

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

СОГЛАСОВАНО  
Главный технолог  
ООО «САМАРСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»  
А.С. Головачев  
« 19 » 07 2022



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
ПМ. 05 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель  
полуфабрикатов из мяса птицы

Самара, 2022

Рассмотрено на заседании  
ПЦК Пищевых производств и  
обслуживания

Протокол № 9  
от « 26 » 04 20 22

Председатель ПЦК Пищевых  
производств и обслуживания  
Симонова Н.Я. Симонова



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:** О.С. Малышева, 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. 05 Выполнение работ по рабочей профессии 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 Жилец мяса и субпродуктов, 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.

ПК 5.2. Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

ПК 5.3. 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:

**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 тазики 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 - 453 часов.

Самостоятельной работы - 91 часов.

Обязательной учебной нагрузки - 362 часов; включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 182 часов;
- учебной практики - 72 часов;
- производственной практики – 108 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 5.1. | Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную..  |
| ПК 5.2. | Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.                           |
| ПК 5.3. | Контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качество готовой продукции   |
| ОК 01.  | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  |
| ОК 02.  | Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.                      |
| ОК 03.  | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.   |
| ОК 04.  | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.              |
| ОК 05.  | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.   |
| ОК 06.  | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   |
| ОК 07.  | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| ОК 08.  | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.               |
| ОК 09.  | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.  |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план ПМ. 05 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

| Коды профессиональных компетенций  | Наименования разделов профессионального модуля   | Всего часов<br>(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<br>(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  |
| <b>МДК.05.01. Организация и выполнение работы по рабочей профессии 12397 изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы</b> |  |  |   |  |   |                        |   |                |   |
| <b>ПК 6.1 - 6.5</b>  | <b>Раздел 1.</b><br>Организация и выполнение работы по рабочей профессии 12397 изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы | <b>273</b>   | 182   | 92   |   | 91                     |   |                |   |
|  | <b>Учебная практика</b>  | <b>72</b>  |   |  |   |                        |   | 72             |   |
|  | <b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>  | <b>108</b>   |   |  |   |                        |   |                | 108   |
|  | <b>Всего:</b>  | <b>453</b>   | <b>182</b>  |  |   | <b>91</b>              |   | <b>72</b>      | <b>108</b>  |

### 3.2. Содержание обучения ПМ. 05 Выполнение работ по рабочей профессии 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                |
| <b>ПМ. 05 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы</b>                     |   | <b>453</b>  |                  |
| <b>МДК.05.01. Организация и выполнение работы по рабочей профессии 12397 изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.</b> |   | <b>182</b>  |                  |
| <b>Раздел 1. Организация и выполнение работы по рабочей профессии 12397 изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.</b>  |   | <b>182</b>  |                  |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Анатомическое строение туш птицы  | <b>Содержание</b>   | <b>15</b>   |                  |
|   | Система органов произвольного движения. Части тушки птицы. Строение тела птицы. Строение кости. Кости скелета. Соотношение частей тушки птицы.  | 12          | 1-2              |
|   | <b>Практические работы № 1- 3:</b><br>Составление схемы строения птицы (скелет)<br>Изучение морфологического состава частей тушки птицы<br>Изучение назначения частей тушки птицы   | 3           | 2-3              |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Сырье для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы   | <b>Содержание</b>   | <b>9</b>    |                  |
|   | Виды птицы. Сырье для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы. Способы подготовки сырья.  | 6           | 1-2              |
|   | <b>Практические работы № 4- 6:</b><br>Изучение процесса подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов<br>Составление технологической схемы вторичной переработки птицы<br>Определение качества сырья для приготовления полуфабрикатов | 3           | 2-3              |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Химический состав и пищевая ценность птицы  | <b>Содержание</b>   | <b>14</b>   |                  |
|   | Пищевая ценность видов птицы. Экстрактивные вещества, витамины, микро- и макроэлементы, входящие в состав мяса птицы. Химический состав мяса птицы механической обвалки.  | 10          | 1-2              |
|   | <b>Практические работы № 7 -10:</b><br>Определение химического состава мяса птицы<br>Определение содержания минеральных веществ в мясе птицы<br>Расчет пищевой ценности частей тушки птицы  | 4           | 2-3              |
| <b>Тема 1.4.</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>26</b>   |                  |



