях реализации компетентного подхода, для формирования и развития профессиональных и общих компетенций обучающихся, в процессе изучения профессионального модуля используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий:

№ п/п	Наименование темы/ раздела	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
1.	Химический состав мяса домашней птицы	Лекция - визуализация	Обучающиеся изучают количество белков, жиров, углеводов, минеральных веществ в мясе разных видов сельскохозяйственной птицы и составляют презентацию по теме
2.	Ассортимент полуфабрикатов из птицы и их кулинарное использование.	Урок - конференция	Обучающиеся заранее получают темы докладов и готовят по ним выступления
3.	Правила отделения частей тушки для изготовления полуфабрикатов.	Кейс - метод	Обучающиеся получают набор ситуационных задач и решают их
4.	Характеристика натуральных полуфабрикатов из мяса цыплят бройлеров.	Урок - презентация	Презентации «Характеристика полуфабрикатов из мяса цыплят бройлеров». Представление иллюстрированного содержания материала
5.	Маринование шашлыка	Кейс - метод	Обучающиеся получают набор ситуационных задач и решают их
6.	Устройство и принцип действия оборудования для механической обвалки тушек птицы.	Творческое задание	Воспроизведение обучающимися полученной ранее информации в виде схем оборудования
7.	Ассортимент начинок для фарширования мяса	Мозговой штурм	Обучающиеся высказывают большое количество вариантов решения, а затем из высказанных идей отбираются наиболее удачные, практичные
8.	Формовка цыплят табака	Творческое задание	Воспроизведение обучающимися полученной ранее информации в виде схем формовки цыплят
9.	Устройство и принцип действия дисковой пилы В ₂ -ФЦ-20-1,10. Устройство и принцип действия машины для производства	Кейс - метод	Обучающиеся получают набор ситуационных задач и решают их

	полуфабрикатов Яб-ФПР.		
10.	Устройство и принцип действия упаковочного полуавтомата Мб-АУГ/1. Устройство и принцип действия упаковочно-весового комплекса ФУА.	Творческое задание	Воспроизведение обучающимися полученной ранее информации в виде схем оборудования
11.	Тема 2.4. Технологическое оборудование для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы	Олимпиада	Среди групп обучающихся проводится интеллектуальное соревнование по разделу модуля, позволяющее выявить не только знания фактического материала, но и умение применять эти знания в новых нестандартных ситуациях, требующих творческого мышления.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий.

Установлены следующие формы учебных занятий: практическое занятие, лекция, самостоятельная работа. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин общепрофессионального цикла: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов», «Охрана труда».

Реализации программы профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предусматривает проведение учебной практики.

В период прохождения учебной практики и подготовки к промежуточной аттестации по профессиональному модулю проводятся консультации. В течение учебного года при освоении дидактических единиц и при проведении практических занятий консультации проводятся по мере необходимости.

Изучение программы профессионального модуля завершается квалификационным экзаменом.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 лет.

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

Технологии формирования профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля оценки
ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.	– Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по изготовления полуфабрикатов из мяса птицы в соответствии с техническими инструкциями по эксплуатации соответствующего оборудования	Экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях и учебной практике. Экзамен квалификационный.
ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.	– Формулирование санитарно-гигиенических требований и требований ветеринарно-санитарного контроля при изготовлении полуфабрикатов из мяса птицы; – Выбор схем организации рабочих мест для обработки сырья и приготовления (подготовки) полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и	Экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях и учебной практике. Экзамен квалификационный.

	личной гигиены.	
ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.	- Участие в ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы; - Формулирование санитарно-гигиенических требований и требований ветеринарно-санитарного контроля при изготовлении полуфабрикатов из мяса птицы.	Экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях и учебной практике. Экзамен квалификационный.

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

Технологии формирования общих компетенций

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.	Демонстрация интереса к будущей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» через экскурсии на производства, встречи со специалистами, участие в профессиональных конкурсах.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы, отзывы по итогам учебной практики. Заслушивание и оценка выступлений по результатам самостоятельной работы, оценка выступлений с презентациями.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение рациональных методов и способов решения профессиональных задач и ситуаций, эффективность качества выполнения заданий.	Оценка решений проблемно-ситуационных задач и ситуаций. Отзывы по итогам учебной практики.
ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Анализ практических ситуаций при выполнении профессиональных задач.	Экспертное наблюдение. Оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике.

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Эффективный поиск необходимой информации, использование различных источников, включая интернет.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике, оценка докладов, выступлений.</p>
<p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>Эффективное использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике, оценка выполнения самостоятельных работ.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>Взаимодействие обучающимися в паре, звене, группе, преподавателями, обслуживающим персоналом.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий</p>	<p>Демонстрация готовности руководить звеном, командой обучающихся при выполнении практических задач и решении профессиональных ситуаций, добиваться результата.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике. Оценка результатов.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации</p>	<p>Самоанализ и коррекция результатов собственной работы. Своевременность и результативность выполнения самостоятельных обязательных и дополнительных заданий при изучении профессионального модуля. Самооценка результатов труда</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике. Тестирование, устный и письменный опрос.</p>

<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Демонстрация готовности выбора и применения различных технологий в решении профессиональных задач. Оценка результатов деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике.</p>
---	---	---