



РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

на заседании ПЦК

Протокол № 1 от 31 августа 2022 года

Председатель Т.М. Степанченко

Приказ на утверждение

№ 762 от 31.08.2022

## ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих 12397 «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы», на основе профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 г. N 602н), регистрационный номер 56040, направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего (с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Мясопереработка»).

Уровень квалификации 3

Срок обучения 367ч

Форма обучения очная

Челябинск 2022 г.

## СВЕДЕНИЯ О РАЗРАБОТЧИКАХ

Основная образовательная программа профессионального обучения «Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих 12397 «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы», разработана в образовательном учреждении «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» (далее Колледж) в соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 г. N 602н) для образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 № 379.

### 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основная образовательная программа профессионального обучения «Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих 12397 «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы», уровень квалификации 3, предназначена для лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего на основе профессионального стандарта Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 г. N 602н), регистрационный номер 56040 (с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Мясопереработка»). Программа относится к профессиональной деятельности «Производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях», код 22.002. Основная цель вида профессиональной деятельности: «Разработка, создание и эксплуатация прогрессивных технологий производства безопасных продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях».

Относится к видам экономической деятельности:

10.12	Производство и консервирование мяса птицы
10.13	Производство продукции из мяса убойных животных и мяса птицы

(код ОКВЭД\*(2))

(наименование вида экономической деятельности)

Программа разработана в соответствии с:

- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

- профессиональным стандартом «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 г. N 602н)

- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Мясопереработка»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», с изменениями, внесенными в приказ Министерством образования и науки Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования».

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Результаты обучения по программе формируются на основе содержания профессионального стандарта, соответствующее 3 уровню квалификации.

Соблюдается следующее соответствие терминологии профессиональных стандартов и профессиональных образовательных программ.

Таблица 1 - Примерное соответствие терминологии ПС и профессиональных образовательных программ

Термины профессионального стандарта	Термины профессиональных образовательных программ
Обобщенная трудовая функция	Вид деятельности
Трудовая функция	Профессиональная компетенция
Трудовое действие	Практический опыт
Умение	Умение
Знание	Знание

2.1. Перечень трудовых функций и соответствующих им трудовых действий, умений и знаний

*Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)*

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
А	3.1 Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	3	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	А/03.4	3

Результатом освоения программы профессионального обучения являются виды деятельности и составляющие его компетенции. Определение видов деятельности и составляющих их компетенций происходит на основании обобщенной трудовой функции 3 уровня квалификации «Производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях»

Наименование вида деятельности	Наименование профессиональной компетенции
ВД «Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных	ПК <sub>по1</sub> Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в

технологических линиях»	соответствии с технологическими инструкциями
-------------------------	--

**ПКп01 Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях**

Трудовое действие	Практический опыт	Наименование практического опыта (трудового действия)	Содержание в соответствии со спецификацией стандарта Ворлдскиллс
ТД3.3.1.1	ПО 1.1.	Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями	Осуществлять верификацию, прием сырья и подготовку сырья
ТД3.3.1.2	ПО 1.2.	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	Возможные потенциальные риски, связанные с сырьем и материалами
ТД3.3.1.3	ПО 1.3.	Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями	Применять нормативную и сопроводительную документацию в профессиональной деятельности
			Поддерживать и соблюдать требования по пищевой безопасности (процедуры НАССР)
			Соблюдать требования по охране труда и технике безопасности
ТД3.3.1.4	ПО 1.4.	Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку	Проводить обвалку мяса
			Применять методы

		туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов	безопасной работы с режущими инструментом и оборудованием
			Соблюдать требования по охране труда и технике безопасности
ТДЗ.3.1.5	ПО 1.5.	Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов	Проводить жиловку мяса с разборкой по назначению
			Применять методы безопасной работы с режущими инструментом и оборудованием
			Соблюдать требования по охране труда и технике безопасности
ТДЗ.3.1.6	ПО 1.6.	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку	Изготавливать крупнокусковые полуфабрикаты
			Изготавливать порционные полуфабрикаты
			Изготавливать мелкокусковые полуфабрикаты
			Производить контроль качества и подготовку готовой продукции к реализации
ТДЗ.3.1.7	ПО 1.7.	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Обслуживать и эксплуатировать оборудование
			Обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования
			Проверять наличие и исправность контроль – измерительных приборов
ТДЗ.3.1.8	ПО 1.8.	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства	Обслуживать и эксплуатировать оборудование
			Обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования
			Проверять наличие и

		продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	исправность контроль – измерительных приборов
ТДЗ.3.1.9	ПО 1.9.	Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании	Обслуживать и эксплуатировать оборудование
			Обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования
			Проверять наличие и исправность контроль – измерительных приборов
ТДЗ.3.1.10	ПО 1.10.	Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании	Обслуживать и эксплуатировать оборудование
			Обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования
			Проверять наличие и исправность контроль – измерительных приборов
ТДЗ.3.1.11	ПО 1.11.	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде	Внедрять и постоянно использовать высокие стандарты качества работ и технологий
			Применять нормативную и сопроводительную документацию в профессиональной деятельности
			Вести техническую документацию
			Контролировать состояние продукта
<b>Необходимые умения</b>	<b>Умения</b>	<b>Наименование умения</b>	<b>Содержание в соответствии со спецификацией</b>

У3.2.1.1	У1.1	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований	Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью
У3.2.1.2	У1.2	Определять категории упитанности птицы	Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, основами морфологического строения
У3.2.1.3	У1.3	Определять дефекты обработки	Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, основами морфологического строения
У3.2.1.4	У1.4	Сортировать тушки птицы по качеству обработки, упитанности и весу	Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, основами морфологического строения
У3.2.1.5	У1.5	Маркировать птицу в соответствии с упитанностью и качеством технологической обработки	Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов
У3.2.1.6	У1.6	Осуществлять формовку, упаковку тушек птицы	Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью
У3.2.1.7	У1.7	Проводить маркировку тары	Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)
У3.2.1.8	У1.8	Проводить процесс дефростации тушек птицы	Обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования
У3.2.1.9	У1.9	Осуществлять процессы мойки тушек птицы	Обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования



У3.2.1.10	У1.10	Выполнять процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов кулинарных изделий	Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов
У3.2.1.11	У1.11	Составлять фарш для рубленых полуфабрикатов	Применять нормативную и сопроводительную документацию в профессиональной деятельности
У3.2.1.12	У1.12	Подготавливать не мясные компоненты фарша	Применять нормативную и сопроводительную документацию в профессиональной деятельности
У3.2.1.13	У1.13	Осуществлять формовку натуральных и рубленых полуфабрикатов	Обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования
У3.2.1.14	У1.14	Осуществлять процессы жарения, запекания и варки кулинарных изделий из мяса птицы в соответствии с параметрами технологического процесса	Обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования
У3.2.1.15	У1.15	Осуществлять контроль готовности изделий	Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов
У3.2.1.16	У1.16	Процессы охлаждения, замораживания, упаковки готовых изделий	Обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования
У3.2.1.17	У1.17	Контролировать температурные параметры процессов	Внедрять и постоянно использовать высокие стандарты качества работ и технологий

Необходимые знания	Знания	Наименование знаний	Содержание в соответствии со спецификацией
3 3.2.1.1	3 1.1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
			Понятие о компетенциях и стандарт компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия
3 3.2.1.2	3 1.2	Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Применять нормативную и сопроводительную документацию в профессиональной деятельности
3 3.2.1.3	3 1.3	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования
3 3.2.1.4	3 1.4	Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
			Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации
			Принципы обеспечения чистоты всех рабочих зон в

			соответствии с правилами санитарии и гигиены
			Назначение производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями
3 3.2.1.5	3 1.5	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Внедрять и постоянно использовать высокие стандарты качества работ и технологий
			Применять нормативную и сопроводительную документацию в профессиональной деятельности
			Вести техническую документацию
			Контролировать состояние продукта
3 3.2.1.6	3 1.6	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания
			Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

**ПКпо2 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями**

<b>Трудовое действие</b>	<b>Практический опыт</b>	<b>Наименование практического опыта (трудового действия)</b>	<b>Содержание в соответствии со спецификацией стандарта Ворлдскиллс</b>
ТД 3.2.2.1	ПО 2.1	Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями	Подготавливать ингредиенты для производства полуфабрикатов из мяса птицы
			Правильно подобрать количество ингредиентов для получения требуемого выхода
			Производить подготовку ингредиентов
ТД 3.2.2.2	ПО 2.2	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	Применять нормативную и сопроводительную документацию в профессиональной деятельности
ТД 3.2.2.3	ПО 2.3	Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов	Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи
ТД 3.2.2.4	ПО 2.4	Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов	Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки
ТД 3.2.2.5	ПО 2.5	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку	Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса

ТД 3.2.2.6	ПО 2.6	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	
ТД 3.2.2.7	ПО 2.7	Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ТД 3.2.2.8	ПО 2.8	Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании	Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации
			Принципы обеспечения чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены
ТД 3.2.2.9	ПО 2.9	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде	Внедрять и постоянно использовать высокие стандарты качества работ и технологий
			Применять нормативную и сопроводительную документацию в профессиональной деятельности
<b>Необходимые умения</b>	<b>Умения</b>	<b>Наименование умения</b>	<b>Содержание в соответствии со спецификацией</b>
У 3.2.2.1	У 2.1	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с	Применять нормативную и сопроводительную документацию в профессиональной деятельности

		технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований	
У 3.2.2.2	У 2.2	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки	Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи
			Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки
У 3.2.2.3	У 2.3	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	Применять нормативную и сопроводительную документацию в профессиональной деятельности
У 3.2.2.4	У 2.4	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Применять нормативную и сопроводительную документацию в профессиональной деятельности
У 3.2.2.5	У 2.5	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании.	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
У 3.2.2.6	У 2.6	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании	Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта
<b>Необходимые</b>	<b>Знания</b>	<b>Наименование знаний</b>	<b>Содержание в соответствии</b>

знания			со спецификацией
3 3.2.2.1	3 2.1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>Понятие о компетенциях и стандарт компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия</p>
3 3.2.2.2	3 2.2	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов	Современные технологии в профессиональной сфере деятельности
3 3.2.2.3	3 2.3	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	Применять нормативную и сопроводительную документацию в профессиональной деятельности
3 3.2.2.4	3 2.4	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	Применять нормативную и сопроводительную документацию в профессиональной деятельности
3 3.2.2.5	3 2.5	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства	<p>Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи</p> <p>Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки</p>
3 3.2.2.6	3 2.6	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой	Применять нормативную и сопроводительную документацию в профессиональной деятельности

		стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья	
--	--	--	--

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Реализация основных программ профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся. Профессиональное обучение завершается аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Комплект оценочных средств для оценки профессиональной квалификации представлен в приложении 1.

Оценивание компетенций, составляющих вид деятельности, подразумевает констатацию готовности обучающихся применять знания и умения, осуществлять необходимые действия на рабочем месте, которые ведут к получению определенного результата (продукта) деятельности или являются содержательным наполнением процесса трудовой (профессиональной) деятельности. Проводится комплексная оценка компетенций, а не отдельных умений и знаний их составляющих.

Таким образом, критерий оценки компетенций представляет собой формализованное описание оцениваемых основных (ключевых) параметров процесса (алгоритма) или результата деятельности.