|  |   |           |     |
|--|---|-----------|-----|
| Переработка мяса птицы   | Отделение крыльев у тушек птицы. Выделение филе от тушки птицы.<br>Отделение окорочков от тушки птицы. Отделение крыльев по плечевому суставу и выделение филе без косточки. Отделение окорочков. Отделение грудки.   | 20        | 1-2 |
|  | <b>Практические работы № 11 - 16</b><br>Составление технологической схемы по разделению тушек кур на отдельные части<br>Расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов<br>Расчет выхода мелкокусковых полуфабрикатов<br>Расчет выхода панированных полуфабрикатов<br>Расчет производственных потерь и отходов при производстве крупнокусковых полуфабрикатов<br>Расчет производственных потерь и отходов при производстве мелкокусковых полуфабрикатов | 6         | 2-3 |
| <b>Тема 1.5.</b><br>Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы | <b>Содержание</b>   | <b>55</b> |     |
|  | Производство крупнокусковых полуфабрикатов. Производство мелкокусковых полуфабрикатов. 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.  | 25        | 1-2 |
|  | <b>Практические работы № 17 – 27:</b><br>Расчет рецептур крупнокусковых полуфабрикатов<br>Расчет рецептур мелкокусковых полуфабрикатов<br>Расчет рецептур рубленых фаршированных полуфабрикатов<br>Определение пищевой ценности рубленых фаршированных полуфабрикатов<br>Расчет взаимозаменяемости сырья при приготовлении натуральных полуфабрикатов<br>Расчет взаимозаменяемости сырья при приготовлении рубленых полуфабрикатов                  | 10        | 2-3 |
|  | <b>Лабораторные работы № 1 – 4:</b><br>Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов<br>Приготовление натуральных полуфабрикатов<br>Приготовление рубленых нефаршированных полуфабрикатов<br>Приготовление рубленых фаршированных полуфабрикатов  | 20        | 2-3 |
| <b>Тема 1.6.</b><br>Упаковка, качество, хранение полуфабрикатов          | <b>Содержание</b>   | <b>22</b> |     |
|  | Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Подготовка тары, укладка в тару и упаковка полуфабрикатов. Охлаждение и замораживание. Хранение полуфабрикатов.   | 12        | 1-2 |

|   |  |           |     |
|---|--|-----------|-----|
|   | <b>Практические работы № 28 – 47:</b><br>Составление технологической схемы упаковки крупнокусковых полуфабрикатов<br>Составление технологической схемы упаковки мелкокусковых полуфабрикатов<br>Составление технологической схемы упаковки натуральных полуфабрикатов<br>Составление технологической схемы упаковки рубленых полуфабрикатов<br>Определение качества крупнокусковых полуфабрикатов<br>Определение качества мелкокусковых полуфабрикатов<br>Определение качества натуральных полуфабрикатов<br>Определение качества рубленых полуфабрикатов<br>Составление схемы хранения крупнокусковых полуфабрикатов<br>Составление схемы хранения мелкокусковых полуфабрикатов<br>Составление схемы хранения натуральных полуфабрикатов<br>Составление схемы хранения рубленых полуфабрикатов  | 20        | 2-3 |
| <b>Тема 1.7.</b><br>Оборудование для производства полуфабрикатов из птицы | <b>Содержание</b>  | <b>45</b> |     |
|   | Оборудование для обвалки птицы. Оборудование для измельчения сырья. Оборудование для формования полуфабрикатов. Оборудование для охлаждения и замораживания. Оборудование для контроля качества готовой продукции. Техника безопасности при работе с оборудованием.  | 20        | 1-2 |
|   | <b>Практические работы № 48 – 72:</b><br>Изучение устройства оборудования для обвалки птицы<br>Изучение работы оборудования для обвалки птицы<br>Изучение устройства оборудования для измельчения сырья<br>Изучение работы оборудования для измельчения сырья<br>Изучение устройства оборудования для формования полуфабрикатов<br>Изучение работы оборудования для формования полуфабрикатов<br>Изучение устройства оборудования для охлаждения и замораживания полуфабрикатов<br>Изучение работы оборудования для охлаждения и замораживания полуфабрикатов<br>Изучение устройства оборудования для упаковывания полуфабрикатов<br>Изучение работы оборудования для упаковывания полуфабрикатов<br>Изучение устройства оборудования для контроля качества готовой продукции<br>Изучение работы оборудования для контроля качества готовой продукции.<br>Изучение техники безопасности при работе с оборудованием | 25        | 2-3 |
| <b>Самостоятельная работа:</b>  |  |           |     |

