Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.05 Изготовление натуральных полуфабрикатов

2020 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
специальных дисциплин
Председатель _____Л.В.Турышева
Протокол № 1
« 28 » 08 2020г

Утверждаю:
Зам.директора
_____Л.И.Петрова

Рабочая программа профессионального модуля 02 Первичная обработка скота разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) профессиям начального профессионального образования (далее – НПО) 19.01.12 «Переработчик скота и мяса», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 794 от 02.08.2013

Организация-разработчик: **государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»**

Разработчик: Турышева Любовь Владимировна, преподаватель

# СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 14

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 16

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.05 Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности НПО в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.12 Переработчик скота и мяса в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства различных видов мясных полуфабрикатов.

ПК 5.2. Выполнять технологические процессы по изготовлению различных видов натуральных мясных полуфабрикатов.

ПК 5.3.Обслуживать оборудование для выработки мясных полуфабрикатов.

ПК 5.4. Выполнять и подготавливать мясные полуфабрикаты специального назначения.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологий мясопереработки, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

### 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:**

- выделения и подготовки крупнокусковых мясных полуфабрикатов;
- изготовления мясных натуральных полуфабрикатов.

**уметь:**

-выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства натуральных бескостных, порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов;

- соблюдать установленные нормы выработки;
- обслуживать оборудование для нарезания, упаковывания и взвешивания;
- вести техническую документацию;

-выявлять и устранять причины, вызывающие брак готовой продукции.

**знать:**
- Ассортимент натуральных мясных полуфабрикатов;
-Виды вспомогательного сырья и специй;
-Требования к упаковке, сырью, специям;
-Назначение частей туш;
-Требования стандартов к качеству;
-Основные технологические операции производства;
-Установленные размеры порций;
-Нормы расхода сырья и вспомогательных материалов;
- Правила ведения технической документации;
- Причины брака;
-Методы предупреждения и устранения брака
-Устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для производства натуральных мясных полуфабрикатов.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**
всего – 854часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 206 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 138 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 68 часов;
учебной и производственной практики – 648 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля **ПМ.05 Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов** является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---|---|
| ПК 5. 1. | Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства различных видов натуральных порционных мясных полуфабрикатов. |
| ПК 5. 2. | Выполнять технологические процессы по изготовлению различных видов натуральных мясных полуфабрикатов. |
| ПК 5.3. | Обслуживать оборудование для выработки мясных полуфабрикатов. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением профессиональных знаний. |

## 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Код профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производ-ственная (по профилю специальности) , часов |
| | | | 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 |
| ПК 5.1<br>ПК 5.2<br>ПК 5.3 | **Раздел 1.** Производство мясных полуфабрикатов из говядины | **72** | **48** | 28 | | 24 | | | |
| ПК 5.1<br>ПК 5.2<br>ПК 5.3 | **Раздел 2.** Производство полуфабрикатов из свинины | **70** | **46** | 26 | | 24 | | | |
| ПК 5.1<br>ПК 5.2<br>ПК 5.3 | **Раздел 3.**Производство полуфабрикатов из баранины | **64** | **44** | 10 | | 20 | | | |
| ПК 5.1<br>ПК 5.2<br>ПК 5.3 | **Учебная практика** | **108** | | | | | | 108 | |
| ПК 5.1<br>ПК 5.2<br>ПК 5.3 | **Производственная практика** | **540** | | | | | | | 540 |
| | **Всего:** | **854** | **786** | **64** | | **68** | | **108** | **540** |

