

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано
ООО СТО Агро
Зам. директора
«23» 04 2018


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 06 Выполнение работ по рабочим профессиям 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

Самара, 2018

Рассмотрено на заседании
ПЦК Пищевых производств и
обслуживания
Протокол № 9
от « 12 » сентября 20 18

Председатель ПЦК Пищевых
производств и обслуживания
Ю.С. Большакова Ю.С. Большакова

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «СТЭК»
Ирина Н. А. Изотова
« 23 » 04 20 18



Рабочая программа профессионального модуля профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 379)

Организация - разработчик: ГБПОУ «СТЭК»

Разработчики: Ю. С. Большакова, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	9
3.	Структура и содержание профессионального модуля	10
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	20
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 06 Выполнение работ по рабочим профессиям 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов.

Направлена на присвоение квалификации «Старший техник - технолог», входящей в состав укрупненной группы профессий: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по рабочим профессиям 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.

ПК 6.2. Выполнять процесс жиловки субпродуктов.

ПК 6.3. Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.

ПК 6.4. Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

ПК 6.5. Контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качество готовой продукции

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

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

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

«Жиловка мяса и субпродуктов»

иметь практический опыт:

- жиловки мяса (по видам) и деления его по сортам;
- подготовки субпродуктов к жиловке;

- жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов

уметь:

- жиловать и разбирать мясо по сортам;
- соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам);
- отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей;
- разрезать мясо на куски установленного размера;
- промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки;
- раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи,
- сухожилия, пленки и отходы;
- пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой);
- определять сорт жилованного мяса;
- определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов

знать:

- анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней;
- расположение мышечной, жировой и соединительно тканей;
- приемы и способы жиловки мяса (по видам);
- средние нормы выходов жилованного мяса при жиловке по сортам;
- допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке;
- номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории;
- химический состав и пищевую ценность субпродуктов;
- технологические операции жиловки мяса и субпродуктов, технологические требования к качеству

- жиловки;
- виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

«Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы»

иметь практический опыт:

- ведения процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы;
- эксплуатации технологического оборудования и специальных приспособлений при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

уметь:

- вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную;
- отделять части туши птицы в соответствии с требованиями технологии;
- укладывать отдельные части тушки в емкость или на ленточный транспортер для подачи их на расфасовку и упаковку;
- соблюдать требования технологической инструкции по отделению частей мяса от тушки;
- изготавливать отбивные котлеты из мяса птицы вручную;
- вырезать котлеты в соответствии с техническими требованиями;
- взвешивать котлеты с доведением их до весовой нормы;
- отделять оставшееся филейное мясо от косточек, закладка его в тазы для приготовления куриных рубленых котлет.

знать:

- анатомическое строение птицы;
- правила отделения частей тушки для изготовления полуфабрикатов;
- технологию процесса производства куриных отбивных котлет.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки - 1311 часов.

Самостоятельной работы - 305 часов.

Обязательной учебной нагрузки - 1006 часов; включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 610 часов;
- учебной практики - 180 часов;
- производственной практики – 216 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результатов обучения
ПК 6.1.	Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.
ПК 6.2.	Выполнять процесс жиловки субпродуктов.
ПК 6.3.	Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную..
ПК 6.4.	Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.
ПК 6.5.	Контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качество готовой продукции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план ПМ. 06 Выполнение работ по рабочим профессиям 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка			Самостоятельная работа		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности) часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	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
МДК.06.01. Организация и выполнение работы по рабочей профессии 11953 жилловщик мяса и субпродуктов									
ПК 6.1 - 6.5	Раздел 1. Технология жилловщика мяса.	161	107	89		54			
	Раздел 2. Технология жилловки субпродуктов.	96	64	56		32			
	Раздел 3. Безопасность труда. Производственная санитария и гигиена.	73	49	35		24			
МДК.06.02. Организация и выполнение работы по рабочей профессии 12397 изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы									
ПК 6.1 - 6.5	Раздел 1. Организация и выполнение работы по рабочей профессии 12397 изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	585	390	292		195			
	Учебная практика	180						180	
	Производственная практика (по профилю специальности)	216							216
	Всего:	1311	610	472		305		180	216