#### 4. СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ И ЭЛЕМЕНТОВ ЕЕ СТРУКТУРЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Должен иметь практический опыт	Виды работ на производственной практике	Должен знать	Должен уметь	Темы лабораторных работ, практических занятий	Виды работ на учебной практике	Умения и знания не вошедшие в программу	Образовавшаяся дисциплина
ПКпо1 Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	ПО 1.1. Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическим и инструкциями	Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота  Расчет расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическим и инструкциями	3 1.2 Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	У1.1 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарных санитарных требований	<b>Практические занятия:</b> 1. Оформление документации и по приемке птицы. Освоить и записать способы сортировки. Виды тушек птицы по способу обработки, упитанности и качеству обработки. 2. Составление сравнительной таблицы электроклеим и бумажных этикеток, требования предъявляемые к ним,	Организация рабочего места.  Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки мясного сырья Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов  Органолептическая оценка	3 1.1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	

	<p>ПО 1.2. Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья</p>		<p>3 1.3 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>	<p>У1.2 Определять категории упитанности и птицы питания</p>	<p>приготовленные краски для клеев. Составление таблицы основных технологических операций формовки, их наименование и последовательность выполнения. 3. Проведение исследования мяса птицы. Органолептические и лабораторные методы определения свежести мяса птицы. Методы распознавания мяса, полученного от больной или павшей</p>	<p>качества полуфабрикатов.  Условия и сроки хранения и реализации готовых полуфабрикатов</p>		
--	---	--	---	--	---	---	--	--

	<p>ПО 1.3.Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическим и инструкциями</p>		<p>З 1.4 Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного</p>	<p>У 1.3 Определять дефекты обработки</p>	<p>птицы. Определение потребности в холоде при охлаждении и замораживании мяса. Новые методы консервирования мяса Определение параметров изменения мяса птицы при хранении. Учет естественной убыли. Выполнение расчета необходимого транспортного средства для транспортирования готовых и упакованных тушек птицы Выполнение расчета необходимых средств для</p>			
--	---	--	--	---	--	--	--	--

			происхождения		проведения дезинсекции, дезинфекции, производственных цехов			
	ПО 1.4 Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов		3 1.5 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации и с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе	У1.4 Сортировать тушки птицы по качеству обработки, упитанности и весу	4. Расчет пищевой и энергетической ценности продуктов. Определение соотношения различных частей тушек птицы %, к общей массе.  5. Определение качества натуральных полуфабрикатов из мяса птицы Составление смеси пряностей, г на 100г смеси. Расчет расхода посолочных веществ и добавок, кг на 100-1000л			

			производства а продуктов питания животного происхожде ния на автоматизи рованных технологиче ских линиях		рассола  6. Расчет сырья, пряностей и материалов на выработку полуфабрикат ов из мяса птицы в маринаде, кг (л) на 100- 1000кг несоленого мяса Определение качества маринованны х полуфабрикат ов Просмотр фильма с закреплением технологичес ких этапов производства полуфабрикат ов.  7. Составление рецептур для рубленных полуфабрикат			
	ПО 1.5 Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов		3 1.6 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасност и при техническо м обслуживан ии и эксплуатаци и технологиче ского оборудован ия, систем безопасност и и сигнализаци и, контрольно-	У 1.5 Маркироват ь птицу в соответстви и с упитанность ю и качеству технологиче ской обработки				

			измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения		ов. Расчет сырья, пряностей и материалов на приготовление полуфабрикатов рубленых из мяса птицы. Расчет сырья, пряностей и материалов на приготовление полуфабрикатов			
	ПО 1.6 Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку			У 1.6 Осуществлять формовку, упаковку тушек птицы	8. Расчет сырья, пряностей и материалов на производства вареных колбасных изделий. Расчет сырья, пряностей и материалов на производства варено-копченых			
	ПО 1.7 Регулирование параметров и режимов технологических операций производства			У 1.7 Проводить маркировку тары				

	<p>продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическим и инструкциями</p>				<p>колбасных изделий из мяса птицы Расчет сырья, пряностей и материалов на производства копченых колбасных изделий из мяса птицы.</p>			
	<p>ПО 1.8 Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическим и инструкциями</p>			<p>У 1.8 Проводить процесс дефростации и тушек птицы</p>	<p>Освоение методов определения качества колбасных изделий из мяса птицы Просмотр фильма и рассмотрение технологического процесса производства колбасных изделий Расчет сырья, пряностей и материалов на производства паштетов из мяса птицы. Освоение</p>			

	ПО 1.9 Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании			У 1.9 Осуществля ть процессы мойки тушек птицы	методов определения качества мясных паштетов. Выполнение таблицы основных поломок колбасных изделий и паштетов			
	ПО 1.10 Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании			У 1.10 Выполнять процессы разделки по анатомичес ким признакам в соответстви и со схемами разделки для определенн ых видов кулинарных изделий	<b>Лабораторн ые работы</b> Приготовлен ие натуральных полуфабрикат ов из мяса птицы  Приготовлен ие рубленных полуфабрикат ов из мяса птицы			
	ПО 1.11 Проведение технических наблюдений за ходом технологическог о процесса производства продуктов питания из			У 1.11 Составлять фарш для рубленных полуфабрик атов	Технология приготовлени е из мяса птицы (тушеные, отварные, запеченные, жаренные)			
				У 1.12 Подготовли вать не				



<p>мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде</p>			мясные компоненты фарша					
			У 1.13 Осуществлять формовку натуральных и рубленых полуфабрикатов					
			У 1.14 Осуществлять процессы жарения, запекания и варки кулинарных изделий из мяса птицы в соответствии с параметрами технологического процесса					
			У 1.15 Осуществля					

				ть контроль готовности изделий				
				У 1.16 Процессы охлаждения, замораживания, упаковки готовых изделий				
				У 1.17 Контролировать температурные параметры процессов				
ПК <sub>по2</sub> Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	ПО 2.1 Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных		3 2.2 Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработк	У 2.1 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с				

	технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями		и крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов  3 2.3 Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях  3 2.4 Нормативы расходов сырья, полуфабрик	технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований				
--	--	--	---	---	--	--	--	--

			<p>атов, расходного материала, выхода готовой продукции при производств е продуктов питания из мясного сырья на автоматизи рованных технологиче ских линиях</p> <p>3 2.5 Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарног о производств а</p> <p>3 2.6 Методы контроля</p>					
--	--	--	---	--	--	--	--	--

			<p>качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья</p>					
	<p>ПО 2.2 Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов</p>		<p>З 2.2 Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработк</p>	<p>У 2.2 Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом</p>				

	питания из мясного сырья		и крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов  3 2.3 Показатели качества сырья, полуфабрик атов, расходного материала и готовой продукции при производств е продуктов питания из мясного сырья на автоматизи рованных технологиче ских линиях  3 2.4 Нормативы расходов сырья, полуфабрик	оборудова нии.				
--	-----------------------------	--	--	-------------------	--	--	--	--

			<p>атов, расходного материала, выхода готовой продукции при производств е продуктов питания из мясного сырья на автоматизи рованных технологиче ских линиях</p> <p>3 2.5 Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарног о производств а</p> <p>3 2.6 Методы контроля</p>					
--	--	--	---	--	--	--	--	--

			<p>качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства</p>					
	<p>ПО 2.3 Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов</p>		<p>З 2.2 Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки и крупного и мелкого рогатого</p>	<p>У 2.3 Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении и технологических операций производства продуктов</p>				



			<p>скота, свиней, птицы и кроликов</p> <p>3 2.3 Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>3 2.4 Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала,</p>	<p>питания из мясного сырья</p> <p>У 2.4 Рассчитать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>У 2.5 Эксплуати</p>				
--	--	--	---	---	--	--	--	--

			<p>выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>3 2.5 Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства</p> <p>3 2.6 Методы контроля качества продукции, причины</p>	<p>ровать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании.</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--	--

			брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологиче ского процесса производств а					
	ПО 2.4 Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов		З 2.2 Характерис тика основных технологиче ских процессов, устройство и принцип действия технологиче ского оборудован ия переработк и крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и	У 2.6 Эксплуати ровать оборудова ние для маркировк и продуктов питания из мясного сырья на специально м технологич еском оборудова нии				

			<p>кроликов</p> <p>3 2.3 Показатели качества сырья, полуфабрик атов, расходного материала и готовой продукции при производств е продуктов питания из мясного сырья на автоматизи рованных технологиче ских линиях</p> <p>3 2.4 Нормативы расходов сырья, полуфабрик атов, расходного материала, выхода готовой продукции</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--	--

			<p>при производств е продуктов питания из мясного сырья на автоматизи рованных технологиче ских линиях</p> <p>3 2.5 Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарног о производств а</p> <p>3 2.6 Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--	--

			их устранению на каждой стадии технологиче ского процесса производств а					
	ПО 2.5 Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикато в, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку		3 2.2 Характерис тика основных технологиче ских процессов, устройство и принцип действия технологиче ского оборудован ия переработк и крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов	У 2.3 Оценивать качество сырья и полуфабри катов по органолепт ическим показателя м при выполнени и технологич еских операций производст ва продуктов питания из мясного сырья				
			3 2.3 Показатели	У 2.4 Рассчитать				

			<p>качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>3 2.4 Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов</p>	<p>ать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>У 2.5 Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из</p>				
--	--	--	---	---	--	--	--	--

			<p>питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>3 2.5 Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства</p> <p>3 2.6 Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой</p>	<p>мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании.</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--	--



			стадии технологического процесса производства					
	ПО 2.6 Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		3 2 3 2.2 Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки и крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов	У 2.3 Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении и технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья				
			3 2.3 Показатели качества сырья, полуфабрик	У 2.4 Рассчитывать необходимый объем				

			<p>атов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>3 2.4 Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на</p>	<p>сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>У 2.5 Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на</p>				
--	--	--	---	---	--	--	--	--

			<p>автоматизированных технологических линиях</p> <p>3 2.5 Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства</p> <p>3 2.6 Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического</p>	<p>специальном технологическом оборудовании.</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--	--

			процесса производства					
	ПО 2.7 Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании		3 2.2 Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки и крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов	У 2.3 Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении и технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья				
			3 2.3 Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и	У 2.4 Рассчитать необходимый объем сырья и расходных материалов				

			<p>готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>3 2.4 Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических</p>	<p>в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>У 2.6 Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специально</p> <p>м технологич</p>				
--	--	--	---	---	--	--	--	--

			<p>ских линиях</p> <p>3 2.5 Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарног о производств а</p> <p>3 2.6 Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологиче ского процесса производств а</p>	<p>еском оборудова нии.</p>				
--	--	--	--	-------------------------------------	--	--	--	--

	<p>ПО 2.8 Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании</p>		<p>З 2.2 Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки и крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов</p> <p>З 2.3 Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при</p>	<p>У 2.3 Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении и технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p>У 2.4 Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения</p>				
--	---	--	--	--	--	--	--	--

			<p>производство продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>3 2.4 Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>3 2.5 Способы</p>	<p>технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>У 2.5 Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном оборудовании.</p>				
--	--	--	---	--	--	--	--	--



		<p>обвалки  мяса скота  всех видов  и разделки  мяса для  колбасного  и  кулинарног  о  производств  а</p> <p>3 2.6  Методы  контроля  качества  продукции,  причины  брака  продукции  и меры по  их  устранению  на каждой  стадии  технологиче  ского  процесса  производств  а</p>					
	<p>ПО 2.9  Проведение  технических  наблюдений за</p>	<p>3 2.2  Характерис  тика  основных</p>	<p>У 2.3  Оценивать  качество  сырья и</p>				

	<p>ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде</p>		<p>технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки и крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов</p> <p>3 2.3 Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из</p>	<p>полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении и технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья</p> <p>У 2.4 Рассчитать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производст</p>				
--	--	--	--	---	--	--	--	--

			<p>мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>3 2.4 Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>3 2.5 Способы обвалки мяса скота всех видов</p>	<p>ва продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>У 2.5 Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании.</p> <p>У 2.6 Соблюдать санитарно-гигиеническое</p>				
--	--	--	---	--	--	--	--	--

			и разделки мяса для колбасного и кулинарног о производств а  3 2.6 Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологиче ского процесса производств а	требования и требования охраны труда					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## 5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки в часах по неделям, месяцам, годам	
				Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная		2 курс	
		Зачеты	Экзамены			Всего занятий	В т.ч. лаб. и практ. занятий	3	4
	Выполнение работ по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из птицы»			367	62	305	68	<b>43</b>	<b>262</b>
МДК.05.01	Рабочая профессия	→→→→	→→→,2*	187	62	125	68	<b>43</b>	<b>82</b>
УП	Учебная практика	→→→,2* **		72	-	-	-	-	<b>72</b>
ПП	Производственная практика	→→→,2* **		108	-	-	-	-	<b>108</b>

## 6. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Объем образовательной программы	Объем образовательной программы, час					Консультация	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
			Занятие во взаимодействии с преподавателем			Практика				
			Всего, часов	в т.ч. лабораторно-практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа часов	Учебная, часов	Производственная,			
ПК 5.1- 5.3	<b>Раздел 1. Сортировка тушек птицы</b>	<b>64</b>	32	16					<b>32</b>	
ПК 5.4-5.8	<b>Раздел 2 Производство продукции из мяса птицы</b>	<b>123</b>	93	52					<b>30</b>	
	<b>Практическая подготовка</b>	100								
	<b>Всего:</b>	<b>367</b>	<b>125</b>	<b>68</b>		<b>72</b>	<b>108</b>		<b>62</b>	

## 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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	ПК, ОК
<b>МДК Раздел 1 Сортировка тушек птицы</b>		<b>32</b>		
<b>Тема 1.1. Понятия о сортировке</b>	<b>Содержание</b>	4		
	Классификация мяса птицы		2	
	Первичная переработка птицы		2	
	Понятия о сортировке. Способы сортировки			
	Требования к тушкам, поступающим на сортировку. Правила и порядок сортировки тушек птицы в соответствии со стандартами.			
<b>Тема 1.2. Клеймение тушек, его назначение</b>	<b>Содержание</b>	8		
	Клеймение тушек, его назначение. Виды клейм и места нанесения клейм на тушки птицы.		2	
	Формовка тушек, ее назначение.		2	
	Основное технологическое оборудование для охлаждения, сортировки, упаковки, маркировки тушек птицы.			
	Просмотр фильма по сортировке, формовке и упаковке тушек птицы.			
	Понятие о взвешивании, назначение взвешивания, правила взвешивания.			
	Упаковка тушек. Правила и порядок упаковки тушек.			
	Понятие о таре, виды тары и упаковки применяемой в перерабатывающей промышленности.			
	Маркировка тушек птицы.			
	<b>Содержание</b>	4		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	ПК, ОК
Тема 1.3 Способы охлаждения тушек птицы и кроликов	Способы охлаждения, хранения, требования, предъявляемые при хранении тушек птицы.		2 2	
	Сортировка продуктов убоя птиц. Требования к организации рабочего места. Безопасность труда при проведении технологического процесса сортировки тушек птицы.			
	<p><b>Практическое занятие</b> Проведение исследования мяса птицы. Органолептические и лабораторные методы определения свежести мяса птицы. Методы распознавания мяса, полученного от больной или павшей птицы.</p> <p>Определение потребности в холоде при охлаждении и замораживании мяса. Новые методы консервирования мяса</p> <p>Определение параметров изменения мяса птицы при хранении. Учет естественной убыли.</p> <p>Выполнение расчета необходимого транспортного средства для транспортирования готовых и упакованных тушек птицы</p> <p>Выполнение расчета необходимых средств для проведения дезинсекции, дезинфекции, производственных цехов</p>	10	2 2	
	<p>Самостоятельная учебная работа при изучении 1 раздела</p> <p>Выполнить реферат на тему «Современные технологии производства порционных полуфабрикатов из мяса птицы»</p> <p>Составить конспект: ассортимент быстрозамороженных продуктов из мяса птицы</p> <p>Подготовить кроссворд: полуфабрикаты рубленые</p> <p>Подготовить сообщение: история возникновения котлет, пельменей, мант, голубцов</p> <p>Составить конспект: составить рецептуру и рассчитать потребность сырья, пряностей и специй для производства купатов из мяса птицы</p> <p>Составить конспект: составить рецептуру и рассчитать потребность сырья, пряностей и специй для производства рулетов из мяса птицы.</p> <p>Составить конспект: составить рецептуру и рассчитать потребность сырья, пряностей и специй для производства голубцов из мяса птицы</p> <p>Подготовить сообщение: национальные продукты из мяса птицы</p>	32		



Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	ПК, ОК
Выполнить реферат на тему «Наименование и особенности производства национальных продуктов из мяса птицы»				
<b>МДК Раздел 2 Производство продукции из мяса птицы</b>		<b>93</b>		
<b>Тема 2.1 Сырье основное и вспомогательное; упаковочный материал.</b>	<b>Содержание</b>	16	2	
	Мясное сырье, требования предъявляемые к нему.			
	Потребительские свойства, пищевая и энергетическая ценность мясного сырья.			
	Биологические и технологические свойства мясного сырья.			
	Экстрактивные вещества, витамины, микро-и макроэлементы.			
	Характеристика основных тканей мяса.			
	Виды мясного сырья мясо птицы: куры, утки, гуси, индюки, цесарки кролика, субпродукты, животные жиры.			
	Мясо птицы механической обвалки.			
	Белковые компоненты: молочные белки, соевые белки, животные белки.			
	Крахмал, мука пшеничная, сухари панировочные, посолочные вещества, пряности и специи применяемые в производстве продукции из мяса птицы и кроликов.			
	Посолочные вещества, пряности и специи применяемые в производстве продукции из мяса птицы и кроликов.			
	Пищевые добавки разрешенные к применению в производстве продукции из мяса птицы и кроликов.			
	Тара и упаковочные материалы для упаковывания готовой продукции.			
	Санитарно-гигиенические требования к помещению, сырью. оборудованию и соблюдение личной гигиены при производстве продукции из мяса птицы			
Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и соблюдение личной гигиены при производстве продукции из мяса птицы	2			
<b>Практическое занятие</b> Расчет пищевой и энергетической ценности продуктов.	12	2		
Определение соотношения различных частей тушек птицы %, к общей		2		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	ПК, ОК
	<p>массе.</p> <p>Расчет расхода пряностей и материалов на приготовления приправ для натуральных полуфабрикатов</p> <p>Расчет сырья, специй, пряностей и материалов для выработки куриного фарша</p> <p>Определение показателей качества мясного сырья для производства продукции из мяса птицы.</p> <p>Расчет биологической ценности продуктов из мяса птицы</p>			
<p><b>Тема 2.2 Общая технология полуфабрикатов из мяса птицы</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	4	2 2	
	<p>Общая технология приготовления полуфабрикатов из мяса птицы.</p>			
	<p>Подготовка мясного сырья: размораживание, разделка, обвалка, жиловка, созревание мяса</p>			
	<p>Производственные помещения, оборудование и инструменты для производства продукции</p>			
	<p>Измельчение мяса и подготовка не мясных компонентов</p>			
<p><b>Практическое занятие</b></p>	-			
<p><b>Тема 2.3 Технология натуральных полуфабрикатов из мяса птицы</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	4	2	
	<p>Особенности производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.</p>			
	<p>Характеристика, ассортимент, технология изготовления: разделка; нанесение приправы; охлаждение; замораживание; упаковывание; взвешивание; маркирование; хранение до реализации.</p>			
	<p><b>Лабораторные работы №</b> Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса птицы</p>			
<p><b>Практическое занятие</b> Определение качества натуральных полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>Составление смеси пряностей, г на 100г смеси. Расчет расхода посолочных веществ и добавок, кг на 100-1000л рассола</p>	4	2 2		
<p><b>Тема 2.4 Технология полуфабрикатов из</b></p>	<p>Особенности производства маринованных полуфабрикатов из мяса птицы.</p>	4	2 2	
	<p>Характеристика, ассортимент, технология производства: разделка, шприцевание рассола или посол в рассол, массажирование мяса, фасовка,</p>			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	ПК, ОК
мяса птицы в маринаде	формовка, упаковка, охлаждение, маркировка, хранение.			
	<b>Практическое занятие</b> Расчет сырья, пряностей и материалов на выработку полуфабрикатов из мяса птицы в маринаде, кг (л) на 100- 1000кг несоленого мяса Определение качества маринованных полуфабрикатов Просмотр фильма с закреплением технологических этапов производства полуфабрикатов.	4	2 2	
Тема 2.5 Технология рубленых полуфабрикатов из мяса птицы	<b>Содержание</b>			
	Особенности производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы и кроликов.			
	Характеристика, ассортимент, технология производства: подготовка сырья мясного и не мясного, приготовление фарша, формование продукта, фасовка, упаковка, охлаждение и замораживание, маркирование, хранение до реализации. Технологические пороки полуфабрикатов, пути их исправления. Колбасные изделия из мяса птицы	6	2 2 2	
	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса птицы	6	2 2 2	
	<b>Практическое занятие</b> Составление рецептов для рубленых полуфабрикатов. Расчет сырья, пряностей и материалов на приготовление полуфабрикатов рубленых из мяса птицы. Расчет сырья, пряностей и материалов на приготовление полуфабрикатов в тесте из мяса птицы (пельмени, манты, ravioli) Расчет сырья, пряностей и материалов на приготовление мясорастительных и растительно-мясных полуфабрикатов из мяса птицы голубцы, рулетики. Определение качества готовых полуфабрикатов в тесте и мясорастительных, растительно-мясных. Просмотр фильма и закрепления технологии производства пельменей, голубцов, блинчиков с мясом из птицы	8	2 2 2 2 2 2 2	
Тема 2.6 Технология производства	<b>Содержание</b>			
	Технология производства вареных колбасных изделий (сосиски, сардельки,	4		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	ПК, ОК
колбасных изделий из мяса птицы	мясные хлеба, студни, зельцы и т.д.).			
	Технология производства варено-копченых, копченых колбасных изделий.		2	
	Технология производства паштетов из мяса птицы.		2	
	<p><b>Практическое занятие</b> Расчет сырья, пряностей и материалов на производства вареных колбасных изделий. Расчет сырья, пряностей и материалов на производства варено-копченых колбасных изделий из мяса птицы</p> <p>Расчет сырья, пряностей и материалов на производства копченых колбасных изделий из мяса птицы. Освоение методов определения качества колбасных изделий из мяса птицы</p> <p>Просмотр фильма и рассмотрение технологического процесса производства колбасных изделий Расчет сырья, пряностей и материалов на производства паштетов из мяса птицы.</p> <p>Освоение методов определения качества мясных паштетов. Выполнение таблицы основных пороков колбасных изделий и паштетов</p>	6	2 2 2	
Тема 2.7 Технология производства баночных консервов	<p><b>Содержание</b></p> <p>Особенности производства баночных консервов из мяса птицы</p> <p>Дефекты баночных консервов и меры их предупреждения.</p>	3	2	
Тема 2.8 Кулинарная обработка полуфабрикатов из птицы	<p><b>Лабораторная работа</b> Технология приготовления из мяса птицы (тушеные, отварные, запеченные, жаренные)</p>	6	2 2 2	
<p align="center"><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 05.01</b></p> <p>Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций.</p> <p>Самостоятельное изучение и составление конспектов, написание рефератов, создание презентаций</p> <p align="center"><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <p>Составить таблицу терминов и определений применяемых в птицеперерабатывающей промышленности</p> <p>Выполнить реферат на тему «Оборудование для первичной переработки птицы. Обработка дичи»</p> <p>Решить задачи: решение задач по убойному выходу птицы</p> <p>Выполнить реферат на тему «Современное технологическое оборудование для упаковки, взвешивания,</p>		30		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	ПК, ОК
	<p>и хранения тушек птицы»</p> <p>Подготовить сообщение на тему «Современные упаковочные материалы и требования, предъявляемые к таре и упаковке»</p> <p>Составить конспект: способы получения холода для охлаждения тушек птицы</p> <p>Составить конспект: классификация дефектов технологической обработки тушек птицы.</p> <p>Исправимые и неисправимые дефекты</p> <p>Решение задач: расчет потребности упаковочного материала, для упаковывания тушек птицы.</p> <p>Выполнить реферат на тему «Сертификация, сущность, цели, принципы и формы»</p> <p>Выполнить реферат на тему «Нормативны документы по стандартизации и виды стандартов»</p> <p>Составить конспект: дератизация, меры борьбы с грызунами</p> <p>Составить конспект: термины и определения, применяемые в технологии производства продукции из мяса птицы</p> <p>Выполнить реферат на тему «Характеристика мясного сырья согласно ГОСТ»</p> <p>Выполнить реферат на тему «Безопасность мясного сырья и пищевых добавок, используемых в технологии производства продуктов из мяса птицы»</p> <p>Составить конспект: Современное технологическое оборудование для измельчения мясного сырья</p> <p>Составить вопросы и сформировать ответы: сырье и вспомогательные материалы для производства продукции из мяса птицы</p> <p>Составить конспект: классификация производства полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>Выполнить реферат на тему «Характеристика и изменения мяса при хранении»</p> <p>Выполнить реферат на тему «Современное технологическое оборудование и упаковочные материалы для производства натуральных полуфабрикатов»</p> <p>Выполнить реферат на тему «Технология производства курицы в кляре»</p> <p>Составить конспект: составить рецептуру и рассчитать потребность сырья, пряностей и специй для производства печеночного паштета, и мяса птицы</p> <p>Выполнить реферат на тему «Санитарно-гигиенические требования к транспортировке полуфабрикатов из мяса птицы»</p> <p>Подготовка к итоговому контролю знаний</p>			
<b>Итого</b>		<b>125</b>		
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>62</b>		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Практическая подготовка	ПК, ОК
<b>Учебная практика по ПМ.04</b> <b>Виды работ:</b> - сортировка тушек птицы и кроликов; - формовка и упаковка тушек птицы и кроликов; - подготовка тушек птицы и кроликов к кулинарной обработке; - приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и кроликов; - проведение операций упаковки и холодильной обработки готовой продукции.		<b>72</b>		
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> - изготовление отбивных котлет из мяса птицы вручную; - отделение оставшегося филейного мяса от косточек, закладка его в тазики; - выявление брака; - обслуживание оборудования; - соблюдение правил технической эксплуатации оборудования, приспособлений, инструмента; - соблюдение правил мойки и дезинфекции технологического оборудования; - соблюдение требования безопасности труда, пожарной безопасности, электробезопасности, правила производственной санитарии и личной гигиены; - организация рабочего места; - ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы; - организация первичного учета сырья и материалов; - значение учета движения сырья, вспомогательных материалов; - значение первичных документов, требования к ним, правила заполнения; - приемка и сдача смены; - уборка рабочего места, приспособлений, инструментов, а также содержание их в надлежащем состоянии; - ведение установленной технической документации.		<b>108</b>		
<b>Практическая подготовка</b>			<b>100</b>	
<b>Всего</b>		<b>367</b>		

## 6.1. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах
<b>Раздел 1 Учебная практика</b>		<b>72</b>
Тема 1.1 УП Механическая кулинарная обработка птицы и дичи	Инструктаж по технике безопасности при работе в мясном цехе. Подготовка рабочего места. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи Органолептическая оценка качество тушек птицы.	6
Тема 1.2 УП Заправка птицы и дичи	Инструктаж по технике безопасности при работе мясном цехе. Подготовка рабочего места инвентаря и тары. Заправка птицы в кармашек, в одну и две нитки, заправка дичи: ножка в ножку, в одну нитку крестом, клювом. Заправка дичи: ножка в ножку, в одну нитку крестом, клювом.	6
Тема 1.3 УП Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи	Инструктаж по технике безопасности при работе мясном цехе. Подготовка рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из птицы и дичи. Требование к качеству полуфабрикатов. Целые тушки, рагу, плов, котлеты натуральные,, котлеты панированные, птица по- столичному, котлета по-киевски, филе из птицы и дичи, котлеты, биточки, котлеты пожарские.	6
Тема 1.4 УП Обработка субпродуктов птицы и дичи	Инструктаж по технике безопасности при работе в мясном цехе. Подготовка рабочего места приобработки субпродуктов. Голову, с гребешком, шею, ножки, крылья, желудок, печень сердце.	6
Тема 1.5 УП Отварная и припущенная птица и дичь	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из отварной и припущенной птицы и дичи: Куры, цыплята, индейки отварные, припущенная птица и дичь, цыплята паровые. Отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах. консистенция, норма выхода блюда).	6