## 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) | | Объем часов | Коды компетен-ций |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| **ПМ. 05.Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов** | | | **854** | |
| **МДК.05.01.Технология изготовления натуральных мясных полуфабрикатов** | | | **206** | |
| **Раздел 1. Производство натуральных полуфабрикатов из мяса говядины** | | | **48** | |
| Тема 1.1. Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины | **Содержание** | | | ПК 5.1<br>ПК 5.2<br>ПК 5.3 |
| | 1 | Общая последовательность производства натуральных полуфабрикатов из мяса. Классификация полуфабрикатов. | 2 | |
| | 2 | Выделение крупнокусковых полуфабрикатов в процессе разделки говяжьих туш. Требования к качеству. Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов для детского питания. | 2 | |
| | 3 | Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов: спинная часть, поясничная часть тазобедренная часть (Верхний кусок, наружный кусок, боковой кусок) Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов для детского питания. | 2 | |
| | 4 | **Практическое занятие:** Вычисление выхода крупнокусковых полуфабрикатов (составление таблицы, решение задач). | 2 | |
| | 5 | Изготовление крупнокусковых натуральных полуфабрикатов: лопаточная часть, заплечная часть, подлопаточная часть, грудная часть, покромка. Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов для детского питания. | 2 | |
| | 6 | **Практическое занятие**: Вычисление выхода крупнокусковых полуфабрикатов **(**составление таблиц, решение задач). | 2 | |
| Тема 1.2. Изготовление порционных полуфабрикатов из говядины | 7 | Изготовление порционных полуфабрикатов из говядины: бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс без панировки | 2 | ПК 5.1<br>ПК 5.2<br>ПК 5.3 |
| | 8 | Ромштекс в панировке, зразы натуральные, говядина духовая. | 2 | |
| Тема 1.3 . Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины | 9 | Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, суповой набор, грудинка на харчо. | 2 | ПК 5.1<br>ПК 5.2<br>ПК 5.3 |
| | 10 | Оборудование для производства мясных полуфабрикатов.МРМ-15; МИМ-105 | 2 | |
| | 11 | **Практическая работа:** Вычисление выхода мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Составление таблицы, решение задач. | 2 | |
| **Лабораторные работы по темам 1,1; 1,2; 1,3** | 12 | Выделение лопаточного, шейного, грудного, спино-рёберного, поясничного отрубов, покромки. | 2 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 13 | Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов специального назначения Выделение полуфабрикатов, жиловка и зачистка полуфабрикатов. | 2 | ПК 5.1<br>ПК 5.2<br>ПК 5.3 |
| | 14 | Выделение крестцового, заднее-тазового (тазобедренного) отрубов; (верхний кусок, наружный кусок, боковой кусок). | 2 | |
| | 15 | Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов специального назначения Выделение полуфабрикатов, жиловка и зачистка полуфабрикатов. | 2 | |
| | 16 | Изготовление натуральных порционных полуфабрикатов из говядины: бифштекс, антрекот, | 2 | |
| | 17 | Изготовление натуральных порционных полуфабрикатов из говядины: ромштекс, говядина духовая. | 2 | |
| | 18 | Изготовление натуральных мелкокусковых полуфабрикатов: азу, бефстроганов, | 2 | |
| | 19 | Изготовление натуральных мелкокусковых полуфабрикатов: поджарка, гуляш, мясо на шашлык. | 2 | |
| | 20 | Изготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё. Оборудование для производства мясных полуфабрикатов. | 2 | |
| | 21 | Бифштекс рубленый натуральный, котлета натуральная рубленая, шницель натуральный рубленый. | 2 | |
| | 22 | Изготовление тестовых полуфабрикатов (пельмени, пирожки, чебуреки) | 2 | |
| | 23 | Контрольная работа по разделу «Производство полуфабрикатов из говядины» | 2 | |
| **Раздел 2.Производство полуфабрикатов из свинины** | | | | |
| Тема 2.1 Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины | **Содержание** | | | ПК 5.1<br>ПК 5.2<br>ПК 5.3 |
| | 1 | Общая последовательность производства натуральных полуфабрикатов из мяса. Классификация полуфабрикатов. | 2 | |
| | 2 | Изготовление вырезки, шейной части, корейки. | 2 | |
| | 3 | Получение грудинки, тазобедренной части, лопаточной части. | 2 | |
| | 4 | **Практическое занятие:** Вычисление выхода крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Составление таблицы. | 2 | |
| | 5 | **Практическое занятие:** Вычисление выхода крупнокусковых полуфабрикатов Решение задач. | 2 | |
| Тема 2.2 Изготовление порционных полуфабрикатов из свинины | 6 | Изготовление натуральных порционных полуфабрикатов: Котлета натуральная в панировке, без панировки, Эскалоп. | 2 | ПК 5.1<br>ПК 5.2<br>ПК 5.3 |
| | 7 | Изготовление натуральных порционных полуфабрикатов: Шницель, свинина духовая. | 2 | |
| Тема 2.3 Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины | 8 | Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов: Мясо для плова, шашлыка, гуляша, суповой набор. | 2 | ПК 5.1<br>ПК 5.2<br>ПК 5.3 |
| | 9 | **Практическое занятие:** Изучение требований стандартов для производства мясных | 2 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | полуфабрикатов из свинины | | |
| | 10 | **Практическое занятие:** Вычисление выхода мелкокусковых полуфабрикатов. Составление таблицы. «Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины» Решение задач. (Выход массы полуфабрикатов из частей туши). | 2 | |
| **Лабораторные работы по темам 2.1; 2,2; 2.3** | 11 | Выделение лопаточной части, шейной части, | 2 | ПК 5.1<br>ПК 5.2<br>ПК 5.3 |
| | 12 | Выделение корейки, вырезки, грудинки | 2 | |
| | 13 | Выделение тазобедренной части. | 2 | |
| | 14 | Изготовление натуральных порционных полуфабрикатов: Котлета натуральная без панировки, эскалоп. | 2 | |
| | 15 | Изготовление натуральных порционных полуфабрикатов из свинины. Котлета натуральная в панировке. | 2 | |
| | 16 | Изготовление натуральных порционных полуфабрикатов: Шницель, свинина духовая. | 2 | |
| | 17 | Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов: Мясо для плова, шашлыка. | 2 | |
| | 17 | Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов: суповой набор, рагу. | 2 | |
| | 18 | Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов: Поджарка, гуляш. | 2 | |
| | 19 | Оборудование для производства мясных полуфабрикатов. | 2 | |
| | 20 | Контрольная работа по разделу 2 «Производство полуфабрикатов из свинины» | 2 | |
| **Раздел 3.Производство полуфабрикатов из баранины** | | | | |
| Тема 3.1 Изготовление полуфабрикатов из баранины. | | **Содержание** | | ПК 5.1<br>ПК 5.2<br>ПК 5.3 |
| | 1 | Общая последовательность производства натуральных полуфабрикатов из мяса. Классификация полуфабрикатов. | 2 | |
| | 2 | Выделение крупнокусковых полуфабрикатов в процессе разделки бараньей туши. Требования к качеству. | 2 | |
| | 3 | Изготовление вырезки, шейной части, корейки, грудинки. | | |
| | 4 | Изготовление полуфабрикатов из тазобедренной и лопаточной части (шницель, баранина духовая) | 2 | |
| | 5 | Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов: Азу, мясо для плова, мясо для шашлыка. Оборудование для производства мясных полуфабрикатов. | 2 | |
| Лабораторно-практические занятия по теме 3.1 | 6 | Вычисление норм выхода полуфабрикатов из баранины. Решение задач. | 2 | ПК 5.1<br>ПК 5.2<br>ПК 5.3 |
| | 7 | Изучение действующих стандартов к качеству натуральных мясных полуфабрикатов. | 2 | |
| | 8 | Требования к качеству мясных полуфабрикатов, причины брака, способы предупреждения, методы устранения. Составление таблицы. | 2 | |
| | 9 | Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. Требования к качеству. | 2 | |
| | 10 | Изготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. | 2 | |
| | 11 | Контрольная работа по теме 1. 3 Изготовление полуфабрикатов из баранины | 2 | |