3.2. Содержание обучения ПМ. 06 Выполнение работ по рабочим профессиям 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 06 Выполнение работ по рабочим профессиям 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы		1311	
МДК.06.01. Организация и выполнение работы по рабочей профессии 11 953 Жиловщик мяса и субпродуктов		220	
Раздел 1. Технология жиловщика мяса		107	
Тема 1.1. Анатомическое строение туш крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота, свиней	Содержание	23	
	Система органов произвольного движения. Соединение костей в скелете. Строение кости. Кости скелета.	4	1-2
	Практическая работа № 1-19 Технологические расчеты сырья и готовой продукции при переработки мясокостных субпродуктов. Анализ анатомического строения туш КРС. Анализ анатомического строения туш свинины. Анализ анатомического строения туш МРС.	19	2-3
Тема 1.2. Расположение мышечной, жировой и соединительной тканей	Содержание	16	
	Мышцы тела. Анатомическое строение и химический состав мышечной, соединительной и жировой тканей. Прижизненные и послеубойные изменения в мышцах. Системы органов пищеварения, дыхания, кровообращения и пр.	6	1-2
	Практическая работа № 20-39 Технологические расчеты сырья и готовой продукции при переработке мякотных субпродуктов	10	2-3
Тема 1.3. Характеристика сырья для	Содержание	14	
	Классификация и характеристика мясного сырья. Влияние биохимических процессов, происходящих при автолизе мяса на его	4	1-2

мясоперерабатывающей промышленности	технологические свойства и выход готовой продукции.		
	Практическая работа № 40-49: Технологические расчеты сырья и готовой продукции при переработке шерстных субпродуктов	10	2-3
Тема 1.4. Приемы и способы обвалки и жиловки мяса (по видам)	Содержание	54	
	Подготовка мяса к переработке. Разделка мясных полутуш. Схемы разделки. Технология обвалки мяса. Обвалка говядины. Обвалка свинины. Способы обвалки. Жиловка мяса МРС. Жиловка говядины. Характеристика сортов говядины. Жиловка свинины. Характеристика сортов свинины.	14	1-2
	Практические работы № 50-83: Составление и анализ технологической схемы подготовки мяса к переработке. Составление технологической схемы обвалки баранины. Составление технологической схемы жиловки баранины. Составление технологической схемы обвалки мяса птицы. Анализ сортов при жиловки говядины. Анализ сортов при жиловки свинины.	34	2-3
	Лабораторная работа № 1-6: Анализ переработки мяса на примере действующего предприятия Органолептические исследования субпродуктов Проведение оценки качества мяса после переработки	6	2-3
Раздел 2. Технология жиловки субпродуктов		64	
Тема 2.1. Номенклатура субпродуктов и разделение их на группы и категории.	Содержание	10	
	Субпродукты. Классификация на категории и группы. Производственное назначение. Химический состав и пищевая ценность субпродуктов.	2	1-2
	Практические работы № 84-91: Определить категории субпродуктов. Определить группы субпродуктов.	8	2-3
Тема 2.2. Технологические требования к переработки	Содержание	22	
	Технология обвалки мясо - костных и шерстных субпродуктов Технология жиловки пищевых субпродуктов.	2	1-2

субпродуктов.	Практические работы № 92-111: Анализ переработки мясо - костных субпродуктов на примере действующего Предприятия. Анализ переработки слизистых субпродуктов на примере действующего предприятия Анализ переработки мякотных субпродуктов на примере действующего предприятия Анализ переработки шерстных субпродуктов на примере действующего предприятия	20	2-3
Тема 2.3. Виды дефектов при обвалке и жиловки, способы их предупреждения и устранения	Содержание	32	
	Контроль качества сырья на этапах обвалки и жиловки мяса и субпродуктов. Виды и причины брака при переработке субпродуктов. Способы устранения брака при переработке. Требования к упаковке, маркировке и хранению субпродуктов.	4	1-2
	Практические работы № 112-129: Анализ качества сырья после обвалки мяса. Анализ качества сырья после жиловки мяса. Анализ качества сырья после жиловки субпродуктов.	18	2-3
	Лабораторные работы № 7 – 16: Определение свежести субпродуктов	10	2-3
Раздел 3. Безопасность труда. Производственная санитария и гигиена		49	
Тема 3.1. Техника безопасности при переработке мяса и субпродуктов	Содержание	32	
	Оборудование сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов: ручные ножи, дисковые ножи, ленточные пилы, конвейерные столы для разделки, обвалки и жиловки мяса и пр. Техника безопасности на участке производства мясных продуктов, эксплуатация оборудования	12	1-2
	Практические работы № 130-149: Анализ характерных неисправностей, возникающих при обслуживании оборудования для переработки мяса и субпродуктов Расчет оборудования для цеха производства мясных продуктов Расчет оборудования для субпродуктового цеха	20	2-3
Тема 3.2.	Содержание	17	

