

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 17.04.2024г. №39-К

**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, 2024 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 № \_\_\_\_\_ 2024 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<sub>н1</sub>.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:

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

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

<b>Иметь практический опыт</b>	<b>Практический опыт:</b> 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><b>Уметь</b></p>	<p><b>Умения:</b> 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><b>Знать</b></p>	<p><b>Знания:</b> 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	<b>Содержание</b>	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	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	10		
	<b>Практическое занятие.</b> Составление технологических схем разделки говяжьих, свиных полутуш, туш мелкого рогатого скота, тушек птицы для производства	4	2	OK 1-9

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

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

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

<b>Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса</b>	Технологический процесс производства вареных, варено-запеченного сыря		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			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		
<b>Практическое занятие.</b> Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	2	2		
<b>Лабораторная работа.</b> Отработка практических навыков по установке и обеспечению режимов работы оборудования по производству продуктов	4	2		

	из мяса.			
<b>Тема 03.02 Процесс производства полуфабрикатов, продуктов из мяса и консервов на мясной основе на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции</b>		<b>106</b>	<b>76</b>	
<b>Тема 3.1. Ассортимент консервов на мясной основе</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>		<b>OK 1-9</b>
	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	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>		
	<b>Практическая работа.</b> Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе.	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>OK 1-9</b>
	<b>Практическая работа.</b> Анализ технологического процесса выработки консервов на мясной основе	<b>4</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа.</b> Определение качества сырья	<b>4</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 3.2. Сырье для производства консервов на мясной основе</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>		<b>OK 1-9</b>
	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	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	12		
	<b>Практическая работа.</b> Органолептическая оценка качества основного сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов	4	4	
	<b>Практическая работа.</b> Органолептическая оценка качества вспомогательного сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов	4	4	
	<b>Лабораторная работа.</b> Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок.	4	4	
<b>Тема 3.3. Технология консервов на мясной основе</b>	<b>Содержание</b>	24		<b>OK 1-9</b>
	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			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>		
	<b>Лабораторная работа.</b> Оработка практических навыков по производству мясных консервов (например, мясные кусковые консервы, паштеты, фаршевые консервы).	<b>6</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа.</b> Расчет потерь при обработке мясного и вспомогательного сырья	<b>4</b>	<b>4</b>	
<b>Курсовой проект</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технический проект сырьевого отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 28 тонн в смену колбасных изделий.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>4. Технический проект цеха производства натуральных и замороженных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 28 тонн в смену колбасных изделий.</li> <li>5. Технический проект машинно-шприцовочного цеха при мясоперерабатывающем заводе мощностью 35 тонн в смену колбасных изделий.</li> <li>6. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 15 тонн в смену колбасных изделий.</li> <li>7. Цех по производству натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий.</li> <li>8. Технический проект цеха производства пельменей при мясоперерабатывающем заводе мощностью 15 тонн в смену колбасных изделий.</li> <li>9. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 6 тонн в смену колбасных изделий.</li> <li>10. Технический проект цеха производства натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий.</li> </ol>			<b>30</b>
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b>				

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>		
<b>Всего</b>		<b>498</b>

### **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-кутгер,  
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. Максимюк. – 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 <sup>1</sup>	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

<sup>1</sup> 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