

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01 Ведение технологического производства продуктов питания из
мяса и колбасных изделий
для профессии СПО
19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания
животного происхождения
(направление –Аппаратчик-оператор колбасного производства)**

Рабочая программа ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 958 от 10 ноября 2022 года

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки».

Составитель: Шульга Анастасия Владимировна, преподаватель.

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.19 и специальностям 19.02.07, 19.02.08, 19.02.12

«___» августа 2025 г. Протокол №_1

Председатель ПЦК _____ / И.С. Верина/

СОГЛАСОВАНО

Наименование организации:

Ф.И.О., (должность представителя работодателей, подпись)

«___» _____ 20___ г.

М.п.

Содержание:

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ МЯСА И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ МЯСА И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального ПМ.01 Ведение технологического производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с технологическими инструкциями является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В рамках программы профессионального модуля с целью овладения основным видом профессиональной деятельности обучающимися осваиваются профессиональные и общие компетенции, практический опыт, знания и умения, предусмотренные рабочей программой воспитания, в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Профессиональные компетенции

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
Ведение технологического производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий.	ПК1.1. Производить техническое обслуживание оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией ПК1.2. Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

Общие компетенции

Код	Наименование компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Практический опыт, знания и умения

Практический опыт	1. Ведения утвержденной учетно-отчетной документации; 2. участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства колбасных изделий, мониторинга технологических операций производства колбасных изделий; 3. проверки товарного оформления и хранения продукции; 4. оформления документов на отпущенную продукцию; 5. проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; 6. контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; 7. участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; 8. расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; 9. определения потребности в рабочей силе.
-------------------	--

Должен уметь	1. подготавливать технологическое оборудование к работе; 2. выявлять технические неполадки оборудования и принимать меры для их устранения; 3. готовить составные части фарша (мясо различных видов, пряности, соль, воду (лёд) и др); 4. загружать сырьё; 5. дозировать компоненты фарша в соответствии с рецептурой; 6. вести процесс измельчения сырья; 7. регулировать и контролировать режимы приготовления фарша; 8. осуществлять процесс выгрузки фарша и передачи на последующую технологическую стадию; 9. выполнять технологические операции пуска насосов
Должен знать	1. технологические свойства компонентов рецептур; 2. качественные признаки сырья и последовательность загрузки компонентов фарша; 3. режимы их обработки; 4. рецептуру фарша для различных видов колбасных изделий; 5. государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия; 6. виды и причины дефектов фарша; 7. способы определения готовности фарша; 8. устройство и принцип действия различных типов оборудования для составления фарша; 9. требования безопасности к ведению работ по составлению фарша

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего __399__ часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося __266__ часов,

включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося __172__ часов,

включая:

- лабораторных и практических занятий __94__ часов;
- самостоятельной работы обучающегося __133__ часов;
- учебной и производственной практики __288__ часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 01 Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	В т.ч., курсовая работа (проект) часов.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 1-9	МДК 01.01. Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией	132	88	23	-	44	-		
ПК 1.1 ПК 1.2 ОК 1-9	МДК 01.02. Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	267	178	71	-	89	-		
	Учебная и производственная практика.	288						72	216

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01 Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрены)	Количество часов		
1	2	3		
		ТЗ	ПЗ	СР
МДК 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией.				
Тема 1. Структура и организация производства				
3 семестр				
Тема 1.1. Оборудование для мясного цеха.	Содержание:	26	23	44
	Классификация оборудования для изготовления мясного сырья	2	-	-
	Мясорезательные машины крупного измельчения	2	-	-
	Машины снятия шкурки со шпика	2	-	-
	Пластования шпика и мяса	2	-	-
	Машины среднего измельчения	2	-	-
	Устройство и принцип действия волчков	2	-	-
	Особенности конструкции, эксплуатации режущего инструмента волчков	2	-	-
	Устройство и принцип действия шпигорезок	2	-	-
	Машины тонкого измельчения мяса	2	-	-
	Устройство и принцип действия вакуумного куттера	2	-	-
	Самостоятельная работа №1 Машины крупного измельчения мясного сырья	-	-	4
	Устройство и принцип действия микроизмельчителей	2	-	-
	Устройство и принцип действия эмульсаторов	2	-	-
	Самостоятельная работа № 2 Виды волчков. Их использование в приготовлении фаршей	-		4
	Практические занятия 1. Опишите последовательность действий, технику безопасности при измельчения блоков мяса на блокорезках периодического действия	-	2	-
	Самостоятельная работа № 3 Пищевая ценность говядины для колбасных изделий	-	-	10
	Практические занятия 2. Составьте таблицу: «Виды машин среднего измельчения. Характеристика. Назначение. Особенности режущего механизма.	-	2	-
	Практические занятия 3. Перечислить отличия режущих механизмов волчка и куттера. Принципы их резки		2	-
	Приём и подготовки сырья для изготовления фаршей	2	-	-
	Практическое занятие № 4- Основы технологического расчета выхода мясного сырья при разделке и обвалке .	-	2	-
	Практическое занятие № 5- Технологическая схема разделки птицы.	-	2	-

	Итого 3 семестр		26	10	18
	4 семестр		-	-	-
	Самостоятельная работа № 4- Колбасная разделка говядины		-	-	10
	Колбасная разделка говядины		2	-	-
	Самостоятельная работа № 5- Колбасная разделка свинины		-	-	10
	Колбасная разделка свинины		2	-	-
	Разделка баранины для колбасного производства		2	-	-
	Обвалка мясного сырья		2	-	-
	Жировка мясного сырья		2	-	-
	Мясо птицы, механическая обвалка		2	-	-
	Шпики для колбасных изделий		2	-	-
	Измельчение и предварительный посол мясного сырья		2	-	-
	Классификация добавок колбасного производства.		2	-	-
	Вещества, улучшающие показатели		2	-	-
	Самостоятельная работа № 6 Виды мясного сырья(презентация)		-	-	6
	Органолептические показатели		2	-	-
	Использование специй, пряностей		2	-	-
	Добавки, повышающие влагосвязывающую способность		2	-	-
	Вещества, увеличивающие срок годности пищевых продуктов		2	-	-
	Белки животного происхождения в мясной промышленности		2	-	-
	Белки животного происхождения		2	-	-
	Белки растительного происхождения в мясной промышленности		2	-	-
	Многофункциональные стабилизационные системы		2	-	-
	Техника безопасности в мясном цеху		2	-	-
	Техника безопасности в цеху учебной мастерской.		1	-	-
	Практическое занятие № 6- Технологические расчеты количества соли для предпосола мясорыбы.		-	2	-
	Практическое занятие № 7 - Составить сводную таблицу специй и пряностей в мясном производстве.		-	2	-
	Практическое занятие № 8- Составить сводную таблицу щепы для термокамеры		-	2	-
	Практическое занятие № 9 Описать работу эмульсификатора, нарисовать схему		-	2	-
	Практическое занятие № 10 Холодильная камера, для производства колбасных изделий.		-	2	-
	Практическое занятие № 11 Кипятильное оборудование, при производстве колбасных изделий.		-	2	-
	Практическое занятие № 12 Обобщающая тема, закрепление знаний.		-	1	-
Итого семестр	4		26	13	26
Всего МДК 01.01			65	23	44