Санитария и гигиена переработки мяса и субпродуктов	Требования производственной санитарии и гигиены в сырьевом отделении цеха производства мясных продуктов и в субпродуктовом цехе	2	1-2
	Практические работы № 150- 164: Анализ органолептических показателей мяса различной степени свежести Расчет содержания летучих жирных кислот в мясе Расчет содержания аминокислотного азота Анализ органолептических показателей субпродуктов различной степени свежести	15	2-3
Самостоятельная работа:		110	
Анализировать прижизненные изменения в мышцах тела с/х животных. Анализировать послеубойные изменения в мышцах тела с/х животных. Провести анализ анатомического строения туш КРС. Провести анализ анатомического строения туш свинины. Провести анализ анатомического строения туш МРС. Составить таблицу показателей химического состава мышечной ткани. Составить таблицу показателей химического состава соединительной ткани. Составить схему классификации сырья. Составление технологических схем обвалки говядины. Составление технологических схем обвалки свинины. Подготовка к лабораторной работе. Составить схему классификации субпродуктов. Составить схему обработки субпродуктов. Подготовить выступление на тему «Обработка субпродуктов». Обработка субпродуктов домашней птицы. Заполнить таблицу, указав значение показателей при разных способах размораживания птицы: Подготовить выступление по теме «По каким признакам сортируют субпродукты». Заполнить таблицу физико - химических показателей оценки субпродуктов . Составить схему определения качества субпродуктов. Работа с нормативной документацией. Подготовка (компьютерной презентации) по теме: «Гигиеническая экспертиза мясных продуктов. Государственный и ведомственный санитарный надзор.			
МДК.06.02. Организация и выполнение работы по рабочей профессии 12397 изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.		390	
Раздел 1. Организация и выполнение работы по рабочей профессии 12397 изготовитель полуфабрикатов из		390	

мяса птицы.			
Тема 1.1. Анатомическое строение туш птицы	Содержание	34	
	Система органов произвольного движения. Части тушки птицы. Строение тела птицы. Строение кости. Кости скелета. Соотношение частей тушки птицы.	18	1-2
	Практические работы № 1- 16: Составить схему строения птицы. Рассмотреть назначение частей тушки птицы.	16	2-3
Тема 1.2. Сырье для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы	Содержание	66	
	Виды птицы. Сырье для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы. Способы подготовки сырья.	12	1-2
	Практические работы № 17 -46: Переработка мяса птицы	30	2-3
	Лабораторные работы № 1- Определение качества сырья для приготовления полуфабрикатов	24	2-3
Тема 1.3. Химический состав и пищевая ценность птицы	Содержание	52	
	Пищевая ценность видов птицы. Экстрактивные вещества, витамины, микро- и макроэлементы, входящие в состав мяса птицы. Химический состав мяса птицы механической обвалки.	12	1-2
	Практические работы № 47-86: Расчет пищевой ценности птицы, механической обвалки Расчет пищевой ценности птицы, ручной обвалки	40	2-3
Тема 1.4. Переработка мяса птицы	Содержание	70	
	Отделение крыльев у тушек птицы. Выделение филе от тушки птицы. Отделение окорочков от тушки птицы. Отделение крыльев по плечевому суставу и выделение филе без косточки. Отделение окорочков. Отделение грудки.	18	1-2
	Практические работы № 47-86 Расчет выхода полуфабрикатов Расчет производственных потерь и отходов при производстве полуфабрикатов	12	
	Лабораторные работы № 1-40: Отработка умений и навыков по расчленению тушек кур на стационарном столе	40	2-3
Тема 1.5.	Содержание	88	

Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы	Производство отбивных котлет. Отделение филейной части без косточки в соответствии с требованиями при производстве отбивных котлет. Отбивание и панирование котлет. Производство рубленых полуфабрикатов. Измельчение мяса для производства рубленых полуфабрикатов. Подготовка не мясных компонентов фарша для производства рубленых полуфабрикатов. Составление фарша для производства рубленых полуфабрикатов и формование котлет. Требования производственной санитарии и гигиены.	18	1-2
	Практические работы № 47-86 Расчет рецептур натуральных полуфабрикатов Расчет рецептур рубленых полуфабрикатов Определение пищевой ценности полуфабрикатов Расчет взаимозаменяемости сырья при приготовлении полуфабрикатов из птицы	26	
	Лабораторные работы № 41 – 85: Отработка умений и навыков по приготовлению рубленых полуфабрикатов из птицы	44	2-3
Тема 1.6. Упаковка, качество, хранение полуфабрикатов	Содержание	38	
	Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Подготовка тары, укладка в тару и упаковка полуфабрикатов. Охлаждение и замораживание. Хранение полуфабрикатов.	8	1-2
	Практические работы № 87 – 116: Отработка умений и навыков по упаковке, определению качества и хранению полуфабрикатов	30	2-3
Тема 1.7. Оборудование для производства полуфабрикатов из птицы	Содержание	42	
	Оборудование для измельчения сырья. Оборудование для обвалки птицы. Оборудование для охлаждения и замораживания. Техника безопасности при работе с оборудованием.	12	1-2
	Практические работы № 117 – 146: Отработка навыков работы на оборудовании	30	2-3
Самостоятельная работа:			

<p>Процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы; Эксплуатация технологического оборудования и специальных приспособлений при ведении процесса Изготовления полуфабрикатов из мяса птицы Изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную; Анатомическое строение птицы; Правила отделения частей тушки для изготовления полуфабрикатов; Технология процесса производства куриных отбивных котлет</p>	195	
<p>Учебная практика Виды работ: Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж. Жиловка и разбор мяса по сортам. Соблюдение установленных норм выхода жилованного мяса (по видам). Отделение сухожилий, пленок, крупных кровеносных сосудов, жира, остатков костей и хрящей. Разрезание мяса на куски установленного размера. Раскладывание в отдельную тару мяса по сортам, отжилованного жира, хрящей, сухожилий, пленок и отходов. Использование специальной, защитной одежды (кольчужной и подкладочной перчатки). Определение сорта жилованного мяса. Определение качества процесса жиловки мяса всех видов. Анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней. Расположение мышечной, жировой и соединительно тканей. Приемы и способы жиловки мяса (по видам). Средние нормы выходов жилованного мяса при жиловке по сортам. Допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке. Технологические операции жиловки мяса. Технологические требования к качеству жиловки. Виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения. Промывка субпродуктов, разбор, зачистка их от остатков оболочки, удаление пленки, жировых отложений, кровоподтеков. Раскладывание в отдельную тару субпродуктов, отжилованного жира, сухожилий, пленок и отходов. Качество процесса жиловки субпродуктов. Номенклатура субпродуктов и разделение их на группы и категории. Химический состав и пищевая ценность субпродуктов. Технологические операции жиловки субпродуктов.</p>	180	

<p>Технологические требования к качеству жиловки.</p> <p>Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы вручную.</p> <p>Отделение части туши птицы в соответствии с требованиями технологии.</p> <p>Укладывание отдельных частей тушки в емкость для расфасовки и упаковки.</p> <p>Изготовление отбивных котлет из мяса птицы вручную.</p> <p>Вырезание котлет в соответствии с техническими требованиями.</p> <p>Взвешивание котлет с доведением их до весовой нормы.</p> <p>Отделение оставшегося филейного мяса от косточек, для приготовления куриных рубленых котлет.</p> <p>Анатомическое строение птицы.</p> <p>Правила отделения частей тушки для изготовления полуфабрикатов.</p> <p>Технология процесса производства куриных отбивных котлет.</p> <p>Эксплуатация технологического оборудования и специальных приспособлений при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений.</p> <p>Укладывание отдельных частей тушки на ленточный транспортер для подачи их на расфасовку и упаковку.</p> <p>Соблюдение требований технологической инструкции по отделению частей мяса от тушки.</p> <p>Контроль процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Технологические требования к качеству.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Правила жиловки и разборки мяса.</p> <p>Определение места расположения жировой, мышечной и соединительной тканей.</p> <p>Жиловка мяса всех видов, резание на куски установленного размера и разборка жилованного мяса по сортам с соблюдением нормативов и выходов.</p> <p>Удаление шкурки при жиловке беконных срезов и со шпика.</p> <p>Укладывание в тару мяса, отжилованных жира, хрящей, сухожилий, пленок и отходов.</p> <p>Требования технологической инструкции по жиловке и разборке мяса.</p> <p>Качественные признаки мяса от различных частей туш и субпродуктов и их производственное назначение.</p> <p>Разборка вареного мяса и субпродуктов для колбасного и кулинарного производств.</p> <p>Правила жиловки и разборки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов.</p> <p>Подготовка субпродуктов к жиловке.</p> <p>Резание субпродуктов скота всех видов, на куски установленного размера и разборка по сортам с соблюдением нормативов и выходов.</p>	<p>216</p>	

<p>Поджиловка бланшированных языков: подрезка жилистых частей с боков, удаление остатков кожицы, сухожильной связки с боков и нижней стороны языка, бахромок и загрязнений, прощупывание с целью обнаружения посторонних предметов и патологических изменений.</p> <p>Поджиловка печени: разборка, осмотр и удаление остатков пленок, желчных протоков, кровеносных сосудов и пораженных частей бланшированной печени.</p> <p>Разборка вареных субпродуктов для колбасного и кулинарного производств.</p> <p>Укладывание в тару субпродуктов, отжилованных жира, сухожилий, пленок и отходов.</p> <p>Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Расчленение тушек кур на конвейерных линиях.</p> <p>Ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки.</p> <p>Распиловка тушек на части с помощью дискового ножа или ленточной пилы.</p> <p>Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.</p> <p>Изготовление натуральных полуфабрикатов из мяса птицы: подноска к рабочему месту обваленного мяса - куриного филе, промывка его в холодной воде, укладка на стол; вырезка полуфабриката в соответствии с техническими требованиями; взвешивание полуфабрикатов с доведением их до весовой нормы.</p> <p>Отделение вручную филейной части без косточки в соответствии с требованиями при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Отбивание и панирование натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Подбор рецептуры для производства рубленых полуфабрикатов.</p> <p>Измельчение мяса для производства рубленых полуфабрикатов.</p> <p>Составление фарша для производства рубленых полуфабрикатов и формование котлет.</p> <p>Взвешивание, упаковывание, охлаждение и замораживание рубленых полуфабрикатов и котлет.</p> <p>Устройство и правила пользования механизмами для распиловки тушек птицы.</p> <p>Регулирование оборудования.</p> <p>Правила пользования средствами индивидуальной защиты.</p> <p>Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.</p> <p>Требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из мяса птицы к рациональной организации труда на рабочем месте.</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Виды брака у полуфабрикатов из мяса птицы и способы его предупреждения и устранения.</p>		
Квалификационный экзамен		
Всего	1188	

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. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных рабочих мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия;

Технические средства оборудования:

- компьютер;

Оборудование лаборатории :

- оборудование: столы производственные (по количеству обучающихся),
- холодильники бытовые,
- весы настольные (электронные),
- инвентарь и инструменты.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Киселева Т.Ф. Технология консервирования: учебное пособие / Т.Ф. Киселева, В.А. Помозова, Э.С. Гореньков. – СПб.: Проспект науки, 2012.- 416
2. Коснырева Л.М., Криштафович В.И., Позняковский В.М..- Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров.- М.: Академия 2013

Дополнительные источники:

1. Личко Н.М. Технология переработки растениеводческой продукции / Н.М.Личко, В.Н. Курдина, Е.М. Мельников, Л.Г. Елисеева, А.Г. Мякинков,
2. И.П. Лаврик, Т.И. Поморцева, В.Ф. Пономарев, Е.Е. Хурцилава . - М.: КолосС, 2012.- 583 с.

3. Справочник технолога плодоовощного производства. Составитель М.Г. Куница. - СПб.: Профи КС, 2012 - 478 с.
4. Фан-Юнг А.Ф. Технология консервирования плодов, овощей, мяса рыбы / А.Ф. Фан- Юнг, Б.Л. Флауменбаум , А.К.Изотов. - М.: Пищевая промышленность, 2012 - 336 с..
5. Гореньков Э.С. Технология консервирования / Э.С. Гореньков, А.Н. Горенькова, Г.Г. Усачева. - М.: Агропромиздат, 2013. - 347 с.
6. Загибалов А.Ф.Технология консервирования и контроль качества продукции / А.Ф.Загибалов, А.С.Зверькова, А.А.Титова, Б.Л. Флауменбаум. - М.: Агропромиздат. 2012. - 352 с.
7. Ястребов С.М. Технологические расчеты по консервированию пищевых продуктов / С.М. Ястребов. - М.: Пищевая промышленность. 2012. - 151 с.
8. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено -копченых изделий- СПб.:Профессия ,2013-224 с..

Интернет ресурсы

[http: //www.100menu.ru/page s/pages. index/furchet/2. htm](http://www.100menu.ru/page s/pages. index/furchet/2. htm)

[http: //www.horeca.ru/](http://www.horeca.ru/)

<http://restorus.com/masterclass/>

[http: //www.pitportal. ru/](http://www.pitportal. ru/)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

При освоении программы модуля используются лекционно-практические формы проведения занятий, практикум, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Аудиторные занятия и учебная практика в рамках модуля проводятся в кабинетах и лабораториях учебного заведения преподавателями, имеющими соответствующий уровень профессиональной подготовки с соблюдением

требований охраны труда, техники безопасности, санитарных и противопожарных норм.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Инженерная графика»; «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных»; «Автоматизация технологических процессов»; «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов». Обязательная стажировка преподавателей в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 год.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.	Определение места расположения жировой, мышечной и соединительной тканей. Требования технологической инструкции по жиловке и разборке мяса. Разборка вареного мяса и субпродуктов для колбасного и кулинарного производств.	Оценка результативности выполняемых работ
ПК 6.2. Выполнять процесс жиловки субпродуктов.	Подготовка субпродуктов к жиловке. Резание субпродуктов скота всех видов, на куски установленного размера и разборка по сортам с соблюдением нормативов и выходов.	Оценка результативности выполняемых работ
ПК 6.3. Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.	Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы. Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную. Изготовление натуральных полуфабрикатов из мяса птицы: подноска к рабочему месту обваленного мяса - куриного филе, промывка его в холодной воде, укладка на стол; вырезка полуфабриката в соответствии с техническими требованиями; взвешивание полуфабрикатов с доведением их до весовой нормы.	Оценка результативности выполняемых работ
ПК 6.4. Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.	Регулирование оборудования. Правила пользования средствами индивидуальной защиты. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.	Оценка результативности выполняемых работ

ПК 6.5. Контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качество готовой продукции	Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса птицы. Виды брака у полуфабрикатов из мяса птицы и способы его предупреждения и устранения.	Оценка результативности выполняемых работ
---	---	---

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - демонстрация интереса к будущей профессии через: - участие в профессиональных конкурсах; - подготовку рефератов, докладов, выступлений; - организацию встреч со специалистами и выпускниками - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение за деятельностью обучающего в процессе освоения профессионального модуля; - отзывы по итогам производственной практики; - заслушивание и оценка выступлений по результатам самостоятельной работы - оценка ответа на экзамене по МДК;
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства плодовоовощных консервов; - оценка эффективности и качества выполнения 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения проблемно-ситуационных задач; - оценка аудиторной внеаудиторной самостоятельной работы студентов; - наблюдение и оценка выполнения практических заданий; - отзывы по итогам учебной и производственной практики - оценка ответа на экзамене по МДК и квалификационном экзамене;
ОК 3 Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - точная и быстрая оценка ситуации и правильное принятие решения стандартных и нестандартных задач в области технологии производства консервов ; - готовность к пониманию инструкций, технологических 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике - оценка ответа на экзамене по МДК; квалификационном

	<p>условий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы за принятие решений - демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы - способность планировать и четко соблюдать технологическую деятельность; 	экзамене;
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - результативный поиск необходимой информации; - способность работать с информационными источниками (книги, журналы, газеты и т.д., включая электронные) - корректность использования и извлекать информацию; - способность оформить (устную и письменную) тематическую работу; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка практических работ; - оценка выполненных работ на учебной и производственной практике; - оценка рефератов, докладов, выступлений
ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	<ul style="list-style-type: none"> - владение персональным компьютером - демонстрация умений владеть информационной культурой; - анализ и оценивание информации с использованием информационно-коммуникационных технологий 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка практических работ; - оценка выполненных работ на учебной и производственной практике; - оценка выполнения самостоятельных работ
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - эффективное взаимодействие с обучающими в группе и преподавателями в процессе обучения; - корректность ведения диалога, принятия решения с коллегами, руководством и потребителями - участвовать в совместном принятии решений; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка практических работ; - оценка выполненных работ на учебной и производственной практике
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка практических работ; - оценка выполненных работ на учебной и производственной практике;
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального	<ul style="list-style-type: none"> - своевременность выполнения самостоятельных заданий при изучении профессионального модуля; своевременная 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка практических работ; - оценка выполненных работ учебной и производственной

и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации	коррекция организации учебной деятельности .	практике; - оценка рефератов, докладов, выступлений; - оценка выполнения самостоятельных работ
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- рациональное использование современных технологий при выборе производства консервов; - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности - анализ инноваций в области технологии производства плодоовощных консервов	- экспертное наблюдение и оценка практических работ; - оценка выполненных работ на учебной и производственной практике - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося