

Министерство образования и науки Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум»

Утверждаю:
Директор
ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный техникум»
_____ А.В.Никитин
Приказ от _____ № _____

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПМ 03.01-03.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА И КОНСЕРВОВ НА МЯСНОЙ
ОСНОВЕ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ
ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Программа подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения
для очной формы обучения

Усолье, 2023 г.

РАССМОТРЕНО НА ЗАСЕДАНИИ

ОДОБРЕНО:
Зам. директора по учебной
работе
Середкина И.А.

Предметно-цикловой комиссии
Общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
Председатель _____ Н.И.Сидорова
Протокол № _____ 2023 г.

Организация - разработчик: ГБПОУ СО Усольский
сельскохозяйственный техникум

Составитель:
Полякова Е.Н., преподаватель ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный техникум»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 №343 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Рабочая программа разработана с учетом профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями по составлению, установленными в ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум».

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, требований заданий демонстрационного экзамена (далее – ДЭ).

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ_{н1}.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ (ПО
ВЫБОРУ)**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	<i>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</i>
ОК 02	<i>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</i>
ОК 04	<i>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</i>
ОК 05	<i>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</i>
ОК 07	<i>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</i>
ОК 09	<i>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</i>

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	<i>Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору).</i>
ПК 1.1.	<i>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</i>
ПК 1.2.	<i>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</i>

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетную документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную
--------------------------------	---

	<p>продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам.</p>
<p>Уметь</p>	<p>Умения: правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>
<p>Знать</p>	<p>Знания: требования охраны труда; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 498

в том числе в форме практической подготовки - 226 часа

Из них на освоение МДК - 252 часов

в том числе самостоятельная работа ____

практики, в том числе учебная - 72 часа

производственная - 108 часов

Промежуточная аттестация ____

Тема 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса		188	Практическая подготовка	OK
Тема 2.1. Ассортимент полуфабрикатов и характеристика сырья	Содержание	28	150	OK 1-9
	Ассортимент полуфабрикатов.		2	
	Классификация полуфабрикатов по виду использованного сырья.		2	
	Термическая обработка, содержание мясных ингредиентов и мышечной ткани.		2	
	Пищевая ценность мясных полуфабрикатов и факторы, ее определяющие		2	
	Формирование качества мясных полуфабрикатов в процессе производства		2	
	Оценка качества мясного сырья		2	
	Требование предъявляющие к транспортировке сырья		2	
	Требование к мясному цеху		2	
	Требование к холодильным отделения		2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Практическое занятие. Составление технологических схем разделки говяжьих, свиных полутуш, туш мелкого рогатого скота, тушек птицы для производства	4	2	OK 1-9

	полуфабрикатов.			
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов из говядины, свинины.	6	2	ОК 1-9
Тема 2.2.	Содержание	56		
Технология натуральных полуфабрикатов	Технология производства натуральных полуфабрикатов.		2	ОК 1-9
	Подготовка сырья к производству.		2	
	Сроки хранения и реализация.		2	
	Технология крупнокусковых мясных полуфабрикатов.		2	
	Разделка, обвалка, жиловка сырья.		2	
	Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.		2	
	Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.		2	
	Разделка, обвалка, жиловка сырья.		2	
	Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.		2	
	Нанесение приправы. Фасование, упаковывание, охлаждение, замораживание.		2	
	Сроки хранения и реализация.		2	
	Технология панированных полуфабрикатов. Подготовка сырья.		2	
	Отбивание, смачивание льезоном, панирование.		2	
	Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализации.		2	
	Технология приготовления котлетного мяса		2	
	Технология составления фаршей		2	
	Технология обработки субпродуктов		2	
	Технология производства полуфабрикатов специального назначения.		2	
	Мясные кулинарные изделия. Условия и сроки хранения		2	
	В том числе практических занятий и	18		ОК 1-9

	лабораторных работ			
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по выделению крупнокусковых фабрикатов (вырезка, толстый край, покромка).	6	2	
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (гуляш, азу).	6	2	
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по выделению порционных фабрикатов (медальоны из вырезки).	6	2	
Тема 2.3. Технология рубленых полуфабрикатов	Содержание	34		ОК 1-9
	Технология рубленых полуфабрикатов. Подготовка сырья.		2	
	Измельчение, приготовление фарша, формование, панирование.		2	
	Фасование, охлаждение/ замораживание. Сроки хранения и реализация.		2	
	Технология замороженных полуфабрикатов в тесте. Подготовка сырья и материалов.		2	
	Приготовление начинки. Приготовление теста, формование, замораживание, галтовка.		2	
	Упаковывание. Сроки хранения и реализация.		2	
	Технология приготовления бифштекс, шницель, котлет		2	
	Технология приготовления биточки, зразы, рулеты		2	
	Технология приготовления фрикадельки, тефтели, кнели, пудинги из говядины		2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16		
	Практическое занятие. Составление технологических схем по производству рубленых полуфабрикатов.	4	2	
	Практическое занятие. Составление рецептур и расчет необходимого сырья	2	2	
Лабораторная работа. Эксплуатация и	4	2		

	техническое обслуживание оборудования для формования котлет. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования.			
	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов в тесте (пельмени, хинкали, вареники мясные	6	2	
Тема 2.4. Ассортимент продуктов из мяса и характеристика сырья	Содержание	36		OK 1-9
	Ассортимент продуктов из говядины.		2	
	Технологические особенности производства.		2	
	Ассортимент продуктов из свинины.		2	
	Технологические особенности производства.		2	
	Ассортимент продуктов из баранины.		2	
	Технологические особенности производства.		2	
	Ассортимент продуктов из мяса птицы.		2	
	Технологические особенности производства.		2	
	Ассортимент продуктов из мяса кроликов.		2	
	Технологические особенности производства.		2	
	Составление таблиц ассортимент мясных полуфабрикатов		2	
	Ассортимент продуктов из субпродуктов		2	
	Факторы формирующие качество мясных полуфабрикатов		2	
	Экспертиза качества, хранения мясных полуфабрикатов		2	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	8			
Практическое занятие. Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при копчении, жарке и варке продуктов из мяса.	4	2	OK 1-9	
Лабораторная работа. Отработка практических навыков по приготовлению рассола для шприцевания и массирования мясного сырья для производства продуктов из мяса.	4	2		
Тема 2.5.	Содержание	34		

Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса	Технологический процесс производства вареных, варено-запеченного сырья		2	<i>OK 1-9</i>
	продуктов из мяса: окорок тамбовский, ветчина для завтрака, ветчина в форме.		2	
	Технологический процесс производства запеченных, жареных, копчено-запеченных		2	
	продуктов из мяса: карбонад запеченный, буженина жареная, шейка московская запеченная, пастрома.		2	
	Технологический процесс производства копчено-вареных (варено-копченых)		2	
	продуктов из мяса: шинка по-белорусски, рулет ростовский, грудинка.		2	
	Технологический процесс производства сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса:		2	
	Филей в оболочке, шейка ветчинная, грудинка, рулька.		2	
	Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы: рулет, карпаччо, флиппер.		2	
	Технологический процесс производства замороженных продуктов из мяса птицы		2	
	Технологический процесс производства рубленых продуктов из мяса свинины и говядины		2	
	Приготовление птицы отварной			
	Приготовление птицы тушеной			
	Приготовление птицы фаршированной			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическое занятие. Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	2	2	
Лабораторная работа. Отработка практических навыков по установке и обеспечению режимов работы оборудования по производству продуктов	4	2		

	из мяса.			
Тема 03.02 Процесс производства полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции		106	76	
Тема 3.1. Ассортимент консервов на мясной основе	Содержание	22		OK 1-9
	Классификация и характеристика субпродуктов Организация процесса субпродуктов Технология обработки мякотных субпродуктов		2	
	Принципы консервирования мяса и мясных продуктов Современные направления консервирования пищевых продуктов. Сублимационная сушка		2	
	Современное направление консервирования пищевых продуктов. Ионизированная сушка		2	
	Ассортимент консервов на мясной основе. Технологические особенности производства		2	
	Характеристика основного оборудование, описание технологических линий производства		2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Практическая работа. Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе.	4	4	OK 1-9
	Практическая работа. Анализ технологического процесса выработки консервов на мясной основе	4	4	
	Практическая работа. Определение качества сырья	4	4	
Тема 3.2. Сырье для производства консервов на мясной основе	Содержание	18		OK 1-9
	Основное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов Вспомогательное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов Подготовка вспомогательных материалов		2	

	Виды и характеристические особенности тары для консервного производства Подготовка тары			
	Условия и сроки хранения основного и вспомогательного сырья Требование к качеству основного и вспомогательного сырья		2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Практическая работа. Органолептическая оценка качества основного сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов	4	4	
	Практическая работа. Органолептическая оценка качества вспомогательного сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов	4	4	
	Лабораторная работа. Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок.	4	4	
Тема 3.3. Технология консервов на мясной основе	Содержание	24		OK 1-9
	Технологический процесс производства консервов на мясной основе		2	
	Фасование и укупоривание		4	
	Технологическое оборудование для фасования и укупоривания тары		2	
	Формула стерилизации. Стерилизация консервов.		4	
	Техника стерилизации. Оборудование для термической обработки консервов		2	
	Обработка консервов после стерилизации		4	
	Контроль технологических процессов. Контрольно-измерительные приборы		4	
	Технологические линии по производству консервов на мясной основе		4	
	Техника безопасности при работе с		4	

