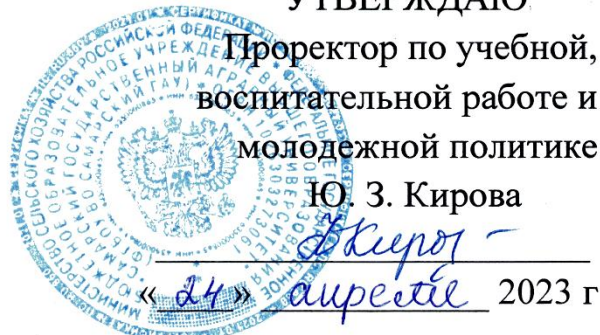


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной,
воспитательной работе и
молодежной политике

Ю. З. Кирова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям служащих:
рабочая профессия 12397 «Изготовитель полуфабрикатов
из мяса птицы**

ПМ. 04.05.01 Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения

Уровень подготовки: базовый

Квалификация выпускника: техник-технолог

Форма обучения: очная

Кинель 2023

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	16

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Цель изучения модуля: формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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.
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 2.3	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
ПК 4.1	Вести технологический процесс производства полуфабрикатов из мяса птицы.
ПК 4.2	Контролировать качество сырья и продукции при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.
ПК 4.3	Обслуживать оборудование для производства полуфабрикатов из мяса птицы.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Знать	- ассортимент продукции длительного хранения из мяса птицы; - технологические операции и процессы производства полуфабрикатов, консервов, яйцепродуктов и других товаров народного потребления из мяса птицы;
-------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - требования действующих стандартов к качеству продуктов длительного хранения из мяса птицы; - причины возникновения брака; - методику технологических расчетов производства мясных консервов и продуктов длительного хранения из мяса птицы.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять технологические расчеты по производству консервов, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из птицеводческого сырья; - организовывать и контролировать все стадии технологического производства полуфабрикатов; консервов из мяса птицы, яйцепродуктов, других товаров народного потребления из мяса птицы; - выявлять брак продукции; - определять и устранять причины брака; - разрабатывать мероприятия по предупреждению брака, устанавливать и контролировать режимы работы оборудования; - обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах; - готовить продукцию к реализации.
Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - производства полуфабрикатов их мяса птицы; - производства консервов из мяса птицы; - производства яйцепродуктов. - производства товаров длительного хранения из мяса птицы; - производства товаров народного потребления из мяса птицы.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)								Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Консультация, часов	Промежуточная аттестация, часов	Учебная практика, часов	Производственная практика, часов
			Всего, часов	в т.ч. лекции, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				
ОК 1, ОК 2, ПК 1, ПК.2; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3	ПМ 04.05.01 Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы	292	274	150	124	-	12	-	-	6	-	-
ОК 1, ОК 2, ПК 1, ПК.2; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3	УП 05.01 Учебная практика	36		-		-			-	-	36	-
ОК 1, ОК 2, ПК 1, ПК.2; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3	ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)	72										72
	ПМ 05. ЭК Квалификационный экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-
	Всего:	400	274	150	124	-	12	-	-	6	36	72

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов
1	2	3
7 семестр		
ПМ 04.05. 01. Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.		
Тема 1.1 Состав, свойства, пищевая ценность и контроль качества мяса птицы и субпродуктов.	Содержание учебного материала	
	Лекции	22
	Лекция 1. Современное состояние продукции птицеводства.	2
	Лекция 2. Сырье для мясной птицеперерабатывающей промышленности: 2.1. Пищевая и биологическая ценность мяса птицы 2.2. Характеристика мяса птицы, используемого для переработки. 2.3. Предприятия для уоя птицы. 2.4. Организация закупки, транспортировки и приема убойной птицы. 2.5. Птица как сырье для получения перопуховых изделий.	14
	Лекция 3. Автолитические превращения мяса птицы.	2
	Лекция 4. Холодильная обработка мяса птицы. 4.1. Охлаждение мяса птицы. 4.2. Замораживание мяса птицы. 4.3. Хранение охлажденного и замороженного мяса.	4
	Практические занятия	24
	Практическое занятие 1. Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса птицы.	2
	Практическое занятие 2. Классификация мяса домашней птицы.	2
	Практическое занятие 3. Приемка и отбор проб мяса птицы, маркировка и хранение.	2
	Практическое занятие 4. Определение свежести мяса птицы.	4
	Практическое занятие 5. Измерительные методы контроля качества мяса птицы.	2
	Практическое занятие 6. Классификация мяса промысловой дичи.	4
	Практическое занятие 7. Технология обработки убитой дичи.	2
	Практическое занятие 8. Контроль качества мяса пернатой дичи.	2
Практическое занятие 9. Классификация субпродуктов птичьих.	2	
Практическое занятие 10. Экспертиза качества субпродуктов птичьих.	2	

Тема 1.2 Разделка тушек птицы, производство полуфабрикатов из мяса птицы.	Содержание учебного материала	
	Лекции:	22
	Лекция 5. Характеристика технологических процессов производства продуктов из мяса птицы. 5.1. Общая технология производства продуктов из мяса птицы. 5.2. Созревание мяса. 5.3. Размораживание мясного сырья. 5.4. Обвалка и жиловка. 5.5. Измельчение мяса. 5.6. Посол мяса. 5.7. Тепловая обработка мяса. 5.8. Характеристика процесса стерилизации. Физико-химические изменения в мясе при стерилизации.	14
	Лекция 6. Технология производства продуктов питания из мяса птицы. 6.1. Производство полуфабрикатов из мяса птицы. 6.2. Натуральные полуфабрикаты. 6.3. Маринованные полуфабрикаты. 6.4. Рубленые полуфабрикаты. 6.5. Кулинарные и быстрозамороженные изделия из мяса птицы.	8
	Практические занятия	28
	Практическое занятие 11. Термины и определения, применяемые при переработке мяса птицы	2
	Практическое занятие 12. Характеристика мяса птицы по способу разделки птицы	2
	Практическое занятие 13. Разделка тушек птицы на анатомические части.	2
	Практическое занятие 14. Производство полуфабрикатов из мяса птицы.	6
	Практическое занятие 15. Белковые компоненты и пищевые добавки, применяемые при производстве продуктов из мяса птицы.	2
	Практическое занятие 16. Технология производства консервов из мяса птицы. Ассортимент консервов	2
	Практическое занятие 17. Технология производства колбасных изделий из мяса птицы. Ассортимент колбасных изделий	2
	Практическое занятие 18. Требования к качеству натуральных, маринованных и рубленых полуфабрикатов из мяса птицы	2
	Практическое занятие 19. Особенности экспертизы качества фасованного мяса птицы.	2
Практическое занятие 20. Методы лабораторного исследования мясных изделий и полу-	2	

	фабрикатов из рубленого мяса птицы.	
	Практическое занятие 21. Методы лабораторного исследования колбасных изделий и копченостей из мяса птицы.	2
	Практическое занятие 22. Методы лабораторного исследования консервов из мяса птицы	2
Всего нагрузки в семестре:		96
Лекции		44
Практические занятия		52
Консультации		-
Самостоятельная работа		-
8 семестр		
1.3. Технология производства продуктов питания из мяса птицы.	Содержание	
	Лекции:	34
	Лекция 7. Особенности первичной обработки и потрошения тушек цыплят-бройлеров на импортных линиях «Stork» и «Meun.	6
	Лекция 8. Многокомпонентные рассолы, их приготовление и применение при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.	4
	Лекция 9. Новье в технологии консервов из мяса птицы. 9.1.Современные технологии консервов из мяса птицы (барьерная технология). 9.2. Технология высокого давления. 9.3. Упаковка в модификационной атмосфере. 9.4. Ионизирующее облучение.	4
	Лекция 10. Разделка дичи. Способы кулинарной обработки пернатой дичи.	2
	Лекция 11. Производство деликатесных продуктов из печени птицы.	2
	Лекция 12. Формованные и эмульгированные продукты. 12.1. Формованные (кусковые и реструктурированные продукты). 12.2. Эмульгированные (измельченные) продукты. 12.3. Сырье для производства формованных (кусковые и реструктурированных продуктов) и эмульгированных продуктов. 12.4. Немясные ингредиенты для консервирования и посола. 12.5.Технология производства формованных продуктов. 12.6. Дефекты производства формованных продуктов из мяса птицы. 12.7. Эмульгированные продукты (колбасные изделия). 12.8. Дефекты производства эмульгированных продуктов.	14

	Лекция 13. Зависимость качества мяса от различных факторов.	2
	Практические занятия	30
	Практическое занятие 23. Колбасные изделия из мяса птицы. 23.1 «Колбасы вареные, сосиски и сардельки» (ТУ 9213-330-23476484-01) 23.2. «Колбасы полукопченые» (ТУ 9213-331-23476484-07). 23.3 «Цыплята копченые» (ТУ 9213-306-23476484-99). 24.4. Технология приготовления зельца 25.5. Технология приготовления паштета птичьего	10
	Практическое занятие 26. Производство консервов из мяса птицы. 26.1. Консервы из натурального птичьего мяса и субпродуктов. 26.2. Консервы из натуральных субпродуктов. 26.3. Закусочные консервы. 26.4. Вторые блюда. 26.5. Технология паштетов и фаршевых консервов. 26.6. Технология консервов для детского питания.	12
	Практическое занятие 27. Кулинарные изделия. 27.1. Понятия кулинарных изделий. Ассортимент и технология приготовления кулинарных изделий. 27.2. Требования к качеству кулинарных изделий из мяса птицы.	4
	Практическое занятие 28. Дефекты тушек птицы.	2
	Практическое занятие 29. Маркировка и хранение мяса птицы.	2
1.4. Яйца и продукты переработки яиц	Содержание	
	Лекции:	20
	Лекция 14. Биологическая полноценность яиц с/х птиц и факторы ее определяющие.	2
	Лекция 15. Характеристика изменений происходящих при хранении яиц. Характеристика физических процессов яиц.	2
	Лекция 16. Правила приемки яиц. Маркировка, упаковывание яиц. Транспортирование и хранение яиц.	2
	Лекция 17. Характеристика биохимических и микробиологических процессов происходящих в яйцах.	2
	Лекция 18. Технология производства мороженных яичных продуктов.	4
	Лекция 19. Технология производства сухих яичных продуктов	4
	Лекция 20. Технология производства ферментативированных обессахаренных яичных продуктов.	2

	Лекция 21. Технология производства консервированных с сахаром яичных продуктов.	2
	Практические занятия	18
	Практическое занятие 30 Строение и химический состав яиц сельскохозяйственных птиц.	2
	Практическое занятие 31. Классификация и показатели качества яиц куриных.	4
	Практическое занятие 32. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	2
	Практическое занятие 33. Экспертиза качества яиц куриных	2
	Практическое занятие 34. Требования к качеству мороженых яичных продуктов.	2
	Практическое занятие 35. Требования к качеству сухих яичных продуктов.	2
	Практическое занятие 36. Экспертиза качества продуктов переработки яиц.	2
	Практическое занятие 37. Новые виды яичных продуктов. Рулет яичный «длинное яйцо». Сухая яичная смесь для омлетов Низкокалорийные десерты: желе, мусс, суфле. Сухие смеси для напитков. Яичный вареный продукт «Сенежский».	2
	Самостоятельная работа обучающихся при изучении темы 1.4.	6
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы	
	1. Пороки яиц.	4
	2. Методика определения качества продуктов переработки яиц.	2
1.5. Оборудование и инвентарь для разделки и производства полуфабрикатов из мяса птицы.	Содержание	
	Лекции:	10
	Лекция 22. Основное оборудование для разделки и упаковки натуральных и рубленых полуфабрикатов.	4
	Лекция 23. Механизация выделения кускового мяса птицы.	4
	Лекция 24. Санитарная обработка оборудования, инвентаря, помещений.	2
	Практические занятия	8
	Практическое занятие 38. Освоение автоматизированных процессов разделки птицы на натуральные полуфабрикаты на современном предприятии.	4
	Практическое занятие 39. Оборудование для автоматической разделки тушек птицы.	4
	Самостоятельная работа обучающихся при изучении темы 1.5.	2
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы	
	3. Производство натуральных полуфабрикатов на современных зарубежных предприятиях.	2
1.6.. Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	Содержание	
	Лекции:	24
	Лекция 25. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях	

	<p>25.1. Способы выявления инфекционных болезней у сельскохозяйственной птицы.</p> <p>25.2. Способы устранения первых признаков болезни.</p> <p>25.3. Методы профилактики инфекционных болезней у сельскохозяйственной птицы.</p>	4
	<p>Лекция 26. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи.</p> <p>26.1. Визуальный осмотр убитой птицы.</p> <p>26.2. Послеубойное обследование тушек.</p> <p>26.3. Определение степени свежести мяса пернатой дичи.</p>	4
	<p>Лекция 27. Ветеринарно-санитарный контроль за убоем домашней птицы.</p> <p>27.1 Ветеринарно-санитарный контроль за убоем и переработкой домашней птицы.</p> <p>27.2. Предубойный ветеринарный осмотр.</p> <p>27.3. Предубойная голодная выдержка.</p> <p>27.4. Послеубойное обследование тушек и органов</p> <p>27. 5. Товарная оценка птицы.</p>	4
	<p>Лекция 28. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.</p> <p>28.1. Незаразные болезни сельскохозяйственной птицы.</p> <p>28.2. Отклонения от норм продуктов убоя сельскохозяйственной птицы.</p>	2
	<p>Лекция 29. Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях.</p> <p>29.1. Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях птицеперерабатывающей промышленности.</p> <p>29.2. Санитарная обработка помещений производственных цехов и холодильника.</p> <p>29.3. Мойка и профилактическая дезинфекция инвентаря и посуды.</p>	2
	<p>Лекция 30. Дезинвазия на птицеперерабатывающих предприятия.</p> <p>30.1. Правила проведения дезинвазии на птицеперерабатывающих предприятиях.</p> <p>30.2. Назначение дезинвазии и методы проведения.</p>	2
	<p>Лекция 31. Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.</p> <p>31.1. Комплекс мероприятий, включаемых в дератизацию.</p> <p>31.2. Назначение и методы борьбы.</p>	2
	<p>Лекция 32. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса птицы.</p> <p>32.1. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий.</p> <p>32.2. Ветеринарно-санитарные мероприятия в колбасном производстве.</p> <p>32.3. Ветеринарно-санитарные мероприятия в консервном производстве.</p>	4

	Практические занятия:	6
	Практическое занятие 40. Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы различным видом транспорта 40.1. Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы на автомобильном транспорте. 40.2. Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы на воздушном транспорте.	2
	41. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов при основных болезнях птиц. (орнитоз, сальмонеллез, туберкулез, стафилококк, пастереллез, лейкоз, оспа-дефтерит).	4
1.7 Охрана окружающей среды и требования техники безопасности при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.	Содержание	
	Лекции:	8
	Лекция 33. Источники загрязнения птицеперерабатывающих предприятий.	4
	Лекция 34. Мероприятия по охране окружающей среды.	4
	Практические занятия:	4
	Практическое занятие 42. Правила техники безопасности в цехе производства полуфабрикатов из мяса птицы.	4
	Самостоятельная работа обучающихся при изучении темы 1.7.	4
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы	
4. Принципы и установки обеззараживания. Характеристика сточных вод предприятий, способы очистки.	4	
1.8. Рациональное использование побочных продуктов переработки птицеводства.	Содержание	
	Лекции:	10
	Лекция 35. Технология производства технической продукции. 35.1. Изготовление кормовой муки. 35.2. Химический состав кормовой муки. 35.3. Технология производства перопухового сырья. 35.4. Технология производства куриного пепсина и куриного масла. 35.5. Производство животных кормов из отходов переработки птицы. 35.6. Обработка помета и его использование	6
	Лекция 36. Продукты переработки яичной скорлупы.	4
	Практические занятия:	6
	Практическое занятие 43. Требования к качеству кормовой муки.	2
	Практическое занятие 44. Требования к качеству куриного пепсина.	2
	Практическое занятие 45. Требования к качеству куриного масла.	2
Всего нагрузки в семест-		196

ре:		
Лекции		106
Практические занятия		72
Консультации		-
Самостоятельная работа		12
Итого всего:		292
Самостоятельная работа		12
Лекции		150
Практические занятия		124
Учебная практика		36
Производственная практика		72
Консультации		
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена в 8 семестре		6
Всего		400