| | | |
|---|---|---|
| **Учебная практика** | **108** | |
| Техника безопасности при изготовлении мясных полуфабрикатов. Приемы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. | 6 | |
| Приемы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. | 6 | |
| Приемы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из баранины. | 6 | |
| Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из говядины – бифштекс, филе, лангет. | 6 | |
| Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из говядины – антрекот, ромштекс. | 6 | |
| Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из говядины – зразы отбивные, говядина духовая. | 6 | |
| Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из свинины – котлеты натуральные, отбивные, эскалоп. | 6 | |
| Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из свинины – шницель, свинина духовая. | 6 | |
| Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из баранины – котлеты натуральные, отбивные, шашлык по-карски. | 6 | |
| Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из баранины – шницель, баранина духовая. | 6 | |
| Приемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины – бефстроганов, шашлык, поджарка. | 6 | |
| Приемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины – азу, гуляш. | 6 | |
| Приемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины – шашлык, поджарка. | 6 | |
| Приемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины – рагу, плов, гуляш. | 6 | |
| Приемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из баранины – шашлык, поджарка, рагу, плов, пилав. | 6 | |
| Приемы сборки и эксплуатации мясорезательной машины, мясорыхлителя. | 6 | |
| Приемы эксплуатации оборудования для взвешивания мясных полуфабрикатов**.** | 6 | |
| Приемы эксплуатации оборудования для упаковки мясных полуфабрикатов. | 4 | |
| Дифференцированный зачет | 4 | |
| **Производственная практика** | **540** | |
| **Введение.** Актуализация производственной практики, требования по прохождению производственной практики, инструктаж по технике безопасности | 4 | |
| **Изготовление полуфабрикатов из говядины** | 252 | |
| 1.Выделение крупнокусковых полуфабрикатов: лопаточной, шейной частей. | 12 | |
| 2. выделение подлопаточной, грудной части | 12 | |
| 3. выделение подлопаточной, грудной части | 12 | |
| 4.Выделение тазобедренной части. Выделение верхнего, бокового, наружного и внутреннего кусков тазобедренного отруба. | 12 | |
| 5.Выделение тазобедренной части. Выделение верхнего, бокового, наружного и внутреннего кусков тазобедренного отруба. | 12 | |
| 6.Выделение тазобедренной части. Выделение верхнего, бокового, наружного и внутреннего кусков тазобедренного отруба. | 12 | |
| 7. Изготовление натуральных порционных полуфабрикатов: бифштекс натуральный, филе натуральное. | 12 | |
| 8. Изготовление натуральных порционных полуфабрикатов: бифштекс натуральный, филе натуральное. | 12 | |
| 9. Изготовление натуральных порционных полуфабрикатов: бифштекс натуральный, филе натуральное. | 12 | |
| 10.Изготовление натуральных порционных полуфабрикатов: лангет, антрекот, ромштекс без панировки. | 12 | |

| | | |
|---|---|---|
| 11.Изготовление натуральных порционных полуфабрикатов: лангет, антрекот, ромштекс без панировки. | 12 | |
| 12.Изготовление натуральных порционных полуфабрикатов: лангет, антрекот, ромштекс без панировки. | 12 | |
| 13 Изготовление натуральных порционных полуфабрикатов: ромштекс в панировке, зразы натуральные, говядина духовая. | 12 | |
| 14.Изготовление натуральных порционных полуфабрикатов: ромштекс в панировке, зразы натуральные, говядина духовая. | 12 | |
| 15. Изготовление натуральных порционных полуфабрикатов: ромштекс в панировке, зразы натуральные, говядина духовая. | 12 | |
| 16. Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов: Бефстроганов, азу, гуляш. | 12 | |
| 17. Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов: Бефстроганов, азу, гуляш. | 12 | |
| 18. Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов: Бефстроганов, азу, гуляш. | 12 | |
| 19. Изготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё: Бифштекс рубленый, филе натуральное рубленое. | 12 | |
| 20. Изготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё: Бифштекс рубленый, филе натуральное рубленое. | 12 | |
| 21. Изготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё: Бифштекс рубленый, филе натуральное рубленое. | 12 | |
| **Изготовление полуфабрикатов из свинины** | 180 | |
| 1.Выделение шейной, лопаточной части. | 12 | |
| 2.Выделение шейной, лопаточной части. | 12 | |
| 3.Выделение шейной, лопаточной части. | 12 | |
| 4.Выделение грудинки, корейки, вырезки. | 12 | |
| 5.Выделение грудинки, корейки, вырезки. | 12 | |
| 6.Выделение грудинки, корейки, вырезки. | 12 | |
| 7..Изготовление натуральных порционных полуфабрикатов из свинины: котлета натуральная в панировке, без панировки, эскалоп, шницель натуральный. | 12 | |
| 8..Изготовление натуральных порционных полуфабрикатов из свинины: котлета натуральная в панировке, без панировки, эскалоп, шницель натуральный. | 12 | |
| 9.Изготовление натуральных порционных полуфабрикатов из свинины: котлета натуральная в панировке, без панировки, эскалоп, шницель натуральный.. | 12 | |
| 10. Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины: мясо для плова, гуляша, шашлыка: суповой набор. | 12 | |
| 11.Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины: мясо для плова, гуляша, шашлыка: суповой набор. | 12 | |
| 12 .Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины: мясо для плова, гуляша, шашлыка: суповой набор. | 12 | |
| 13.. Изготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё: котлеты рубленые натуральные. | 12 | |
| 14. Изготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё: котлеты рубленые натуральные. | 12 | |
| 15.. Изготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё: котлеты рубленые натуральные. | 12 | |
| **Изготовление полуфабрикатов из баранины** | 102 | |
| 1.Выделение шейной, лопаточной частей, тазобедренной части. | 12 | |
| 2.Выделение шейной, лопаточной частей, тазобедренной части. | 12 | |
| 3.Выделение шейной, лопаточной частей, тазобедренной части. | 12 | |
| 4..Изготовление натуральных порционных полуфабрикатов из баранины: шницель натуральный, баранина духовая. | 12 | |

| | | |
|---|---|---|
| 5.Изготовление натуральных порционных полуфабрикатов из баранины: шницель натуральный, баранина духовая. | 12 | |
| 6.Изготовление натуральных порционных полуфабрикатов из баранины: шницель натуральный, баранина духовая. | 12 | |
| 7.Изготовление мелкокусковых натуральных полуфабрикатов : азу, мясо для шашлыка, плова. | 12 | |
| 6. Изготовление мелкокусковых натуральных полуфабрикатов : азу, мясо для шашлыка, плова. | 12 | |
| 8.Изготовление мелкокусковых натуральных полуфабрикатов : азу, мясо для шашлыка, плова. | 6 | |
| Дифференцированный зачет | **2** | |

# 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология переработки скота и мяса»;
*Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:*
Производственные столы,
Стеллажи
Ванны
Пила для распилови,
Ножи для обвалки,
Ножи-мусаты
Кольчужные фартуки и перчатки.
Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

лабораторий «Технология переработки мяса и субпродуктов»
*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:*
Комплект учебных столов, стулья;
Учебная магнитная доска,
Комплект макетов туш скота сельскохозяйственных животных;
Комплект плакатов мясных туш.
*Технические средства обучения:*
Компьютер;
Мультимедийный проектор,
Экран

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 176 с..

Дополнительные источники:

2. Кайм Г. Технология переработки мяса. Санкт-Петербург 2008 г.
3. Лихачёва Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов. Москва Альфа-м Инфра-М 2009 г.
4. Сэмс Р.А. Переработка мяса птицы. Санкт-Петербург 2007 г.
5. Сборник рецептур мясных изделий и колбас. Профикс Санкт-Петербург 2003 г.

6. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии продуктов животноводства. Москва. В.О. Агропромиздат 2007 г.

8.Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита. Ростов-на-Дону «Феникс» 2000 г.

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретическая часть программы реализуется в условиях оснащённого учебного кабинета, с использованием учебных средств, наглядных пособий. Лабораторные занятия, в зависимости от целей обучения и содержания могут быть организованы в учебном кабинете или непосредственно в лаборатории, с использованием лабораторного оборудования и инвентаря. Учебная и производственная практика может быть организована на мясоперерабатывающих предприятиях города в порядке, указанном в типовом договоре по практике. В процессе обучения учащимся оказывается консультативная помощь преподавателями специальных дисциплин или мастером при непосредственном обращении.

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины(модуля).Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 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.5.1.Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства различных видов натуральных порционных мясных полуфабрикатов | - Определение качества мяса органолептическими методами;<br>- Выделение крупно-кусковых полуфабрикатов в соответствии с анатомическими границами,<br>- Качество жиловки крупнокусковых полуфабрикатов | Текущий контроль в форме:<br>- защиты лабораторных и практических занятий;<br>- контрольных работ по темам МДК.<br>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.<br>Комплексный экзамен по модулю.<br>Защита курсового проекта. |
| ПК.5.2.Выполнять технологические процессы по изготовлению различных видов натуральных мясных полуфабрикатов | - Правильность нарезки полуфабрикатов<br>- Соответствие массе и форме п/ф;<br>- Обоснованность выбора оборудования и инструментов;<br>- Определение качества полуфабрикатов органолептическим методом<br>- Точность взвешивания; | |
| ПК.5.3.Обслуживать оборудование для выработки мясных туш | - Соблюдать технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования | |
| ПК.5.4Выполнять и подготавливать мясные полуфабрикаты специального назначения | - Определение качества мяса органолептическими методами;<br>- Выделение крупно- кусковых полуфабрикатов в соответствии с анатомическими границами,<br>- Качество жиловки крупнокусковых полуфабрикатов специального назначения. | |

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 умения

| 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 | интересоваться историей развития мясоперерабатывающей отрасли, анализировать развитие производства на дальнейший успех. | Интерпретация 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 | – выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач в области технологии переработки мяса и мясопродуктов. Решать профессиональные задачи, тесты разного уровня сложности | |
| **ОК-3 Анализировать** рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | – решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в области применения рационального использования сырья или полуфабрикатов. | |
| **ОК4 Осуществлять** поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | – эффективный поиск необходимой информации<br>– использовать различные источники, включая электронные | |
| **ОК-5 Использовать** информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | - применять программы Microsoft Offis Vord 2007,<br>- Microsoft Offis Power Point 2007 | |
| **ОК-6 Работать** в коллективе и в команде, **эффективно общаться** с коллегами, руководством, потребителями | - быть дисциплинированным и ответственным за порученную работу.<br>- правильно, добросовестно и своевременно выполнять производственные задания .<br>- Быть готовым работать в бригаде. | |
| ОК-7 **Исполнять** воинскую обязанность , в том числе с применением профессиональных знаний ( для юношей) | - Исполнять обязанности согласно воинскому уставу кроме того- | |