

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель
полуфабрикатов из мяса птицы

Самара, 2025

Рабочая программа профессионального модуля профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения направление Производство продуктов питания из мясного сырья утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 343.

Организация - разработчик: ГБПОУ «СТЭК»

Разработчики: Малышева О.С. преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	6
3.	Структура и содержание профессионального модуля	8
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	29
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	32

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения направление Производство продуктов питания из мясного сырья.

Направлена на присвоение квалификации Техник - технолог, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД): Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.

ПК 4.2. Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

ПК 4.3. 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 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 - 460 часов.

Самостоятельной работы - 18 часов.

Обязательной учебной нагрузки - 442 часов; включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 212 часов;
- учебной практики - 72 часов;
- производственной практики – 144 часа;
- консультация – 2 часа;
- экзамен – 6 часов;
- квалификационный экзамен – 6 часов.

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. 04 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

Код ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)									
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка			Самостоятельная работа		Учебная практика часов	Производственная практика, часов	Консультации	Промежуточная аттестация	Квалификационный экзамен
			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	11	12	13
МДК 04.01. Организация и выполнение работы по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы												
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3.	Раздел 1. Организация и выполнение работы по рабочей профессии 12397 изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	230	212	106	-	18	-	-	-	-	-	-
	Промежуточная аттестация	8	-	-	-	-	-	-	-	2	6	-
	Учебная практика	72	72	-	-	-	-	72	-	-	-	-
	Производственная практика	144	144	-	-	-	-	-	144	-	-	-
	Квалификационный экзамен	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6
Всего:		460	428	106	-	18	-	72	144	2	6	6

3.2. Содержание обучения ПМ. 04 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
ПМ. 04 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы		460	
МДК 04.01. Организация и выполнение работы по рабочей профессии 12397 изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.		238	
Раздел 1. Организация и выполнение работы по рабочей профессии 12397 изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.		238	
Тема 1.1. Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.	Содержание	106	
	Современное состояние птицеперерабатывающей отрасли. Виды с/х птицы. Технологический процесс предварительной обработки с/х птицы. Технологический процесс потрошение, промывание, обсушивание Анатомическое строение тушки сухопутной водоплавающей и птицы Пищевая ценность и химический состав мяса птицы. Аппаратно технологическая схема производства полуфабрикатов разделки из мяса птицы ручным способом. Аппаратно-технологическая схема производства полуфабрикатов разделки из мяса птицы механизированным способом Потрошение тушек птицы, классификация субпродуктов Обработка и использование птичьих субпродуктов Обвалка тушек птицы автоматизированным способом Обвалка тушек птицы ручным механизированным способом Разделка тушки птицы на п/ф Классификация и виды ассортимента п/ф из тушек с/х птицы Технологический процесс формовки тушек птицы, способы заправки тушек цыплят бойлеров. Автоматизированный режим работы снятия филе с кур. Автоматизированный режим работы снятия мякоти с окорочка.	48	1-2

	<p>Автоматизированный режим работы линии по производству полуфабрикатов разделки из мяса птицы</p> <p>Технология производства п/ф кури-гриль.</p> <p>Технология производства крупнокусковых цельно мышечных п/ф рулета из мяса птицы галантин</p> <p>Технология производства крупнокусковых цельно мышечных полуфабрикатов из мяса птицы рулет балантин</p> <p>Технология производства натуральных порционных полуфабрикатов с начинкой из филе птицы.</p> <p>Технология производства натуральных порционных фаршированных полуфабрикатов из окорочков.</p> <p>Технология производства мясокостных порционных панированных полуфабрикатов из мяса птицы. Крылышки -гриль.</p> <p>Технология производства полуфабриката порционного, панированного из филе птицы шницель столичный.</p> <p>Технология производства и упаковки супового набора из коси тушек птицы.</p> <p>Технология производства порционных натуральных п/ф из тушек птицы</p> <p>Технология производства порционных панированных полуфабрикатов из птицы</p> <p>Технология производства мелкокусковых панированных полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>Технология производства котлет натуральных и котлет отбивных из мяса птицы.</p> <p>Технология производства панированных полуфабрикатов, шницеля столичного из мяса птицы.</p> <p>Технология производства фаршированных порционных п/ф из мяса птицы</p> <p>Технология производства мелкокусковых п/ф из мяса птицы</p> <p>Технология производства панированных мелкокусковых полуфабрикатов ручным и механизированным способом</p> <p>Технология производства маринованных мелкокусковых полуфабрикатов, из мяса птицы</p> <p>Технология производства куриного фарша, рубленного</p> <p>Технология производства кнельной массы из мяса птицы.</p> <p>Технология производства п/ф из рубленной массы птицы.</p> <p>Технология производства фаршированных полуфабрикатов из рубленой массы</p>		
--	--	--	--

	<p>птицы.</p> <p>Технология производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы при помощи выемок</p> <p>Технология производства формованных полуфабрикатов при помощи конвейерной линии.</p> <p>Технология производства п/ф разделки из мяса индейки</p> <p>Технология производства полуфабрикатов для гриля из мяса птицы, ручной и механизированный способ производства.</p> <p>Технология производства колбасок для гриля, купат из мяса птицы.</p> <p>Технология производства куриных субпродуктов из тушек птицы</p> <p>Технология производства индюшиных субпродуктов</p> <p>Технология производства полуфабрикатов разделки ручным и механизированным способом из тушки индейки.</p> <p>Технология производства полуфабриката бескостного мяса из бедра индейки ручным и механизированным способом.</p>		
	<p>Практическая работа № 1-28:</p> <p>Изучение обработки с/х птицы.</p> <p>Изучение пищевой и биологической ценности мяса птицы</p> <p>Составление алгоритма порядка расчёта выхода частей тушек кур на полуфабрикаты</p> <p>Изучение технологической схемы отделения чистого куриного филе от тушки птицы.</p> <p>Изучение технологической схемы ручной и механизированной обвалки тушек цыплят бойлеров, для производства рулетов куриных галантин, балантин</p> <p>Изучение отделения частей тушки цыплят бойлеров на полуфабрикаты</p> <p>Изучение алгоритма распиловки тушек птицы для производства полуфабрикатов</p> <p>Рассмотрение пищевой и биологической ценности, мяса птицы</p> <p>Изучение технологии приготовления п/ф целыми тушками кур, перепелок, уток</p> <p>Изучение технологической схемы и расчета сырья для производства тушек кури гриль.</p> <p>Составление аппаратно технологической схемы и расчет сырья для производства полуфабрикатов из филе птицы котлеты натуральные.</p> <p>Составление аппаратно -технологической схемы и расчета сырья для</p>	28	2-3

	<p>производства полуфабриката шницель столичный.</p> <p>Составление аппаратно технологической схемы и расчет сырья п/ф категории премиум из мяса птицы рулетки из куриного филе фаршированные.</p> <p>Составление аппаратно технологической схемы и расчет сырья п/ф категории премиум из мяса птицы фаршированные.</p> <p>Составление аппаратно технологической схемы и расчет сырья мелкокусковых п/ф из мяса птицы.</p> <p>Составление аппаратно технологической схемы и расчета сырья для мелкокусковых маринованных п/ф из мяса птицы</p> <p>Составление аппаратно технологической схемы и расчета сырья рубленной массы из мяса птицы</p> <p>Составление аппаратно технологической схемы и расчета сырья кнельной массы из мяса птицы</p> <p>Составление аппаратно технологической схемы и расчета сырья котлет и биточков из мяса птицы.</p> <p>Составление аппаратно технологической схемы и расчета сырья фаршированных п/ф из рубленной массы птицы.</p> <p>Составление аппаратно технологической схемы и расчета сырья п/ф купат из рубленной массы птицы</p> <p>Составление аппаратно технологической схемы и расчета сырья п/ф купат из рубленной массы индейки</p> <p>Изучение аппаратно технологической схемы производства и расчета сырья для производства рулетов куриных.</p> <p>Изучение аппаратно технологической схемы производства и выполните расчет сырья для замороженных п/ф пельменей из рубленной массы мяса птицы</p> <p>Изучение аппаратно технологической схемы производства и выполните расчет сырья для замороженных п/ф нагитсов из мяса птицы</p> <p>Изучение алгоритма требований к качеству и хранению охлажденных и замороженных п/ф из мяса птицы.</p> <p>Изучение расчетов пищевой ценности тушек птицы индейки, перепелки.</p>		
Тема 1.2. Эксплуатация технологического	<p>Содержание</p> <p>Основные санитарно -гигиенические требования к цеху производства п/ф из мяса птицы, критические точки по ХАССП в цеху производства.</p>	48	

<p>оборудования и специальных приспособлений при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.</p>	<p>Основные правила охраны труда и техники безопасности при работе в цехе производства полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Основное оборудование цеха по производству крупнокусковых, порционных и рубленых п/ф из мяса птицы.</p> <p>Вспомогательное оборудование цеха по производству п/ф.</p> <p>Устройства и приспособления для выемки кости из окорочка мяса птицы.</p> <p>Устройства и приспособления для ручной выемки формованных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Функциональное универсальное моющее и дезинфицирующее оборудование цеха по производству полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Оборудование для разделки тушек птицы.</p> <p>Оборудование для обвалки тушек птицы.</p> <p>Оборудование для обвалки тушек птицы, мясные сепараторы.</p> <p>Обвалочные прессы для обвалки тушек птицы.</p> <p>Устройство, принцип действия шнекового сепаратора для до обвалки мяса птицы.</p> <p>Устройство, принцип действия поршневого сепаратора для до обвалки мяса птицы</p> <p>Устройство, принцип действия мясорубки МИМ -80.</p> <p>Устройство, принцип действия и эксплуатация оборудования для измельчения мяса Волчок.</p> <p>Устройство, принцип действия и эксплуатация махинаторов для маринования мяса птицы.</p> <p>Устройство, принцип действия и эксплуатация массажеров для мяса птицы.</p> <p>Устройство, принцип действия тендрайзеры и мясо рыхлителей для мяса птицы.</p> <p>Устройство, принцип действия и эксплуатация оборудования для шприцевания тушек мяса птицы.</p> <p>Устройство, принцип действия и эксплуатация пароконвектомата</p> <p>Устройство, принцип действия, эксплуатация волчков для производства фаршей.</p> <p>Классификация фаршемешалок.</p> <p>Котлетоформовочные машины. Устройство, принцип действие и эксплуатация</p> <p>Технологический процесс ручного производства котлет, биточков куриных</p> <p>Классификация и виды мясо резательных машин.</p> <p>Мясорезательная машина, слайстеры нарезки.</p> <p>Мясорезательные машины. Блокорезки. Устройство, принцип действия и</p>		
--	--	--	--

	<p>эксплуатация.</p> <p>Устройство, принцип действия и эксплуатация открытого куттера для производства рубленой массы из мяса птицы.</p> <p>Классификация и виды пил для нарезки мяса птицы.</p> <p>Ленточные пилы для нарезки полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Устройство, принцип действия оборудования для формования котлет, биточков из рубленой массы птицы.</p> <p>Устройство, принцип действия и эксплуатация линии по производству филе куриного.</p> <p>Устройство, принцип действия и эксплуатация линии по производству голени, бедрышка из куриного окорочка.</p> <p>Виды холодильного оборудования в перерабатывающей промышленности.</p> <p>Устройство, принцип действия и эксплуатация холодильного оборудования среднетемпературных камер и низкотемпературных холодильных камер.</p> <p>Устройство, принцип действия и эксплуатация холодильного оборудования шоковой заморозки.</p> <p>Устройство, принцип действия и эксплуатация торговой витрины.</p> <p>Автоматизированные котлетоформовочные линии по производству котлет, биточков.</p> <p>Автоматизированные котлетоформовочные линии по производству полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы птицы.</p> <p>Автоматические котлетоформовочные машины по производству фаршированных формованных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Оборудование и устройства для жидкой панировки п/ф.</p> <p>Оборудование и устройства для панирования п/ф из мяса птицы</p> <p>Автоматизированные линии для упаковки и фасования п/ф из мяса птицы.</p> <p>Классификация и виды оборудования для маринования мяса птицы.</p> <p>Оборудование для шприцевания тушек птицы и мяса птицы.</p> <p>Устройство, принцип действия весового оборудования в цехе полуфабрикатов из птицы.</p> <p>Устройство, принцип действия упаковочного оборудования в цеху полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Устройство, принцип действия и эксплуатация оборудования для производства</p>		
--	--	--	--

	<p>замороженных полуфабрикатов из мяса птицы пельмени.</p> <p>Практическая работа № 29-80</p> <p>Изучение производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса птицы ручным механизированным автоматизированным способом</p> <p>Изучение классификации оборудования для обвалки тушек птицы.</p> <p>Изучение принципа действия, устройства, назначение сепаратора для тушек птиц.</p> <p>Изучение устройства, принципа действия пресса механической обвалки УНИОН - 500У».</p> <p>Изучение устройства, принцип действия оборудования для производства фаршей из мяса птицы мясорубки, волчки</p> <p>Изучение аппаратной технологической схемы производства рубленых полуфабрикатов из мяса птиц.</p> <p>Изучение устройства, назначения и принципа действия машины для обвалки окорочков Я6-ФОО</p> <p>Изучение устройства, принципа действия, назначения ленточной пилы для разделки птицы».</p> <p>Рассмотрение устройства, принципа действия и эксплуатация машины Я6 ФОГ для обвалки куриных грудок</p> <p>Рассмотрение устройства, принципа действия и эксплуатации оборудования Э – 1084 для разделки окорочков.</p> <p>Изучение устройства, принципа действия и эксплуатации котлетоформовочного аппарата АДН-250 ANKD</p> <p>Изучение аппаратно -технологической схемы производства котлет натуральных из филе птицы.</p> <p>Рассмотрение расчетов выхода натуральных порционных и панированных п/ф из мяса птицы: «Котлеты натуральной, шницель столичный».</p> <p>Изучение технологической аппаратной схемы производства п/ф из мяса птицы на реализацию и хранение»</p> <p>Изучение устройства, и принципа действия холодильных камер.</p> <p>Рассмотрение устройства, принципа действия торговой холодильной витрины</p> <p>Изучение устройства, принципа действия, эксплуатация камер шоковой заморозки.</p> <p>Изучение устройства, эксплуатации низкотемпературных холодильных шкафов.</p> <p>Рассмотрение классификации упаковок и способы реализации п/ф из мяса птицы.</p>	<p>52</p>	<p>2-3</p>
--	---	-----------	------------

	<p>Изучение назначения, устройства, принцип действия весового настольного оборудования для взвешивания п/ф из мяса птицы.</p> <p>Изучение классификации функционального оборудования моечная ванна вм 2/800, стеллажи, тележки рикши.</p> <p>Изучение устройства, принципа действия мясо рыхлителя МРМ-15».</p> <p>Изучение устройства, принципа действия фаршемешалок горизонтального типа.</p> <p>Рассмотрение линии производства п/ф из мяса птицы биточки, котлеты.</p> <p>Рассмотрение автоматизированной линии производства панированных п/ф из мяса птицы.</p> <p>Изучение разделки потрошенной тушки птицы</p> <p>Изучение схемы классификации субпродуктов из мяса птицы.</p> <p>Изучение устройства и принципа действия мясо резательного оборудования</p> <p>Изучение линии производства порционных п/ф из мяса птицы.</p> <p>Изучение устройства, принципа действия и эксплуатации тендрайзера, мясо рыхлителя иньектора.</p> <p>Рассмотрение машины Я2ФММ для тумблирования мяса птицы</p> <p>Рассмотрение устройства, принципа действия, эксплуатация оборудования для посола мяса птицы массажер ДК 82.</p> <p>Изучение автоматизированной линии производства субпродуктов из мяса птицы.</p> <p>Изучение автоматизированной линии производства субпродуктов из с/х птицы.</p> <p>Рассмотрение технологии производства мелкокусковых п/ф из мяса птицы.</p> <p>Изучение устройства, принципа действия, эксплуатации вакуум-упаковочной линии ГСТ -400.</p> <p>Изучение устройства, принципа действия и эксплуатации вакуумного оборудования для упаковывания п/ф из мяса птицы.</p> <p>Изучение устройства, принципа действия и эксплуатации оборудования для упаковывания п/ф из мяса птицы.</p> <p>Рассмотрение технологии производства куриной грудки, куриного филе, из кур.</p> <p>Изучение технологии производства филе индюшки, замороженного из тушки индейки.</p> <p>Изучение технологии производства тушек перепелок потрошенных замороженных.</p> <p>Изучение классификации основного и вспомогательного оборудования цеха производства п/ф из мяса птицы.</p> <p>Изучение устройства, принципа действия пельменного аппарата для производства</p>		
--	--	--	--

	<p>замороженных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Изучение технологии производства п/ф чистого филе, из тушек индеек.</p> <p>Изучение технологии производства п/ф из тушек птицы.</p> <p>Рассмотрение технологии производства котлет из рубленной массы птицы.</p> <p>Рассмотрение устройства, назначение, принцип действия весового оборудования.</p> <p>Изучение устройства, назначения, принцип действия оборудования для льезирования и панировки п/ф.</p> <p>Рассмотрение алгоритма основных санитарно -гигиенические нормы при производстве натуральных и панированных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Изучение алгоритма техники безопасности при работе с мясным обвалочные прессом для тушек кур.</p> <p>Изучение алгоритма техники безопасности при работе с мясо резательным оборудованием мясорубкой, мясо резательным оборудованием.</p> <p>Изучение алгоритма техники безопасности при работе с холодильным оборудованием низкотемпературным, среднетемпературном, шоковой заморозки.</p>		
<p>Тема 1.3 Контроль процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качество готовой продукции</p>	<p>Содержание</p> <p>Определение качества сырья мяса птицы по органолептическим и санитарно гигиеническими показаниями и направление его на производство полуфабрикатов в соответствии с производственным заданием.</p> <p>Определение качества вспомогательных материалов при производстве крупнокусковых, натуральных и панированных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Определение качества вспомогательных материалов при производстве рубленных, фаршированных и маринованных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Контроль технологического процесса обвалки тушки птицы.</p> <p>Анализ технологического процесса разделки тушек птицы на полуфабрикаты.</p> <p>Анализ механизированного процесса обвалки тушки птицы.</p> <p>Анализ автоматизированного процесса механической обвалки тушки птицы.</p> <p>Контроль механизированного технологического процесса производства шницель столичный из филе птицы.</p> <p>Контроль автоматизированного процесса производства котлет рубленых из мяса тушки птицы.</p> <p>Контроль механизированного и автоматизированного процесса производства котлет рубленых из мяса тушки птицы.</p>	10	

	<p>Лабораторная работа № 1: Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса птицы рулет куриный галантин, балантин.</p> <p>Лабораторная работа №2 Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса птицы котлет, биточков полуфабрикатов из мяса птицы котлет, биточков.</p> <p>Лабораторная работа № 3 Приготовление натуральных и панированных полуфабрикатов из мяса птицы котлет натуральных, шницель столичный.</p>	18	1-3
	<p>Практическая работа № 81-106: Изучение схемы органолептических показателей и требований к качеству охлажденных п/ф из мяса птицы. Изучение алгоритма условий и режимов хранения охлажденных п/ф из мяса птицы Рассмотрение органолептических показателей качества порционных п/ф из мяса птицы. Изучение органолептических показателей качества мелкокусковых, п/ф из мяса птицы Изучение схемы органолептических показателей качества рубленых п/ф из мяса птицы Изучение органолептических показателей качества крупнокусковых цельно мышечных п/ф из мяса птицы. Изучение органолептических показателей качества замороженных п/ф из мяса птицы. Рассмотрение показателей качества натуральных и панированных полуфабрикатов из мяса птицы. Изучение основных требований к качеству тушек цыплят бойлеров, перепелок и тушек индеек. Рассмотрение органолептических показателей качества п/ф из мяса птицы натуральных, панированных, фаршированных Изучение санитарно- гигиенических требований к срокам годности и условиям хранения п/ф из мяса птицы Изучение упаковки и хранения п/ф из птицы в газовых средах и вакууме. Рассмотрение условий, сроков хранения и реализации субпродуктов из птицы</p>	25	

	<p>Изучение основных принципов ХАСП в производстве п/ф из мяса птицы.</p> <p>1.Изучение органолептических показателей качества полуфабрикатов из мяса индейки</p> <p>Изучение аппаратно- технологической схемы производства мелкокусковых панированных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Изучение аппаратно-технологической схемы производства порционных панированных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Изучение аппаратно-технологической схемы производства натуральных порционных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Изучение аппаратно-технологической схемы производства рубленных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Изучение аппаратно технологической схемы производства рулетиков из филе птицы.</p> <p>Изучение аппаратно-технологической схемы производства фаршированных натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Изучение аппаратно-технологической схемы производства полуфабрикатов формованных фаршированных из мяса птицы</p> <p>Изучение аппаратно технологической схемы производства полуфабрикатов разделки из мяса птицы.</p> <p>Изучение аппаратно -технологической схемы производства ММО из мяса птицы.</p> <p>Изучение аппаратно-технологической схемы производства ММД из мяса птицы</p> <p>Изучение аппаратно-технологической схемы производства формованных полуфабрикатов из ММО птицы.</p>		
<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Подготовить презентацию по теме:» Современное состояние мясной отрасли в России на 2022-2023г.</p> <p>Подготовить презентацию по теме: «Кулинарная разделка тушки птицы».</p> <p>Подготовить сообщение по теме: «Классификация и виды субпродуктов из птицы</p> <p>Подготовить сообщение по теме: Автоматизированные режимы работы обвалки тушек птицы с/х».</p> <p>Подготовить сообщение по теме: «Технологический ручной процесс заправки тушек птицы в кармашек, в одну и две нитки».</p> <p>Подготовить презентацию по теме: «Виды рулетов из кур».</p> <p>Подготовить сообщение по теме: «Автоматизированные и механизированные схемы производства натуральных котлет из с/х птицы</p>		<p>18</p>	

