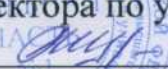


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
Институт ветеринарной медицины  
Троицкий аграрный техникум

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе

 О.Г. Жукова

« 27 » марта 2019 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО  
12397 ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ**

адаптированной образовательной программы  
подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2019

## **РАССМОТРЕНА:**

Предметно – цикловой методической комиссией по специальностям  
Технология мяса и мясных продуктов, Технология молока и молочных  
продуктов

Председатель  – Титова Н.В.

Протокол № 5 от 25.03.2019 г

Составители:

Смирнова С.И., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза:

Смирнова С.И., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский  
ГАУ;

Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Абдулкадырова Р.С., старший методист отдела УМР ФГБОУ ВО Южно-  
Уральский ГАУ

Содержательная экспертиза:

Смирнова С.И., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Титова Н.В., председатель ПЦМК ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский  
ГАУ

## **Внешняя рецензия**

Казанцева Т.В., главный технолог ИП Голова Е.А.,

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 379.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно – правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в соответствии с требованиями ФГОС СПО третьего поколения.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	16

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05**

## **Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки) СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

### **Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**

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

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

#### **иметь 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:**

- 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:**

- 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.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 174 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 102 часа, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;  
внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося – 34 часа;  
учебной практики – 72 часа.

Формы аттестации:

УП. 05.01 - зачет;

ПМ. 05 - экзамен (квалификационный).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)

**Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы,**

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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.
ПК 1.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования птицепеха.
ПК 5.1.	Изготавливать полуфабрикаты из тушек птицы.
ПК 5.2.	Охлаждать, замораживать и упаковывать готовую продукцию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. Структура и содержание профессионального модуля

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные 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
ПК 1.1-1.4 ПК 5.1 ПК 5.2	Раздел 1. Технология Производства полуфабрикатов из мяса птицы.	174	68	34	-	34	-	72	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)		Не предусмотрено						
	<b>Всего</b>	<b>174</b>	<b>68</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>-</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 05 Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы.		174	
МДК. 05.01 Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы.		102	
Тема 1. 1 Технологические процессы первичной переработки птицы.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Переработки птицы на предприятиях. Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы.	2	1
	2. Приемка всех видов птицы.	2	1
	3. Проведение уоя птицы.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>	-	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	4. Практическое занятие № 1. Изучение особенности строения тушки курицы.	2	2
	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	5. Процессы первичной переработки птицы.	2	1
	6. Требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу.	2	1
	7. Технологические свойства мяса птицы и части тушки птицы.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>	-	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	8. Практическое занятие № 2. Изучение составных частей тушек птицы.	2	2
	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	9. Требования к сырью и к категориям тушек птицы.	2	1



<b>Тема 1. 2 Технологические схемы выработки полуфабрикатов.</b>		<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
		10.	Санитарные требования при разделке тушек птицы. Правила санитарного обслуживания используемых инструментов и оборудования.	2	1
		11.	Процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов полуфабрикатов.	2	1
		12.	Потрошение или полупотрошение тушек птицы и требования к ним.	2	1
		13.	Процесс обвалки мяса птицы и разделение его по сортам.	2	1
		<b>Лабораторные занятия</b>		-	
		<b>Практические занятия</b>			
		14.	Практическое занятие № 3. Обвалка тушек птицы.	2	2
		15.	Практическое занятие № 4. Сортировка мяса птицы.	2	2
		16.	Практическое занятие № 5. Выделения филе от тушки птицы .	2	2
		<b>Содержание</b>			
		17.	Охлаждение и замораживание мяса птицы.	2	1
		<b>Лабораторные занятия</b>		-	
		<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
		18.	Практическое занятие № 6. Технология охлаждения и замораживание.	2	2
		<b>Содержание</b>			
		19.	Процесс дефростации тушек птицы. Процессы мойки тушек птицы.	2	1
		<b>Лабораторные занятия</b>		-	
		<b>Практические занятия</b>		<b>16</b>	
		20.	Практическое занятие № 7. Разделки тушек птицы на дисковых пилах.	2	2
		21.	Практическое занятие № 8. Отделение окорочков от тушки птицы.	2	2
		22.	Практическое занятие № 9. Разделка тушек птицы на ленточной пиле.	2	2
		23.	Практическое занятие № 10. Отделению крыльев по	2	2

		плечевому суставу (ручного отделения).		
	24.	Практическое занятие № 11. Разделка тушек птицы на стационарном столе (отделение окорочков).	2	2
	25.	Практическое занятие № 12. Отделение грудки и выделение филе.	2	2
	26.	Практическое занятие № 13. Отделение грудки и выделение филе на стационарном столе.	2	2
	27.	Практическое занятие № 14. Оборудование по производству полуфабрикатов из мяса птицы.	2	2
<b>Тема 1.3 Упаковка полуфабрикатов из мяса птицы.</b>	<b>Содержание</b>			
	28.	Виды тары для упаковки и санитарные требования.	2	1
	29.	Способы упаковки изделий из мяса птицы.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	30.	Практическое занятие № 15. Подготовка тары и укладка в тару полуфабрикатов из мяса птицы.	2	2
	31.	Практическое занятие № 16. Процесс упаковывания полуфабрикатов на машинах бесконтактным способом.	2	2
	<b>Содержание</b>			
	32.	Процессы охлаждения, замораживания упаковки готовых изделий.	2	1
	33.	Фасование и упаковывание готовых изделий. Оборудование.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	34.	Практическое занятие № 17. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов из мяса птицы.	2	2
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела ПМ 1. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы.</b>			<b>34</b>	
1. Составление кроссвордов по темам: - Анатомическое строение сельскохозяйственной птицы; - Факторы, формирующее качество мяса птицы; - Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы; - Основные термины и понятия используемые при переработки мяса птицы.			4	
2. Подготовка рефератов по темам:			12	

- Технология первичной переработки уток на мясоперерабатывающих предприятиях; - Анатомическое строение водоплавающей птицы. - Технология изготовления рубленых 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.	18	
<b>Тематика домашних заданий</b>	-	
<b>Учебная практика.</b> <b>Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы</b> <b>Виды работ:</b>	72	
Вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях по переработке птицы. Ознакомление с правилами санитарии. Правила личной гигиены работников птицепеха.	2	2
Текущий инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение приема сельскохозяйственной птицы предприятиями мясной промышленности на убой и переработку.	2	2
Проводить приемку всех видов птицы. Производить убой птицы.	2	2
Вести процесс первичной переработки птицы. Обеспечивать работу технологического оборудования птицепеха.	6	2
Выполнение технологической схемы разделки тушки птицы для получения мясных полуфабрикатов.	6	2
Выполнение работ по разделки тушки птицы для получения мясных полуфабрикатов	6	2
Выполнение технологического процесса отделения грудки и выделения филе у цыплят бройлеров.	6	2
Выполнение технологического процесса выделения филе, окорочков ручным способом.	6	2
Выполнение технологической схемы разделки тушек цыплят-бройлеров для получения фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов.	6	2
Выполнение технологического процесса переработки водоплавающей птицы. Воскование.	6	2
Выполнение технологической схемы разделки тушек водоплавающей птицы для получения фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов.	6	2

Выполнение технологической схемы разделки тушек индеек и индюшат для получения фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов.	6	2
Осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы.	6	2
Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп полуфабрикатов. Проведение контроля качества готовой продукции.	6	2
<b>Курсовая работа (проект)</b> <b>Тематика курсовых работ (проектов)</b>	не предусмотрено	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b>	не предусмотрено	
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ</b>	не предусмотрено	
<b>Всего (часов)</b>	174	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 12397 ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличия учебной лаборатории:  
Лаборатория технологии производства продукции животноводства

Оборудование учебной лаборатории: Лаборатория технологии производства продукции животноводства и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Экран переносной, проектор, ноутбук;

Лабораторная посуда, водяная баня, ступка с пестиком, спиртовка, демонстрационный стол;

Муляжи - виды сельскохозяйственных животных;

Стенд – технология производства пельменей;

Плакаты - технология убоя и первичной переработки КРС, технология убоя и первичной переработки свиней, технология убоя и первичной переработки птицы, химический состав мяса КРС, свиней, птицы, мясная продуктивность сельскохозяйственных животных, классификация мясных продуктов.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень используемых 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 [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>.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2019. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.
3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2019. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.
4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.
5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды, как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Изучение общих профессиональных дисциплин таких как «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», «Процессы и аппараты», а также ПМ.03 «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов».

### 4.4. Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по профессиональному модулю:

Форма работы	Вид занятия		
	Урок	ЛЗ	ПЗ, семинар
Интерактивный урок			
Работа в малых группах	2		4
Компьютерные симуляции			
Деловые или ролевые игры			
Анализ конкретных ситуаций	6		12
Учебные дискуссии			
Конференции			
Внутрипредметные олимпиады			
Другие формы активных и интерактивных занятий			

### 4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля ПМ 05 Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 лет.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов птицы.	Проведение приемки всех видов птицы.	Текущий контроль в форме: - устный опрос, - тестирование; - экспертная оценка выполнения практических заданий;  УП. 05.01 - зачет; ПМ. 05 - экзамен (квалификационный);
ПК 1.2. Производить убой птицы.	Проведение убоя птицы. Оценивание качества убоя птицы.	
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки птицы.	Проведение первичной переработки птицы, согласно технологической схеме.	
ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования птицецефа.	Проведение технологических операций на оборудовании птицецефа по оглушению, убою и первичной переработке сельскохозяйственной птицы с соблюдением техники безопасности.	
ПК 5.1. Изготавливать полуфабрикаты из тушек птицы.	Проведение технологических операций по изготовлению полуфабрикатов из тушек птицы.	
ПК 5.2. Охлаждать, замораживать и упаковывать готовую продукцию	Проведение технологических операций по охлаждению, замораживанию и упаковке 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.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- применения методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий. 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	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективный поиск необходимой информации; - Использование различных источников, включая электронные	
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	

<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование обучающимся повышения личного и квалификационного уровня.</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</li> </ul>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование обучающимся повышения личного и квалификационного уровня.</li> <li>- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</li> </ul>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ инноваций в области разработки рецептур, технологических процессов и оборудования в мясном производстве.</li> </ul>	