Тема 1.6 УП Приготовление блюд из жаренной птицы	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из жаренной птицы: куры, цыплята жаренные, цыплята табака, котлеты натуральные из филе кур, котлеты из филе кур, котлета по-киевски, птица,. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус , запах. консистенция, норма выхода блюда).	6
Тема 1.7 УП Приготовление блюд из жаренной дичи	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из жаренной дичи: гусь, утка, индейка жаренные, дичь жаренная, дичь жаренные в сметанном соусе	6
Тема 1.8 УП Приготовление тушеных блюд из птицы	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из тушеной птицы и дичи. Птица тушенная в соусе, гусь, утка по- домашнему, рагу из субпродуктов. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах). Консистенция, норма выхода блюда.	6
Тема 1.9 УП Приготовление тушеных блюд из дичи	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из тушеной птицы и дичи. Птица тушенная в соусе, гусь, утка по- домашнему, рагу из субпродуктов. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах). Консистенция, норма выхода блюда.	6
Тема 1.10 УП Приготовление запеченных блюд из птицы.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из запечённой птицы. Птица запечённая под молочным, сметанным соусом. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах). Консистенция, норма выхода блюда.	6
Тема 1.11 УП Приготовление запеченных блюд из дичи.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из запечённой дичи. Птица запечённая под молочным, сметанным соусом. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах). Консистенция, норма выхода блюда	6
Тема 1.12 УП Приготовление блюд из кролика	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении блюд из запечённого кролика. Кролик запечённый под соусом. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах). Консистенция, норма выхода блюда	6
<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>
<b>Зачет</b>		



Наименование разделов/ тем производственной практики	Содержание учебного материала/виды работ		Объем в часах
	Содержание		
Тема 1.1 Понятие о сортировке	1.	Классификация мяса птицы Первичная переработка птицы Понятия о сортировке. Способы сортировки Требования к тушкам, поступающим на сортировку.	6
Тема 1.2 Клеймении тушек. Оборудование для охлаждения птицы	2.	Клеймение тушек, его назначение. Виды клейм и места нанесения клейм на тушки птицы. Формовка тушек, ее назначение. Основное технологическое оборудование для охлаждения, сортировки, упаковки, маркировки тушек птицы.	6
Тема 1.3 Способы охлаждения тушек птицы и кроликов	3.	Способы охлаждения, хранения, требования, предъявляемые при хранении тушек птицы. Сортировка продуктов убоя птиц. Требования к организации рабочего места. Безопасность труда при проведении технологического процесса сортировки тушек птицы.	6
Тема 1.4 Основное сырье; упаковочный материал.	4.	Мясное сырье, требования предъявляемые к нему. Потребительские свойства, пищевая и энергетическая ценность мясного сырья. Биологические и технологические свойства мясного сырья.	6
Тема 1.5 Вспомогательное сырье; упаковочный материал.	5.	Мясное сырье требование предъявляемое к нему. Выработка полуфабрикатов заправка тушек птицы: в одну, в две нитки, в кармашек, окорока, голень бедро, грудка куриная, гусиная, индюшачья.	6
Тема 1.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса	6.	Мяса птицы механической обвалки требование предъявляемые к тушкам. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы котлета, шницель, зраза, отбивная, чахохбили.	6
Тема 1.7 Использование вспомогательного сырья в производстве полуфабрикатов из птицы	7.	Белковые компоненты используемые для производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Дополнительные компоненты в производстве полуфабрикатов (мука, пшеничная, сухари панировочные, посолочные вещества и другое)	6
Тема 1.8 Использование разрешенных в производстве пищевых добавок	8	Пищевые добавки разрешенные к применению, в производство продукции из мяса птицы и кроликов. Тара и упаковочный материал для упаковывания полуфабрикатов и готовой продукции.	6
Тема 1.9 Значение посола мяса птицы	9	Посол мяса. Значение посола. Стабилизация окраски мяса при посоле. Применение нитрита и нитрата натрия. Роль сахара в посоле.	6

Тема 1.10 Технология производства рассола	10	Характеристика, ассортимент, технология производства: разделка, шприцевание рассола или посол в рассол, массирование мяса, фасовка, формовка, упаковка, охлаждение, маркировка, хранение	6
Тема 1.11 Использование нормативно-технологической в производстве колбас	11	Составление рецептуры на фарш, значение влагосвязывающей способности компонентов. Основные способы и правила куттерования. Наполнение, формовка, вязка батонов, штриховка.	6
Тема 1.12 Приготовление колбас из мяса птицы.	12	Ветчина из мяса птицы куриная, ассорти, ветчина варенная утиная высшего сорта, пастрома утиная, гусиная, индюшиная. Тушки кур и цыплят варенные, жаренные, копченые, запеченные.	6
Тема 1.13 Составление смесей для приготовления колбас	13	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении фарша. Технологическая схема производства колбас, перемешивание сырья, формование фарша в оболочки, термообработка, упаковка, хранение.	6
Тема 1.14 Приготовление паштетов из мяса птицы, кролика.	14	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении паштетов. Технологическая схема производства паштетов, перемешивание сырья, термообработка, упаковка, хранение.	6
Тема 1.15 Приготовление паштетов из мяса кролика.	15	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Подготовка рабочего места при приготовлении паштетов. Технологическая схема производства паштетов, перемешивание сырья, термообработка, упаковка, хранение.	6
Тема 1.16 Использование добавок для связывания влаги	16	Добавки связывающие влагу: мука, крахмал, белки, белки животного происхождения, молочно- белковые смеси, свиная шкура, растительные белки	6
Тема 1.17 Технология производства баночных консервов	17	Особенности производства баночных консервов из мяса птицы Дефекты баночных консервов и меры их предупреждения.	6
Тема 1.18 Санитарно-гигиенические требования к помещению, сырью, оборудованию и соблюдение личной гигиены при производстве продукции из мяса птицы	18	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и соблюдение личной гигиены при производстве продукции из мяса птицы	6

		<b>Производственная практика</b>	<b>108</b>
		<b>Зачет</b>	
		<b>ЭКЗАМЕН (КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ) ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ. 05</b>	