|   |     |  |
|---|-----|--|
| Зарисовать схему строения птицы<br>Зарисовать схему строения частей тушки птицы<br>Зарисовать схему строения скелета птицы<br>Описать признаки жировой ткани<br>Дать характеристику кожным образованиям птицы<br>Составить и заполнить таблицу «Соотношение частей тушки птицы»<br>Составить и заполнить таблицу «Морфологический состав частей тушки птицы»<br>Составить и заполнить таблицу «Назначение частей тушки птицы»<br>Составить схему «Виды птицы»<br>Дать характеристику сырью для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы<br>Составить и заполнить таблицу «Способы и режимы подготовки сырья»<br>Составить технологическую схему<br>Составить и заполнить таблицу «Критерии качества сырья для приготовления полуфабрикатов»<br>Описать методы определения качества сырья для приготовления полуфабрикатов<br>Составить схему «Пищевая ценность видов птицы»<br>Составить схему «Вещества, входящие в состав мяса птицы»<br>Составить и заполнить таблицу «Содержание микро- и макроэлементов в мясе птицы»<br>Составить и заполнить таблицу «Химический состав мяса птицы»<br>Оформить сводную таблицу<br>Составить схему «Классификация крупнокусковых полуфабрикатов»<br>Составить схему «Ассортимент натуральных котлет»<br>Составить схему «Классификация рубленых полуфабрикатов» | 91  |  |
| <b>Учебная практика</b><br><b>Виды работ:</b><br>Анатомическое строение птицы.<br>Правила отделения частей тушки для изготовления полуфабрикатов.<br>Технология процесса производства куриных отбивных котлет.<br>Эксплуатация технологического оборудования и специальных приспособлений при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.<br>Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений.<br>Укладывание отдельных частей тушки на ленточный транспортер для подачи их на расфасовку и упаковку.<br>Соблюдение требований технологической инструкции по отделению частей мяса от тушки.<br>Контроль процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.<br>Технологические требования к качеству.   |     |  |
| <b>Производственная практика</b><br><b>Виды работ:</b>  | 108 |  |

|   |            |  |
|---|------------|--|
| <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> |            |  |
| <b>Квалификационный экзамен</b>   |            |  |
| <b>Всего</b>  | <b>453</b> |  |

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. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие /О.А.Ковалева, Е. М. Здравова, О.С.Киреева [и др.]; под общей редакцией О.А.Ковалевой. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. – 444с
2. Н. А. Величко, А. И. Машанов Е. А. Речкина, Е. А. Рыгалова Технология мяса и мясных продуктов: учеб. Пособие / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с.
3. Забашта, А. Г. Технология переработки яиц: учеб. пособие / А.Г. Забашта, Т.А. Шалимова, В.О. Басов. — Москва: ИНФРА-М, 2018. — 202 с. 22
4. Основы технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие для бакалавров направления подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного

происхождения / сост.: П.С. Кобыляцкий, П.В. Скрипин ; Донской ГАУ. –  
Персиановский : Донской ГАУ, 2018. - 168 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Никитин Б.И. «Справочник технолога птицеперерабатывающей промышленности». – М.: Пищевая промышленность, -2016-320с.
2. Рейн Л.М., Грицай Е.В., «Технология субпродуктов эндокринноферментного и специализированного сырья» - М.: Агропромиздат – 2015 - 184с.