	оборудованием			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по производству мясных консервов (например, мясные кусковые консервы, паштеты, фаршевые консервы).	6	4	
	Практическая работа. Расчет потерь при обработке мясного и вспомогательного сырья	4	4	
Курсовой проект	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технический проект сырьевого отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 28 тонн в смену колбасных изделий. 2. Холодильно-колбасное производство мощностью 5 т колбасных изделий, 5,5 т мясных и мясосодержащих полуфабрикатов и 3,5 т продуктов из мяса в смену при мясокомбинате мощностью 50 т мяса в смену. Технический проект отделений производства мясных и полуфабрикатов. 3. Холодильно-колбасное производство мощностью 16 т колбасных изделий и продуктов из мяса в смену при мясокомбинате мощностью 75 т мяса в смену. Технический проект отделения посола мяса. 4. Технический проект цеха производства натуральных и замороженных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 28 тонн в смену колбасных изделий. 5. Технический проект машинно-шприцовочного цеха при мясоперерабатывающем заводе мощностью 35 тонн в смену колбасных изделий. 6. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 15 тонн в смену колбасных изделий. 7. Цех по производству натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий. 8. Технический проект цеха производствапельменей при мясоперерабатывающем заводе мощностью 15 тонн в смену колбасных изделий. 9. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 6 тонн в смену колбасных изделий. 10. Технический проект цеха производства натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий. 		30	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2				

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и технологических аспектов производства мясных продуктов широкой ассортиментной линейки.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.

Производственная практика раздела 2

Виды работ

1. Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продуктов из мяса.
2. Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных колбасных изделий.
3. Составление технологических схем и изучение процессов производства варено-копченых колбасных изделий.
4. Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых колбасных изделий.
5. Составление технологических схем и изучение процессов производства сырокопченых колбасных изделий.
6. Составление технологических схем и изучение процессов производства сыровяленых колбасных изделий.
7. Составление технологических схем и изучение процессов производства ливерных колбасных изделий.
8. Составление технологических схем и изучение процессов производства жареных колбасных изделий.
9. Составление технологических схем и изучение процессов производства крупнокусковых полуфабрикатов.
10. Составление технологических схем и изучение процессов производства порционных полуфабрикатов.
11. Составление технологических схем и изучение процессов производства мелкокусковых полуфабрикатов.
12. Составление технологических схем и изучение процессов производства рубленых полуфабрикатов.
13. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.
14. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.
15. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству продуктов из мяса.
16. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования для упаковки мясных продуктов.
17. Проведение контроля по безопасному обслуживанию оборудования согласно технике безопасности. Безопасное обслуживание оборудования и средств автоматизации технологического процесса производства мясных продуктов.
18. Работа на технологическом оборудовании: установка для вертикальной обвалки мяса.
19. Работа на технологическом оборудовании: шпигорезка.
20. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для грубого измельчения мяса.

<p>21. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для тонкого измельчения мяса.</p> <p>22. Работа на технологическом оборудовании: фаршемешалка при составлении фарша.</p> <p>23. Работа на технологическом оборудовании: шприц-дозировщик для наполнения оболочек фаршем.</p> <p>24. Работа на технологическом оборудовании: формовочный аппарат для формовки рубленых полуфабрикатов в тесте.</p> <p>25. Работа на технологическом оборудовании: котлетный аппарат для формирования рубленых полуфабрикатов.</p> <p>26. Работа на технологическом оборудовании: трейсилер для упаковки мясных продуктов.</p> <p>27. Работа на технологическом оборудовании: аппарат для вакуумной упаковки мясных продуктов.</p> <p>28. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для термической обработки мясных продуктов.</p> <p>29. Работа на технологическом оборудовании: клипсатор для наложения скоб на батоны.</p> <p>30. Работа на технологическом оборудовании: массажер и тумблер для размягчения мясного сырья.</p>		
Всего		498

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенный оборудованием:
мусаты, запирающая клипса,
устройство для наложения лигатуры,
кольчужный фартук,
перчатки кольчужные,
ножи для разделки,
обвалки,
жиловки,
стол производственный с моечной ванной;
стеллаж передвижной,
стол лабораторный,
волчок,
шприц для наполнения колбасных оболочек,
стол рабочий из нержавеющей стали,
раковина нержавеющей стали,
весы аналитические,
морозильная камера,
мини-куттер,
термокамера,
массажер,
пельменный аппарат,
техническими средствами: проектор, ноутбук, интерактивная доска.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.3 примерной рабочей программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 184 с.
2. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для СПО / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда – Изд-во «Лань», 2020. – 336 с.
4. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для СПО / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский – Изд-во «Лань», 2021. – 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. – Москва:

Издательство Юрайт, 2021. – 165 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/468221> (дата обращения: 23.07.2021).

2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).

3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с. – URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).

4. Физиология животных: продуктивность: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимиук. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 187 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09970-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471840> (дата обращения: 23.07.2021).

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебник для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179632> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для СПО / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173099> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи копильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44266-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220457> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9004-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208577> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8541-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177024> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-9513-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201623> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-8114-9512-2. — Текст:

электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201626> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.

4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для СПО / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова – Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. – 224 с.

5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122> (дата обращения: 23.07.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач	Результаты решения и выполнения ситуационных задач	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных

¹ Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения профессионального модуля

<p>профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>применительно к профессиональной деятельности</p>	<p>занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого</p>	<p>Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе