ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "КОЛЛЕДЖ МЕХАТРОНИКИ И ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ"

Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "КОЛЛЕДЖ МЕХАТРОНИКИ И ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ"
Дата: 2024.05.14 15:52:47 +02'00'

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»
_____ Н.В. Шуманская
27.04.2024 г.
М.П.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Освоение профессии рабочих (12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)

2024 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчики:

Николаева Екатерина Александровна, методист

Рекомендовано

Методист ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии» _____ Е.А. Николаева

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**8**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**22**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**24**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Освоение профессии рабочих (12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Проводить приемку всех видов птицы
ПК 1.2.	Производить убой птицы
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки птицы

1.1.2. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	**Практический опыт:** - приемки всех видов птицы**;** - первичной переработки сельскохозяйственной птицы; -эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке сельскохозяйственной птицы; - приготовления полуфабрикатов из мяса птицы; - проведения упаковки и холодильной обработки готовой продукции
Уметь	**Умения:** - вести процессы первичной переработки птицы; - определять упитанность, категории птицы; - вести технологические операции процесса обвалки мяса птицы и разделять его по сортам; - проводить процесс дефростации тушек птицы; - осуществлять процессы мойки тушек птицы; - выполнять процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов полуфабрикатов; - осуществлять формовку натуральных полуфабрикатов; - осуществлять контроль качества полуфабрикатов; - осуществлять процессы охлаждения, замораживания упаковки готовых изделий.
Знать	**Знания:** - требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу; - ассортимент выпускаемой продукции; - санитарные требования при разделке; - правила санитарного обслуживания используемых инструментов и оборудования;

	- режимы и последовательность первичной переработки птицы; - органолептические требования к качеству полуфабрикатов; - режимы тепловой обработки; - температурные режимы холодильной обработки; - санитарные требования к упаковке; - виды тары для упаковки; - способы упаковки изделий из мяса птицы

1.1.4. Личностные результаты освоения образовательной программы

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Проводить приемку всех видов птицы
ПК 1.2.	Производить убой птицы
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки птицы
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 604 часа.
Из них на освоение МДК - 238 часов,
на практики:
учебную - 180 часов;
производственную – 180 часов.
Консультации – 6 часов
Промежуточной аттестации (экзамена) – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Все-го, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Обучение по МДК					Практики	
			Всего	В том числе					
				Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.	Учебная	Производственная
1	*2*	*3*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	**МДК.04.01. Освоение профессии рабочих (12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)**	**238**	**226**	110	-	12		**-**	**-**
	Учебная практика	**180**						*180*	
	Производственная практика	**180**							*180*
	Промежуточной аттестации (экзамена)	**6**							
	Всего:	***604***	***226***	***110***	***-***	***12***		***180***	***180***

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
МДК.04.01. Освоение профессии рабочих (12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)		*238*
Тема 1. Технологические процессы первичной переработки птицы	**Содержание**	70
	Переработки птицы на предприятиях. Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы	
	Приемка всех видов птицы	
	Проведение убоя птицы	
	Процессы первичной переработки птицы	
	Требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу.	
	Технологические свойства мяса птицы и части тушки птицы	
	Требования к сырью и к категориям тушек птицы.	
Тема 2. Технологические схемы выработки полуфабрикатов	**Содержание**	74
	Санитарные требования при разделке тушек птицы. Правила санитарного обслуживания используемых инструментов и оборудования.	
	Процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов полуфабрикатов	
	Потрошение или полупотрошение тушек птицы и требования к ним	
	Процесс обвалки мяса птицы и разделение его по сортам	
	Охлаждение и замораживание мяса птицы	
	Процесс дефростации тушек птицы. Процессы мойки тушек птицы.	
Тема 3. Упаковка полуфабрикатов из мяса птицы	**Содержание**	70
	Виды тары для упаковки и санитарные требования	
	Способы упаковки изделий из мяса птицы	
	Процессы охлаждения, замораживания упаковки готовых изделий.	
Самостоятельная учебная работа при изучении МДК.04.01. 1. Составление кроссвордов по темам:		*12*

- Анатомическое строение сельскохозяйственной птицы; - Факторы, формирующее качество мяса птицы; - Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы; - Основные термины и понятия используемые при переработки мяса птицы. 2. Подготовка рефератов по темам: - Технология первичной переработки уток на мясоперерабатывающих предприятиях; - Анатомическое строение водоплавающей птицы. - Технология изготовления рубленных полуфабрикатов из мяса птицы; - Технология изготовления полуфабрикатов из мяса индеек 3. Подготовка докладов и презентаций по темам: - Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы: окорочка охлажденные. - Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы: крылышки замороженные; - Технология изготовления субпродуктов из мяса птицы; - Технология производства панированных полуфабрикатов из мяса птицы; - Технология производства маринованных полуфабрикатов из мяса птицы.	
Экзамен	6
Учебная практика **Виды работ** 1. Изучение особенности строения тушки курицы 2. Изучение составных частей тушек птицы 3. Обвалка тушек птицы 4. Сортировка мяса птицы 5. Выделения филе от тушки птицы 6. Технология охлаждение и замораживание 7. Разделки тушек птицы на дисковых пилах 8. Отделение окорочков от тушки птицы 9. Разделка тушек птицы на ленточной пиле 10. Отделению крыльев по плечевому суставу (ручного отделения) 11. Разделка тушек птицы на стационарном столе (отделение окорочков) 12. Отделение грудки и выделение филе 13. Отделение грудки и выделение филе на стационарном столе 14. Оборудование по производству полуфабрикатов из мяса птицы 15. Подготовка тары и укладка в тару полуфабрикатов из мяса птицы 16. Процесс упаковывания полуфабрикатов на машинах бесконтактным способом 17. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов из мяса птицы	***180***

Производственная практика **Виды работ** 1. Проводить приемку всех видов птицы 2. Вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях по переработке птицы. Ознакомление с правилами санитарии. Правила личной гигиены работников птицецеха 3. Текущий инструктаж по технике безопасности на рабочем месте 4. Проведение убоя птицы 5. Вести процесс первичной переработки птицы. Выполнение работ на технологическом оборудования птицецеха 6. Выполнение разделки тушки курицы для получения мясных полуфабрикатов 7. Выполнение работ по разделки тушки птицы для получения мясных полуфабрикатов отделения грудки и выделения филе у цыплят бройлеров 8. Выделения филе, окорочков ручным способом 9. Выполнение разделки тушек цыплят-бройлеров для получения фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов 10. Проведение охлаждения и замораживания тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы 11. Проведение работ по упаковыванию полуфабрикатов из мяса птицы	***180***
Всего	***604***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличия: учебного кабинета технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья; учебной лаборатории Мясного и животного сырья и продукции.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- Плакаты по разделам: «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови».
- Фотоальбом «Убой и обработка крупного рогатого скота»;
- Муляжи коров, лошадей, свиней, овец
- Аудиовизуальные пособия (учебные кинофильмы на цифровых носителях (video – CD, DVD):
- «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы».

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе.

Оборудование учебной лаборатории Мясного и животного сырья и продукции и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя; Микроскоп (школьный) МБУ-4А; Электрическая плита «Мечта»; Холодильник «Атлант»; Комбинированный электрод для измерения Ph мяса (ЭК 03); Лабораторная посуда; химические реактивы;

Плакаты по разделам:

«Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови»;

Муляжи: муляжи полутуши подсвинков; муляжи пород свиней; муляжи пород овец;

Аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы».

Технические средства обучения: мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Амбражей И. М. Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.М. Амбражей - Минск: РИПО, 2014 - 128 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463522.

2. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ; авт.-сост. О. В. Пичугина; авт.-сост. Д. Р. Алхасова - Ростов на Дону: Феникс, 2018 - 275 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045.

Дополнительные источники:

1. Бабина М. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие /М.П. Бабина, А.Г. Кошнеров - Минск: РИПО, 2015 - 392 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463273.

2. Богушева В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебно- методическое пособие / В.И. Богушева - Ростов на Дону: Феникс, 2018 - 376 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037.

3. Грибанова И. В. Товароведение [Электронный ресурс]: учебное пособие /И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина - Минск: РИПО, 2016 - 360 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463610.

4. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) [Электронный ресурс]: учебное пособие / ; авт.-сост. А. А. Богачева; авт.-сост. О. В. Пичугина; авт.-сост. Д. Р. Алхасова - Ростов на Дону: Феникс, 2018 - 181 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов птицы.	Оперативно и грамотно проводить приемку всех видов птицы.	Текущий контроль в форме: - устный опрос, -тестирование; -экспертная оценка выполнения практических заданий.
ПК1.2. Производить убой птицы.	Квалифицированно проводить и оценивать качество убоя птицы	

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки птицы	Грамотно осуществлять первичную переработку птицы	
	Обеспечивать работу технологического оборудования птицецеха по оглушению, убою и первичной переработки сельскохозяйственной птицы. Обосновать выбор оборудования по убою птицы. Соблюдать правило техники безопасности при эксплуатации оборудования и режущих инструментов.	
	Квалифицированно и грамотно изготавливать полуфабрикаты из тушек птицы	
	Квалифицированно и грамотно выполнять охлаждение, замораживание и упаковывание готовой продукции	

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 оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;

	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, с коллегами, с руководителями цехов, рабочими. преподавателями и мастерами в ходе обучения	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки рецептур, технологических процессов и оборудования в мясном производстве	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 284904154893307766464458434654888258361777585618

Владелец Шуманская Наталья Владимировна

Действителен С 02.09.2024 по 02.09.2025