#### **Интернет ресурсы**

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

[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.

| <b>Результаты<br/>(освоенные<br/>профессиональные<br/>компетенции)</b>  | <b>Основные показатели оценки<br/>результата</b>   | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки</b> |
|---|--|---|
| ПК 5.1. 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.<br>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 5.2. Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы. | Регулирование оборудования.<br>Правила пользования средствами индивидуальной защиты.<br>Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.   | Оценка результативности выполняемых работ   |
| ПК 5.3 Контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качество готовой продукции  | Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса птицы.<br>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.



| <b>Результаты<br/>(освоенные общие компетенции)</b>   | <b>Основные показатели результатов подготовки</b>   | <b>Формы и методы контроля</b>   |
|---|---|--|
| ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии через:</li> <li>- участие в профессиональных конкурсах;</li> <li>- подготовку рефератов, докладов, выступлений;</li> <li>- организацию встреч со специалистами и выпускниками</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение за деятельностью обучающего в процессе освоения профессионального модуля;</li> <li>- отзывы по итогам производственной практики;</li> <li>- заслушивание и оценка выступлений по результатам самостоятельной работы</li> <li>- оценка ответа на экзамене по МДК;</li> </ul>   |
| ОК 02 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства плодовоовощных консервов;</li> <li>- оценка эффективности и качества выполнения</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка решения проблемно-ситуационных задач;</li> <li>- оценка аудиторной внеаудиторной самостоятельной работы студентов;</li> <li>- наблюдение и оценка выполнения практических заданий;</li> <li>- отзывы по итогам учебной и производственной практики</li> <li>- оценка ответа на экзамене по МДК и квалификационном экзамене;</li> </ul> |
| ОК 03 Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- точная и быстрая оценка ситуации и правильное принятие решения стандартных и нестандартных задач в области технологии производства консервов ;</li> <li>- готовность к пониманию инструкций, технологических условий;</li> <li>- демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы за принятие решений</li> <li>- демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы</li> <li>- способность планировать и четко соблюдать технологическую деятельность;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике</li> <li>- оценка ответа на экзамене по МДК; квалификационном экзамене;</li> </ul>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| ОК 04<br>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | <ul style="list-style-type: none"> <li>- результативный поиск необходимой информации;</li> <li>- способность работать с информационными источниками (книги, журналы, газеты и т.д., включая электронные)</li> <li>- корректность использования и извлекать информацию;</li> <li>- способность оформить (устную и письменную) тематическую работу;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка практических работ;</li> <li>- оценка выполненных работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка рефератов, докладов, выступлений</li> </ul>  |
| ОК 05 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение персональным компьютером</li> <li>- демонстрация умений владеть информационной культурой;</li> <li>- анализ и оценивание информации с использованием информационно-коммуникационных технологий</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка практических работ;</li> <li>- оценка выполненных работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельных работ</li> </ul>  |
| ОК 06 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективное взаимодействие с обучающими в группе и преподавателями в процессе обучения;</li> <li>- корректность ведения диалога, принятия решения с коллегами, руководством и потребителями</li> <li>- участвовать в совместном принятии решений;</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка практических работ;</li> <li>- оценка выполненных работ на учебной и производственной практике</li> </ul>  |
| ОК 07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка практических работ;</li> <li>- оценка выполненных работ на учебной и производственной практике;</li> </ul>   |
| ОК 08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременность выполнения самостоятельных заданий при изучении профессионального модуля; своевременная коррекция организации учебной деятельности .</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка практических работ;</li> <li>- оценка выполненных работ учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка рефератов, докладов, выступлений;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельных работ</li> </ul> |
| ОК 09 Ориентироваться в условиях частой  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональное использование современных технологий при выборе производства консервов;</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка практических работ;</li> <li>- оценка выполненных работ</li> </ul>   |

|  |   |   |
|--|---|---|
| смены технологий в профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности</li> <li>- анализ инноваций в области технологии производства плодоовощных консервов</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>на учебной и производственной практике</li> <li>-интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</li> </ul> |
|--|---|---|