

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

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

**ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочего  
12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**

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

Троицк  
2017

## **ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**

### **1. Область применения программы**

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

Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

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 птицецефа.

ПК 5.1. Изготавливать полуфабрикаты из тушек птицы.

ПК 5.2. Охлаждать, замораживать и упаковывать готовую продукцию.

Формируемые общие компетенции (ОК):

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.

### **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.

**3. Общая трудоёмкость 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 (2нед.).

Формы аттестации:

МДК.05.01 – итоговая накопительная оценка;

УП.05.01 – зачет;

ПМ.05 – экзамен (квалификационный).

**4.Содержание обучения по профессиональному модулю (МДК)**

**МДК.05.01 Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы**

**Раздел 1. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы**

Тема 1.1 Технологические процессы первичной переработки птицы.

Тема 1.2 Технологические схемы выработки полуфабрикатов.

Тема 1.3 Упаковка полуфабрикатов из мяса птицы.