

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе

О.Г. Жукова

«15» мая 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ**  
**ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**  
профессионального учебного цикла  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
базовая подготовка  
форма обучения очная

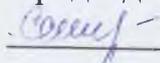
Троицк  
2020

## **РАССМОТРЕНА:**

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям: Зоотехния, Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов

Протокол № 5 от «14» мая 2020г.

Председатель

 С.И. Смирнова

Составители:

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

Швечихина Т.Ю., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

### **Внутренняя экспертиза:**

Техническая экспертиза:

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

Швечихина Т.Ю., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

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

Содержательная экспертиза:

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

Швечихина Т.Ю., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

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

### **Внешние рецензии:**

Белооков А. А., доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, ИВМ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ,

Медведева С.Д., главный технолог ООО «Чебаркульская птица»

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями 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.

Содержание программы профессионального модуля реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов птицы.

ПК 1.2. Проводить убой птицы.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки птицы.

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.

### 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 птицы;

- первичной переработки птицы;

- размещения мяса птицы в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке птицы.

**уметь:**

- определять категории птицы;
- вести процессы первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы.

**знать:**

- требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу;
- санитарные требования при разделке;
- режимы и последовательность первичной переработки птицы;
- температурные режимы холодильной обработки;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке птицы.

**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 – 22 часа;  
консультации – 12 часов;  
учебной практики – 72 часа.

Формы аттестации:

УП. 05.01 - зачет;

МДК 05.01 – дифференцированный зачет;

ПМ. 05 - экзамен (квалификационный).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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.   |
| 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля   | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |   |                                       |   |  | Консультации, часов | 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             | 11  |
| ПК 1.1-1.3                        | Раздел 1. Технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы.  | 174   | 68  | 34  | -                                     | 22  | -                                      | 12                  | 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>22</b>   | <b>-</b>                               | <b>12</b>           | <b>72</b>      | <b>-</b>  |

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

| 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 Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель 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 убоя 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 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. Разделка 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>22</b> |   |
| 1. Составление кроссвордов по темам:<br>- Анатомическое строение сельскохозяйственной птицы;<br>- Факторы, формирующее качество мяса птицы;<br>- Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы;<br>- Основные термины и понятия используемые при переработки мяса птицы. |                             |   | 4         |   |
| 2. Подготовка рефератов по темам:   |                             |   | 8         |   |

|  |    |   |
|--|----|---|
| - Технология первичной переработки уток на мясоперерабатывающих предприятиях;<br>- Анатомическое строение водоплавающей птицы.<br>- Технология изготовления рубленых полуфабрикатов из мяса птицы;<br>- Технология изготовления полуфабрикатов из мяса индеек.   |    |   |
| 3. Подготовка докладов и презентаций по темам:<br>- Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы: окорочка охлажденные.<br>- Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы: крылышки замороженные;<br>- Технология изготовления субпродуктов из мяса птицы;<br>- Технология производства панированных полуфабрикатов из мяса птицы;<br>- Технология производства маринованных полуфабрикатов из мяса птицы. | 10 |   |
| <b>Тематика домашних заданий</b>   | -  |   |
| <b>Учебная практика</b>  |    |   |
| <b>Виды работ</b>  | 72 |   |
| <b>УП. 05.01 Учебная практика</b>  |    |   |
| Вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях по переработке птицы.<br>Ознакомление с правилами санитарии. Правила личной гигиены работников птицеведа.<br>Текущий инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.   | 2  | 2 |
| 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.<br>Обеспечивать работу технологического оборудования птицеведа.   | 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.               | 6                   | 2 |
| <b>Курсовая работа (проект)</b><br><b>Тематика курсовых работ (проектов)</b>   | не<br>предусмотрено |   |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b>   | не<br>предусмотрено |   |
| <b>Производственная практика (по профилю специальности)</b><br><b>Виды работ</b>   | не<br>предусмотрено |   |
| <b>Консультации</b>  | 12                  |   |
| <b>Всего (часов)</b>   | 174                 |   |

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета  
Технология мяса и мясных продуктов (аудитория № 8).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

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

Мультимедийный комплекс:

- ноутбук asus x 51;
- проектор;
- экран на штативе;

Плакаты по разделам:

- Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных;
- Способы оглушения сельскохозяйственных животных;
- Способы снятия шкуры, правила сбора крови.
- Альбом «Породы КРС, свиней, лошадей, овец»
- Муляжи сельскохозяйственных животных: 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».

Реализация программы модуля включает обязательную учебную практику, которые проводятся в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Учебная практика проводится в лаборатории Мясного и животного сырья и продукции, в результате прохождения практики, обучающиеся защищают отчёт.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11097-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/456403>

Дополнительные источники:

1. Асминкина Т. Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: Учебник для СПО / Т. Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019 - 472 с. Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/86529.html>

2. Бурова, Т. Е. Технология полуфабрикатов из животного и растительного сырья : учебное пособие / Т. Е. Бурова, В. И. Филиппов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 210 с. — ISBN 978-5-6043433-6-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93570.html>

3. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 496 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781>

4. Грибанова, И. В. Товароведение : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 359 с. — ISBN 978-985-503-909-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93399.html>

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2020. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – Москва, 2020. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.

3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2020. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.

4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2020. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.

5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва, 2020. – 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                        | 3           |    | 3           |
| Компьютерные симуляции                        |             |    |             |
| Деловые или ролевые игры                      |             |    |             |
| Анализ конкретных ситуаций                    | 5           |    |             |
| Учебные дискуссии                             |             |    |             |
| Конференции                                   |             |    |             |
| Внутрипредметные олимпиады                    |             |    |             |
| Видеоуроки                                    |             |    |             |
| 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. 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.<br>Проводить приемку всех видов птицы.      | Проведение приемки всех видов птицы.                                    | Текущий контроль в форме:<br><br>- устный опрос,<br><br>- экспертная оценка выполнения практических занятий; |
| ПК 1.2.<br>Производить убой птицы.                  | Проведение убоя птицы.<br>Оценивание качества убоя птицы.               |  |
| ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки птицы.  | Проведение первичной переработки птицы, согласно технологической схеме. |  |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие<br/>компетенции)</b>  | <b>Основные показатели оценки<br/>результата</b>   | <b>Формы и методы<br/>контроля и<br/>оценки</b>   |
|--|--|---|
| 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;<br>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;  | Анализ<br>результатов<br>наблюдений за<br>деятельностью<br>обучающегося в<br>процессе освоения<br>образовательной<br>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;<br>- 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;<br>- своевременность сдачи заданий.<br>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;<br>- использование различных источников, включая электронные   |   |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  | - эффективный поиск необходимой информации;<br>- Использование различных источников, включая электронные   |   |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно  | - Взаимодействие с обучающимися, с коллегами, с руководителями   |   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| общаться с коллегами, руководством, потребителями.  | цехов, рабочими, преподавателями и мастерами в ходе обучения  |  |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.   | - планирование обучающимся повышения личного и квалификационного уровня.<br>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы                     |  |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - планирование обучающимся повышения личного и квалификационного уровня.<br>- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля |  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.   | - анализ инноваций в области разработки рецептур, технологических процессов и оборудования в мясном производстве.                                       |  |