

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 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих

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_{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:

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
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:

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
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 - 360

в том числе в форме практической подготовки - 150 часа

Из них на освоение МДК - 126 часов

в том числе самостоятельная работа ____

практики, в том числе учебная - 72 часа

производственная - 144 часов

Промежуточная аттестация -18

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
МДК Раздел 1 Сортировка тушек птицы		32	150	
Тема 1.1. Понятия о сортировке	Содержание	4		Ок 1-9
	Классификация мяса			
	Первичная переработка		2	
	Понятия о сортировке. Способы сортировки Требования к тушам, поступающим на сортировку. Правила и порядок сортировки тушек птицы в соответствии со стандартами.		2	
Практические занятия Оформление документации по приемке птицы. Освоить и записать способы сортировки. Виды тушек птицы по способу обработки, упитанности и качеству обработки.	2	2		
Тема 1.2. Клеймение	Содержание	8		

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
тушек, его назначение	Клеймение тушек, его назначение. Виды клейм и места нанесения клейм на тушки птицы.	8	2	Ок 1-9
	Формовка тушек, ее назначение.			
	Основное технологическое оборудование для охлаждения, сортировки, упаковки, маркировки.			
	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 туш КРС, МРС, свиней			
	<p>Практические занятия Составление сравнительной таблицы электроклейм и бумажных этикеток, требования предъявляемые к ним, приготовление краски для клейм. Составление таблицы основных технологических операций формовки, их наименование и последовательность выполнения.</p>			
	Содержание	4		
	Способы охлаждения, хранения, требования, предъявляемые при хранении тушек птицы.			
	Сортировка продуктов убоя птиц.			

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	Требования к организации рабочего места.	2	2		
	Безопасность труда при проведении технологического процесса сортировки тушек птицы.		2		
	Практическое занятие Проведение исследования мяса птицы. Органолептические и лабораторные методы определения свежести мяса птицы. Методы распознавания мяса, полученного от больной или павшей птицы.	10			
	Практическое занятие Определение потребности в холоде при охлаждении и замораживании мяса. Новые методы консервирования мяса				
	Практическое занятие Определение параметров изменения мяса птицы при хранении. Учет естественной убыли.				
	Практическое занятие Выполнение расчета необходимого транспортного средства для транспортирования готовых и упакованных тушек птицы				
	Практическое занятие Выполнение расчета необходимых средств для проведения дезинсекции, дезинфекции, производственных цехов				
	2	Ок 1-9			

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
МДК Раздел 2 Производство продукции из мяса птицы		94		Ок 1-9
Тема 2.1 Сырье основное и вспомогательное; упаковочный материал.	Содержание	12		
	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, КРС, МРС, свиньи			
	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.			

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
	Пищевые добавки разрешенные к применению в производстве продукции из мяса птицы и кроликов.			
	Тара и упаковочные материалы для упаковывания готовой продукции.			Ок 1-9
	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	
	Практическое занятие Расчет пищевой и энергетической ценности продуктов. Определение соотношения различных частей тушек птицы %, к общей массе.	10	2	
	Расчет расхода пряностей и материалов на приготовления приправ для натуральных полуфабрикатов		2	
	Расчет сырья, специй, пряностей и материалов для выработки куриного фарша Определение показателей качества мясного сырья для производства продукции из мяса птицы.			

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
	Расчет биологической ценности продуктов из мяса птицы			
Тема 2.2 Общая технология полуфабрикатов из мяса птицы	Содержание	4	2 2	Ок 1-9
	Общая технология приготовления полуфабрикатов из мяса птицы.			
	Подготовка мясного сырья: размораживание, разделка, обвалка, жиловка, созревание мяса			
	Производственные помещения, оборудование и инструменты для производства продукции			
	Измельчение мяса и подготовка не мясных компонентов			
Тема 2.3 Технология натуральных полуфабрикатов из мяса птицы	Практическое занятие	-		
	Содержание	4	2	Ок 1-9
	Особенности производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.			
	Характеристика, ассортимент, технология изготовления: разделка; нанесение приправы; охлаждение; замораживание; упаковывание; взвешивание; маркирование; хранение до реализации.			
Лабораторные работы № Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса птицы	6	2 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
	Лабораторная работа Приготовление натуральных полуфабрикатов из говядины, свинины	6		
	Практическое занятие Определение качества натуральных полуфабрикатов из мяса птицы Составление смеси пряностей, г на 100г смеси. Расчет расхода посолочных веществ и добавок, кг на 100-1000л рассола	4	2 2	
Тема 2.4 Технология полуфабрикатов из мяса птицы в маринаде	Особенности производства маринованных полуфабрикатов из мяса птицы.	4	2	Ок 1-9
	Характеристика, ассортимент, технология производства: разделка, шприцевание рассола или посол в рассол, массирование мяса, фасовка, формовка, упаковка, охлаждение, маркировка, хранение.		2	
	Практическое занятие 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	Ок 1-9

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 2.5 Технология рубленых полуфабрикатов из мяса птицы	Содержание			
	Особенности производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы и кроликов.		2	
	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	Ок 1-9
	Лабораторная работа Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса птицы	6	2 2 2	
	Лабораторная работа Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, мяса индейки	6		
	Практическое занятие 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	2	2 2 2	Ок 1-9

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
	мясорастительных и растительно-мясных полуфабрикатов из мяса птицы голубцы, рулетики.		2	Ок 1-9
	<p>Определение качества готовых полуфабрикатов в тесте и мясорастительных, растительно-мясных.</p> <p>Просмотр фильма и закрепления технологии производства пельменей, голубцов, блинчиков с мясом из птицы</p>		2	
	2			
Тема 2.6 Технология производства колбасных изделий из мяса птицы	Содержание			
	Технология производства вареных колбасных изделий (сосиски, сардельки, мясные хлеба, студни, зельцы и т.д.).	4		
	Технология производства варено-копченых, копченых колбасных изделий.		2	
	Технология производства паштетов из мяса птицы.		2	
<p>Практическое занятие 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</p>	2		Ок 1-9	

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>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>		<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
Тема 2.7 Технология производства баночных консервов	Содержание			Ок 1-9
	<p>Особенности производства баночных консервов из мяса птицы</p> <p>Дефекты баночных консервов и меры их предупреждения.</p>	2	2	
Тема 2.8 Кулинарная обработка полуфабрикатов из птицы	Лабораторная работа Технология приготовление из мяса птицы (тушеные, отварные, запеченные, жаренные)	6	2	Ок 1-9
	Лабораторная работа Технология приготовления изделий из мяса говядины, свинины, индейки	6		
<p>Учебная практика по ПМ.04</p> <p>Виды работ:</p> <p>- сортировка тушек птицы и кроликов;</p> <p>- формовка и упаковка тушек птицы и кроликов;</p>		72		

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
<ul style="list-style-type: none"> - подготовка тушек птицы и кроликов к кулинарной обработке; - приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и кроликов; - проведение операций упаковки и холодильной обработки готовой продукции. 				
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 		144		

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
<ul style="list-style-type: none"> - 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. 				
Всего		360		

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 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