<p>Подготовить презентацию по теме: «Схема производства фаршированных полуфабрикатов из мяса птицы».</p> <p>Подготовить сообщение по теме: «Виды и классификация мелкокусковых полуфабрикатов из с/х птицы».</p> <p>Подготовить сообщение по теме: «Технологическая схема производства рубленой массы из индейки и мяса птицы»</p> <p>Подготовить презентацию по теме: «Производство колбасок гриль куриных в условиях производства предприятия «ООО Самарский мясокомбинат».</p> <p>Подготовить презентацию по теме: «Технологическая аппаратная схема производства куриного фарша».</p> <p>Подготовить презентацию по теме: «Производство колбасок гриль куриных в условиях производства предприятия «ООО Самарский мясокомбинат».</p> <p>Подготовить сообщение по теме: «Виды и способы обработки куриных субпродуктов».</p> <p>Подготовить сообщение по теме: «Пищевая и биологическая ценность мяса с/х птицы».</p> <p>Подготовить сообщение по теме: «Автоматизированный технологический режим снятия куриного филе».</p> <p>Подготовить сообщение по теме: «Технологический процесс разделки тушек птицы на полуфабрикаты»</p> <p>Подготовить сообщение по теме: «Пищевая ценность сухопутной и водоплавающей птицы».</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знакомство с предприятием, правилами внутреннего распорядка и производственной санитарией. 2. Ознакомление с производственной сигнализацией, подразделениями производства, охраной труда на предприятии. 3. Ознакомление с критическими точками контроля по ХАССП в подразделении собственное производство. 4. Проведение инструктажа по технике безопасности на предприятии. 5. Проведение текущего и внепланового инструктажа на предприятии. 6. Проведение инструктажа на рабочем месте и заполнение журналов по технике безопасности. 7. Изучение товароведческой характеристики показателей качества тушек цыплят бойлеров первой категории 8. Изучение товароведческой характеристики показателей качества тушек птицы 1 и 2 категории. 9. Изучение товароведческой характеристики качества тушек индеек высшей, 10. Изучение товароведческой характеристики качества тушек перепелок 11. Изучение органолептических показателей качества вспомогательных материалов сухари панировочные и панировочные системы. 12. Изучение товароведческих и органолептических качеств вспомогательных материалов сухих и гель маринадов. 13. Изучение товароведческих и органолептических показателей качества пряно-декоративных смесей и обсыпки. 	72	

<p>14. Изучение товароведческих и органолептических показателей качества жира сырья для производства рубленой массы.</p> <p>15. Изучение товароведческих показателей качества искусственных оболочек для производства изделий из мяса птицы в оболочке.</p> <p>16. Изучение товароведческой характеристики качества пряностей и приправ в производстве полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>17. Изучение аппаратно технологической схемы по производству котлет натуральных з филе птицы.</p> <p>18. Изучение аппаратно технологической схемы по производству котлет отбивных из филе птицы.</p> <p>19. Изучение аппаратно технологической схемы по производству купат из мяса птицы.</p> <p>20. Изучение аппаратно технологической схемы по производству формованных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>21. Изучение аппаратно технологической схемы по производству полуфабрикатов разделки из тушки птицы</p> <p>22. Изучение аппаратно технологической схемы по производству фаршированных формованных полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>23. Изучение аппаратно-технологической схемы по производству замороженных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>24. Изучение аппаратно-технологической схемы производства рубленой массы из мяса птицы.</p> <p>25. Изучение аппаратно-технологической схемы производства рулетиков куриных из филе птицы</p> <p>26. Изучение аппаратно- технологической схемы производства окорочков, фаршированных из мяса птицы</p> <p>27. Изучение аппаратно-технологической схемы производства маринованных крылышек из мяса птицы</p> <p>28. Изучение аппаратно-технологической схемы производства маринованных шашлык из мяса птицы.</p> <p>29. Изучение аппаратно технологической схемы производства куры гриль из цыпленка бойлера</p> <p>30. Изучение аппаратно-технологической схемы производства стрипсов куриных из мяса птицы</p> <p>31. Изучение устройства, принципа действия и эксплуатации мясорубки МИМ 80</p> <p>32. Изучение устройства, принципа действия и эксплуатации шнекового сепаратора для ММО</p> <p>33. Изучение устройства, принципа действия и эксплуатации котлетоформовочной машины.</p> <p>34. Изучение устройства, принципа действия и эксплуатации линии по разделке тушки птицы на полуфабрикаты.</p> <p>35. Изучение устройства, принципа действия и эксплуатации устройств по обвалке окорочков от кости</p> <p>36. Изучение устройства, принципа действия и эксплуатации оборудования для съемки филе с грудки тушки птицы</p> <p>37. Изучение расчётов количества сырья для производства полуфабриката шницеля столичного</p> <p>38. Изучение расчетов количества сырья для производства формованных фаршированных полуфабрикатов из</p>		
--	--	--

<p>мяса птицы.</p> <p>39. Изучение расчетов сырья для производства купат куриных</p> <p>40. Изучение расчетов сырья для производства котлет отбивных из мяса птицы.</p> <p>41. Изучение расчетов сырья для производства цельно мышечных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>42. Изучение расчетов сырья для производства мелкокусковых панированных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>43. Изучение выхода полуфабрикатов разделки от туши птицы окорочков</p> <p>44. Изучение выхода полуфабрикатов разделки от туши птицы филе</p> <p>45. Изучение выхода полуфабрикатов разделки крылышек от тушки птицы.</p> <p>46. Изучение выхода полуфабрикатов разделки супового набора от тушки птицы.</p> <p>47. Изучение выхода полуфабрикатов разделки бедра и голени от тушки птицы.</p> <p>48. Изучение выхода мякоти от тушки птицы</p> <p>49. Изучение выхода МММ из мяса птицы</p> <p>50. Рассмотрение производственной ситуации органолептического контроля качества и хранения полуфабрикатов разделки тушек птицы.</p> <p>51. Рассмотрение производственной ситуации органолептического контроля разделки порционных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>52. Рассмотрение производственной ситуации органолептического контроля порционных панированных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>53. Рассмотрение производственной ситуации органолептического контроля мелкокусковых панированных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>54. Рассмотрение производственной ситуации органолептического контроля рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>55. Рассмотрение производственной ситуации контроля формованных фаршированных полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>56. Рассмотрение производственной ситуации органолептического контроля полуфабрикатов в оболочке из мяса птицы</p> <p>57. Рассмотрение производственной ситуации органолептического контроля цельно мышечных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>58. Рассмотрение производственной ситуации органолептического контроля фаршированных полуфабрикатов натуральных из филе птицы.</p> <p>59. Рассмотрение производственной ситуации органолептического контроля супового набора из мяса птицы</p> <p>60. Рассмотрение производственной ситуации органолептического контроля ММО из мяса птицы</p> <p>61. Рассмотрение производственной ситуации органолептического контроля ММД из мяса птицы.</p>		
--	--	--

<p>62. Рассмотрение производственной ситуации органолептического контроля замороженных полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>63. Изучение условий хранения и реализации тушек птицы в торговой сети при реализации в бонетах</p> <p>64. Изучение условий хранения и реализации полуфабрикатов из мяса птицы в упаковке в/у.</p> <p>65. Изучение условий реализации и хранения полуфабрикатов из птицы в газовоздушной смеси</p> <p>66. Изучение условий реализации и хранения полуфабрикатов из птицы в подложках</p> <p>67. Изучение условий хранения и реализации полуфабрикатов из птицы реализации в развес из торговой витрины</p> <p>68. Изучение условий контроля хранения и реализации замороженных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>69. Изучение условий контроля хранения и реализация фаршей из мяса птицы.</p> <p>70. Изучение условий контроля реализации и хранения фарша ММО из мяса птицы</p> <p>71. Изучение технологических требований к полуфабрикатам из мяса птицы</p> <p>72. Дифференцированный зачет</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Знакомство с базовым предприятием, внутренним распорядком, правилами противопожарной безопасности, производственной сигнализацией.</p> <p>2. Знакомство с основными санитарно-гигиеническими требованиями, производственной санитарией.</p> <p>3. Знакомство с нормами ХАССП при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>4. Виды инструктажей по технике безопасности на базовом предприятии «ООО Самарский мясокомбинат».</p> <p>5. Знакомство с охраной труда, техникой безопасности на рабочем месте базового предприятия.</p> <p>6. Составление технологической схемы первичной обработки тушек птицы.</p> <p>7. Ведение процесса первичной обработки птицы</p> <p>8. Составление технологической схемы производства тушек птицы: «куры гриль»</p> <p>9. Составление технологической схемы производства цельно мышечных крупнокусковых полуфабрикатов из мяса птицы, рулеты.</p> <p>10. Ведение процесса технологической схемы производства цельно мышечных крупнокусковых полуфабрикатов из мяса птицы и индейки.</p> <p>11. Составление технологической схемы заправки тушек птиц.</p> <p>12. Ведение процесса заправки тушек птицы</p> <p>13. Составление схемы технологического процесса разделки тушек птицы и индейки.</p> <p>14. Ведение технологического процесса разделки тушек птицы</p> <p>15. Составление схемы технологического процесса обвалки тушек птицы и индейки</p>	<p>144</p>	

<p>16. Ведение технологического процесса обвалки тушек птицы.</p> <p>17. Составление схемы технологический процесс производства отбивных котлет из мяса птицы</p> <p>18. Ведение технологического процесса производства отбивных котлет из мяса птицы</p> <p>19. Организация технологического процесса производства натуральных котлет из мяса птицы.</p> <p>20. Ведение технологического процесса производства натуральных котлет из мяса птицы.</p> <p>21. Составление технологической схемы производства натуральных котлет из мяса птицы.</p> <p>22. Организация технологического процесса фасования котлет натуральных на ленточный конвейер.</p> <p>23. Организация технологического процесса отделения крыльев у тушек птицы.</p> <p>24. Организация технологического процесса фасования крылышек птицы на ленточный конвейер.</p> <p>25. Организация технологического процесса отделения окорочков, бедра, голени</p> <p>26. Организация технологического процесса укладки полуфабрикатов разделки мяса птицы на ленточный транспортер для подачи их на расфасовку и упаковку.</p> <p>27. Организация технологического процесса отделения куриного филе от тушки птицы.</p> <p>28. Ведение технологического процесса отделения куриного филе от грудки.</p> <p>29. Организация технологического процесса производства натурального рубленого фарша из мяса птицы.</p> <p>30. Ведение процесса взвешивания и фасования фарша, рубленого из мяса птицы механизированным способом.</p> <p>31. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов из рубленой массы птицы.</p> <p>32. Выполнение технологического процесса производства панированных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>33. Выполнение технологического процесса производства фаршированных полуфабрикатов из рубленой массы</p> <p>34. Выполнение технологического процесса производства натуральных фаршированных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>35. Ведение процесса отделения куриного филе от тушки птицы ручным и механизированным способом.</p> <p>36. Ведение процесса отделения куриного филе от тушки птицы автоматизированным способом.</p> <p>37. Ведение процесса отделения филейного мяса от косточек.</p> <p>38. Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из птицы на автоматизированной технологической линии</p> <p>39. Ведение процесса разделки тушек птицы при помощи специальных приспособлений.</p> <p>40. Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса индейки на автоматизированной линии.</p> <p>41. Ведение процесса разделки тушек индейки при помощи специальных приспособлений.</p> <p>42. Ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки.</p> <p>43. Ведение процесса обвалки тушек птицы на мясных сепараторах</p> <p>44. Ведение процесса эксплуатации, принципа действия, основного оборудования, перерабатывающего цех.</p> <p>45. Ведение процесса эксплуатации вспомогательного оборудования мясного цеха.</p>		
--	--	--

<p>46. Ведение процесса эксплуатации функционального дезинфицирующего, моющего оборудования в цеху производства полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>47. Ведение процесса эксплуатации устройств и приспособлений для обвалки и разделки тушек птицы.</p> <p>48. Составление технологических инструкций и правил пользования средствами индивидуальной защиты.</p> <p>49. Организация работы механизмов для распиловки тушек птицы</p> <p>50. Обеспечение эксплуатации мясо резательного оборудования мясорубки МИМ 80</p> <p>51. Составление технологических инструкций по эксплуатации и производственному обслуживанию мясорубки МИМ 80 при производстве рубленой массы из мяса птицы.</p> <p>52. Обеспечение технологического процесса эксплуатации мясо резательного оборудования волчки.</p> <p>53. Составление технологических инструкций по эксплуатации и производственному обслуживанию волчка при производстве рубленой массы из мяса птицы.</p> <p>54. Обеспечение технологического процесса эксплуатации фаршемешалок открытого типа.</p> <p>55. Обеспечение технологического процесса работы фаршемешалок закрытого типа.</p> <p>56. Составление технологических инструкций по эксплуатации и производственному обслуживанию фаршемешалок открытого и закрытого типа при производстве фаршей из мяса птицы.</p> <p>57. Обеспечение технологического процесса котлетоформовочных машин.</p> <p>58. Обеспечение режима работы оборудования для фаршированных рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>59. Обеспечение технологического процесса эксплуатации весового оборудования для производства мяса птицы.</p> <p>60. Составление технологических карт и инструкций производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы и индейки</p> <p>61. Обеспечение эксплуатации технологического оборудования для упаковки полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>62. Обслуживание технологического оборудования для фасования замороженных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>63. Обеспечение режима работы холодильного среднетемпературного оборудования для полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>64. Обеспечение режима работы низкотемпературного оборудования, камер шоковой заморозки для полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>65. Обеспечение эксплуатации технического обслуживания торговой витрины, реализующей полуфабрикаты из мяса птицы.</p> <p>66. Обеспечение режима работы технологической линии обвалки тушек птицы</p> <p>67. Обеспечение режима работы технологической линии обвалки тушек птицы.</p> <p>68. Обеспечение эксплуатации технологической линии разделки тушек птицы на части.</p> <p>69. Обеспечение эксплуатации технологической линии разделки тушек птицы на части.</p>		
---	--	--

<p>70. Обеспечение эксплуатации и принципа действия мясного сепаратора для производства мяса птицы механической обвалки.</p> <p>71. Обеспечение технической эксплуатации и принципа действия мясного сепаратора для производства мяса птицы механической обвалки.</p> <p>72. Организация режима работы и принципа действия мясного пресса для производства мяса птицы механической обвалки.</p> <p>73. Обеспечение технической эксплуатации и принципа действия мясного пресса для производства мяса птицы механической обвалки.</p> <p>74. Организация работы технологического оборудования в соответствии с технологическим процессом производства полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>75. Организация работы технологического оборудования для производства панированных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>76. Организация работы технологического оборудования для производства натуральных полуфабрикатов из мяса индейки.</p> <p>77. Организация работы специальных приспособлений для производства панированных полуфабрикатов из мяса индейки.</p> <p>78. Обеспечение режима работы оборудования для производства натуральных котлет из мяса птицы.</p> <p>79. Обеспечение режима работы оборудования для производства котлет куриных отбивных.</p> <p>80. Обеспечение режима работы вспомогательного оборудования цеха производства полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>81. Обеспечение режима работы специальных приспособлений цеха производства полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>82. Обеспечение режима работы специальных приспособлений цеха производства полуфабрикатов из мяса индейки.</p> <p>83. Обеспечение режима работы упаковочного оборудования горячий стол</p> <p>84. Обеспечение режима работы упаковочной линии фасовки полуфабрикатов разделки мяса птиц.</p> <p>85. Обеспечение режима работы вакуум упаковочной линии фасовки полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>86. Контроль критических точек в цеху производства полуфабрикатов из мяса птицы по ХАССП.</p> <p>87. Контроль критических точек в цеху производства полуфабрикатов из мяса индейки по ХАССП.</p> <p>88. Контроль основного сырья для производства полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>89. Контроль вспомогательного сырья для производства полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>90. Контроль технологического процесса производства обвалки тушек птицы и индейки.</p>		
--	--	--

<p>91. Контроль технологического процесса разделки тушек птицы и индейки</p> <p>92. Контроль технологического процесса производства натуральных полуфабрикатов из тушек птицы</p> <p>93. Контроль технологических процессов производства панированных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>94. Контроль технологических процессов производства мелкокусковых полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>95. Контроль технологических процессов производства маринованных мелкокусковых полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>96. Контроль технологических процессов производства рубленной массы из мяса птицы.</p> <p>97. Контроль технологического процесса производства полуфабрикатов из рубленной массы птицы в ассортименте базового предприятия.</p> <p>98. Контроль температурных режимов реализации и хранения полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>99. Основные требования к качеству натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>100. Основные требования к качеству панированных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>101. Основные требования к качеству натуральных полуфабрикатов из мяса индейки.</p> <p>102. Основные требования к качеству панированных полуфабрикатов из мяса индейки.</p> <p>103. Технологические производственные виды брака полуфабрикатов из мяса птицы и способы его предупреждения и устранения</p> <p>104. Технологические производственные виды брака полуфабрикатов из мяса птицы и способы его предупреждения и устранения</p> <p>105 Контроль качества куриных котлет отбивных.</p> <p>106. Контроль автоматического режима производства полуфабрикатов разделки из мяса птицы</p> <p>107. Контроль автоматического режима производства ММО из мяса птицы.</p> <p>108. Контроль автоматического режима производства ММД из мяса птицы</p> <p>109. Контроль автоматического режима производства ММО из мяса индейки.</p> <p>110. Контроль аппаратно- технологической схемы производства полуфабрикатов разделки</p> <p>111.Контроль автоматического режима производства отделения куриного филе от грудки</p> <p>112 Контроль автоматического режима отделения бедра от голени на конвейерной линии разделки окорочков</p> <p>113 Контроль автоматического режима производства отделения крылышек на конвейерной линии разделки мяса птицы.</p> <p>114. Контроль автоматического режима отделения грудки от туши птицы.</p> <p>115.Контроль автоматического режима производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>116 Контроль автоматического режима производства панированных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>117. Контроль автоматического режима производства панированных фаршированных полуфабрикатов из мяса птицы.</p>		
---	--	--

<p>118. Контроль автоматического режима производства панированных мелкокусковых полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>119. Контроль автоматического режима производства мякотных мелкокусковых полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>120. Контроль автоматического режима производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>121. Контроль автоматического режима производства фаршированных рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>122. Контроль автоматического режима производства замороженных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>123. Контроль автоматического режима производства крупнокусковых цельно мышечных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>124. Основные журналы контроля в подразделении собственное производство цеха полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>125. Журнал входящей продукции в цех производства полуфабрикатов из птицы.</p> <p>126. Журнал списания и учета брака полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>127. Журнал бракеража собственной продукции полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>128. Журнал дезинфицирующей обработки цеха и график санитарной обработки цехов производства.</p> <p>129. Журнал техники безопасности при поступлении нового оборудования на производство цех полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>130. Журнал вводного инструктажа по технике безопасности.</p> <p>131. Журнал текущего инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>132. Журнал внепланового инструктажа при введении новых технологических операций на производстве.</p> <p>133. Контроль техники безопасности при работе на мясо резательном оборудовании мясорубке, волчке.</p> <p>134. Контроль техники безопасности при работе на фаршемешалках при производстве рубленой массы из мяса птицы.</p> <p>135. Контроль техники безопасности при работе на упаковочной линии по производству полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>136. Контроль техники безопасности при работе на конвейерной линии по разделке тушки птицы на полуфабрикаты.</p> <p>137. Контроль техники безопасности при работе на специальных устройствах обвалки окорочков от кости.</p> <p>138. Контроль техники безопасности при работе котлетоформирующей машине по производству рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>139. Контроль техники безопасности при работе на пельменном аппарате по производству пельменей из мяса птицы.</p> <p>140. Контроль техники безопасности при работе на скороморозильном оборудовании по производству</p>		
---	--	--

замороженных полуфабрикатов из мяса птицы. 141.Контроль техники безопасности при работе на вес измерительном оборудовании по производству полуфабрикатов из мяса птицы. 142.Контроль техники безопасности при работе на мясном шнековом сепараторе при производстве ММО из мяса птицы 143. Контроль технологического процесса рациональной организации труда на рабочем месте. 144. Дифференцированный зачет		
Консультация	2	
Промежуточная аттестация – экзамен	6	
Квалификационный экзамен	6	
Итого:	460	

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. Здрабова, 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, 2019. — 202 с.

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, 2020. - 168 с.

Дополнительные источники:

1. Никитин Б.И. «Справочник технолога птицеперерабатывающей промышленности». – М.: Пищевая промышленность, -2019-320с.
2. Рейн Л.М., Грицай Е.В., «Технология субпродуктов эндокринноферментного и специализированного сырья» - М.: Агропромиздат – 2021 – 184 с.

Интернет-ресурсы

3. [http: //www.100menu.ru/page s/pages. index/furchet/2. htm](http://www.100menu.ru/page s/pages. index/furchet/2. htm)
4. [http: //www.horeca.ru/](http://www.horeca.ru/)
5. <http://restorus.com/masterclass/>
6. [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 4.1. 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. 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 4.2. 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 4.3 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. 01 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. 02 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 плодоовощных 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.03 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 условий; - 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; 	<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 экзамене;

ОК 04 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 05 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 06 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 07 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 08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - своевременность выполнения самостоятельных заданий при изучении профессионального модуля; своевременная коррекция организации учебной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка практических работ; - оценка выполненных работ учебной и производственной практике; - оценка рефератов, докладов, выступлений; - оценка выполнения самостоятельных работ
ОК 09 Ориентироваться в условиях частой	<ul style="list-style-type: none"> - рациональное использование современных технологий при выборе производства консервов; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка практических работ; - оценка выполненных работ

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