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Лаборатория мясного и животного сырья и продукции. 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Оборудование: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, (бинокляры микроскопы «Микмед-1», прибор для определения нитритов «Микрон-2», Стейк петролазер», трихинеллоскоп проекционный, «Солимер TDS, шкаф сушильный Binder E-28, блендер Braun MR 5550 M BСНС, центрифуга лабораторная медицинская ОПН-8, титриметрическая установка, весы электронные лабораторные Adventurer, прибор контроля процесса стерилизации консервов ПКПСК-1, магнитная мешалка, электро- плитка «Кварц» ЭПП-1-1,2/220, Спектрофотометр СФ-56, монитор, системный блок, колонки, мышка, клавиатура, колбонагреватель KL-2, набор стеклянной посуды, набор реактивов), технические средства обучения: мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).
Помещение для самостоятельной работы. Компьютерный класс. 446442, Самарская обл, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А	Компьютерная техника, подключенная к сети «Интернет» и обеспеченная доступом в электронную информационно-образовательную среду, офисная мебель, программное обеспечение
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет 446442, Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А	Оборудование: посадочные места для пользователей библиотеки, в том числе с выходом в Интернет с лицензионным программным обеспечением.
Актовый зал 446442, Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А	Оборудование: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя; технические средства обучения: мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Переработка мяса птицы и кроликов : учебное пособие для студентов / Е.А. Рыгалова, Е.А. Речкина, К.А. Герашенко . – : КрасГАУ, 2021 . – 362 с. Режим доступа: – URL: <https://rucont.ru/efd/815138>

Дополнительная литература

1. Бурдашкина, В. Н. Интенсивные технологии производства яиц и мяса птицы : методические указания / В. Н. Бурдашкина, А. И. Дарьин. — Пенза : ПГАУ, 2017. — 123

с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131118> . — Режим доступа: для авториз. Пользователей

2. Болотина, Е.Н. Технология производства и переработки животноводческой продукции: Учебное пособие [Текст]/ Е.Н. Болотина – Самара.: РИЦ СГСХА, 2011. – 222 с. [128].

3. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы [Электронный ресурс] : лаб. практикум / С.В. Стадникова, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова.– Оренбург : ОГУ, 2014. – 154 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/278620>

4 Рязанова, О. А. Птица сельскохозяйственная и пернатая дичь. Характеристика, биологические особенности, идентификационные признаки : учебное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – ISBN 978-5-8114-5900-1. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/146647> – Режим доступа: для авториз. пользователей. – С. 82.).

Программное обеспечение:

Общесистемное ПО

Windows 7 Professional with SP1, тип лицензии ACADEMIC, лицензия № 62864698 от 23.12.2013;

-Microsoft Office стандартный 2013 v.15.0.4420.1017, лицензия № 62864697 от 23.12.2013;

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition, № 0B00-180111-132649-047-703 с 11.01.2018 до 19.01.2020;

7 zip (свободный доступ)

Прикладное ПО

НЭБ РФ, договор № 101/НЭБ/1384-П о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 13.11.2018г. сроком на 5 лет

Справочно-правовая система «Гарант»; договор №866 о взаимном сотрудничестве от 01 сентября 2015 года

Справочно-правовая система Консультант Плюс, договор поставки № 6450 от 01.07.2015 г.

Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

1. <http://pravo.gov.ru> – Официальный интернет-портал правовой информации
2. <http://www.consultant.ru> – Справочная правовая система «Консультант Плюс»
3. <http://www.garant.ru> – Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации

3.3 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

В целях реализации компетентностного подхода при преподавании дисциплины используются современные образовательные технологии: информационные технологии, технологии развивающего обучения, технологии проблемного обучения (проблемное изложение, эвристическая беседа, исследовательский метод), технологии эвристического обучения (выполнение творческих проектов, «мозговая атака», игровые методики). В сочетании с внеаудиторной работой, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся применяются активные и интерактивные формы проведения занятий (групповая консультация, разбор конкретных ситуаций, деловые и ролевые игры, групповая дискуссия).

Для проведения текущего контроля знаний проводятся устные (индивидуальный и фронтальный) и письменные опросы (тестирование, контрольная работа, доклады) по соответствующим темам разделов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена – 8 семестр.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Контрольные мероприятия
<p>ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</p>	<p>Знания: - требований стандарта по правилам приемки сырья и расходных материалов для производства полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>Умения: - осуществлять приемку сырья и расходных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Наличие практического опыта: - проведения приемки и сдачи сырья для производства полуфабрикатов из мяса птицы;</p>	<p>Входной контроль: - тестирование</p> <p>Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий; - выполнение рефератов, докладов; - участие в исследовательской, творческой работе; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы;</p> <p>Рубежный контроль: - контрольные работы по темам МДК.</p> <p>Итоговый контроль по разделу: - контрольная работа по разделу модуля.</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>Знания: - технологических операций по производству полуфабрикатов из мяса птицы на автоматизированных линиях; - назначения, устройства и принципы действия автоматизированных линий по производству полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Умения: - контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из мяса птицы; - контролировать работу автоматизированных технологических линий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Наличие практического опыта: - ведения технологического процесса производства продуктов питания из мяса птицы на автоматизированных линиях; - эксплуатации на автоматизированных линиях.</p>	<p>Входной контроль: - тестирование</p> <p>Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - выполнение рефератов, докладов; - участие в исследовательской, творческой работе; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы;</p> <p>Рубежный контроль: - контрольные работы по темам МДК.</p> <p>Итоговый контроль по разделу: - контрольная работа по разделу модуля.</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>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методов проведения входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов; - методов проведения производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества полуфабрикатов из мяса птицы. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работы с нормативной документацией по входному контролю качества сырья и полуфабрикатов; - контролировать отбор проб сырья, вспомогательных компонентов, упаковочных материалов; - контролировать отбор проб полуфабрикатов из мяса птицы; <p>Наличие практического опыта:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов; - проведение производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества полуфабрикатов из мяса птицы 	<p>Входной контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование. <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий; - выполнение рефератов, докладов; - участие в исследовательской, творческой работе; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; <p>Рубежный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольные работы по темам МДК. <p>Итоговый контроль по разделу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольная работа по разделу модуля.
<p>ПК 2.3 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методов оценки качества сырья и полуфабрикатов из мяса птицы. - методов оценки качества консервов из мяса птицы; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать качество сырья и продукции при производстве полуфабрикатов из мяса птицы. <p>Наличие практического опыта:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить экспертизу качества сырья и полуфабрикатов из мяса птицы; 	<p>Входной контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный и письменный опрос; - тестирование по темам МДК; <p>Рубежный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольные работы по темам МДК. <p>Итоговый контроль по разделу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольная работа по разделу модуля.

	- осуществлять экспертизу качества консервов из мяса птицы.	
ПК 4.1 Вести технологический процесс производства полуфабрикатов из мяса птицы.	<p>Знания: - технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Умения: - вести технологический процесс производства полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Наличие практического опыта: - технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы; - технологии производства консервов из мяса птицы; - технологии производства яйцепродуктов.</p>	<p>Входной контроль: - тестирование</p> <p>Текущий контроль: - устный и письменный опрос; - тестирование по темам МДК;</p> <p>Рубежный контроль: - контрольные работы по темам МДК.</p> <p>Итоговый контроль по разделу: - контрольная работа по разделу модуля.</p>
ПК 4.2 Контролировать качество сырья и продукции при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.	<p>Знания: - требований к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы - требований действующих стандартов к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>Умения: - производить контроль качества сырья и полуфабрикатов из мяса птицы; - выявлять брак, допущенный при производстве полуфабрикатов из мяса птицы; - определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;</p> <p>Наличие практического опыта: - проведение контроля качества сырья и полуфабрикатов из мяса птицы.</p>	<p>Входной контроль: - тестирование</p> <p>Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий;</p> <p>Рубежный контроль: - контрольные работы по темам МДК.</p> <p>Итоговый контроль по профессиональному модулю: - экзамен по разделу профессионального модуля.</p>
ПК 4.3 Обслуживать оборудование для производства полуфабрикатов из мяса птицы	<p>Знания: - оборудования при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Умения: - обслуживать оборудование для производства полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>Наличие практического опыта: - работы на оборудовании для производства полуфабрикатов из мяса птицы.</p>	<p>Входной контроль: - тестирование</p> <p>Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий;</p> <p>Рубежный контроль: - контрольные работы по темам МДК.</p> <p>Итоговый контроль по профессиональному модулю: - экзамен по разделу профессионального модуля.</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач в области переработки. 	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы профессионального модуля; - оценка за решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - устный и письменный экзамен; - положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий-баз практики.
ОК 2 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть приемами работы с компьютером, электронной почтой, интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы профессионального модуля; - оценка за решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - устный и письменный экзамен; - положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий-баз практики.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Разработчик:

канд.с.-х. наук, доцент кафедры
«Технология переработки
и экспертиза продуктов животноводства»,
Татьяна Николаевна Романова



Заведующий кафедрой «Технология переработки и
экспертиза продуктов животноводства»
канд. тех. наук, доцент,
Ринат Хамидуллович Баймишев



СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП СПО
канд. с.-х. наук, доцент,
Татьяна Николаевна Романова



И.о.начальника УМУ
Марина Викторовна Борисова