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрены)	Количество часов		
1	2	3		
		ТЗ	ПЗ	СР
МДК 01.02 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями		-	-	-
Тема 1. Технология колбасных изделий		-	-	-
Тема 1.1. Ассортимент колбасных изделий	Содержание	28	20	24
	Ассортимент колбасных изделий.	2	-	-
	<i>Самостоятельная работа 1- Использование в технологии изготовления фаршей глутамата натрия.</i>	-	-	5
	Основное сырье в колбасном производстве.	2	-	-
	<i>Самостоятельная работа 2- Требования к сырью при производстве колбасной продукции халяль</i>	-	-	5
	Вспомогательное сырье в колбасном производстве.	2	-	-
	<i>Самостоятельная работа 3- Составить презентацию: Схема фарша вареной колбасы, параметры процессов</i>	-	-	5
	Пищевые добавки: классификация	2	-	-
	<i>Самостоятельная работа 4 - Составить презентацию: Схема фарша, оборудование изготовления полукопчёных колбас, параметры процессов 2 способа</i>	-	-	5
	Пищевые добавки: свойства и особенности применения.	2	-	-
	Влагосвязывающая способность мясного сырья	2	-	-
	Сравнительная оценка фосфатов для использования в технологии колбасных изделий в зависимости от хода автолиза	2	-	-
	Разделка, обвалка жиловка мясного сырья	2	-	-
	<i>Практическое занятие 1-Составить схемы фаршей варёных колбас: подмосковной, деревенской, питерской, тихвинской</i>	-	2	-
	<i>Практическое занятие 2-Составить схемы фаршейсосисок Студенческих, Адмиралтейских, Барбекю, Лиговских</i>	-	2	-
	<i>Практическое занятие 3-Составить схемы изготовления фаршей мясных хлебов, фаршированных колбас</i>	-	2	-
	<i>Практическое занятие 4 - Составить схемы фаршей ливерных, кровяных колбас, указав режимы, дозы внесения компонентов</i>	-	2	-
	<i>Практическое занятие 5-Составить схемы изготовление фаршей мясных паштетов, студней, зельцев, указав режимы, дозы внесения компонентов</i>	-	2	-
	<i>Практическое занятие 6-Составить схемы, описать изготовление фаршей полукопчёных колбас (индивидуальные задания)</i>	-	2	-

	Практическое занятие 7- Составить схемы, описать изготовление фаршей варёно-копчёных колбас (индивидуальные задания)	-	2	-
	Практическое занятие 8- Составить схемы, описать изготовление фаршей сырокопчёных колбас (индивидуальные задания)	-	2	-
	Практическое занятие 9- Воспроизвести, проанализировать технологические схемы обработки варёных колбас,	-	2	-
	Практическое занятие 10- Воспроизвести, проанализировать технологические схемы обработки копчёных колбас	-	2	-
	Классификация добавок, механизм удержания влаги в фаршах,	2	-	-
	Самостоятельная работа 6- Составить презентацию: Схемы фаршей, оборудование фаршей сырокопчёных, сыровяленых колбас 2 способа	-	-	4
	Обвалка, жиловка мясного сырья	2	-	-
	Влагосвязывающее свойство	2	-	-
	Требования к колбасному сырью, контроль приёмка, размораживание.	2	-	-
	Разделка, характеристики колбасного сырья	2	-	-
	Использование добавок в колбасных фаршах	2	-	-
Итого семестр:	3	28	20	24
4 СЕМЕСТР		79	51	44
	Разделка, составление замесов, техника изготовления фаршей	2	-	-
	Самостоятельная работа 7 Виды добавок в к/п	-	-	15
	Состав фаршей, значение влагосвязывающей способности компонентов	2	-	
	Самостоятельная работа 8 Нитритно-посолочная смесь	-	-	15
	Технологическая схема и операции колбасного производства	2	-	-
	Процессы подготовки сырья для варёных колбасных изделий	2	-	-
	Процессы изготовления фаршей варёных колбас, сосисок, сарделек	2	-	-
	Технология изготовления мясных хлебов, фаршированных, ливерных, кровяных колбас, студней, зельцев	2	-	-
	Фарши ливерных, кровяных колбас, процессы, компоненты			
	Самостоятельная работа 9- Составить презентацию: Схемы фарша, оборудование изготовления варено-копчёных колбас, 2 способа-5 ч	-	-	15
	Особенности изготовления фаршей полукопчёных колбас	2	-	-
	Особенности изготовления фаршей отдельных видов полукопчёных колбас на поточно-механизированных линиях	2	-	-
	Схема, способы, технологические процессы изготовления фаршей полукопчёных колбас	2	-	-

	Самостоятельная работа 10- Тумблерование мясного сырья.	-	-	10
	Особенности технологий фаршей варёно-копчёных колбас	2	-	-
	Оборудование изготовления фарша	2	-	-
	варёно-копчёных говяжьей (праздничной), мелитопольской 2 способами	2	-	-
	Практическое занятие 11 -Воспроизвести, проанализировать технологические схемы обработки варёных мясопродуктов	2	-	-
	Практическое занятие 12 -Воспроизвести, проанализировать технологические схемы обработки копчёных мясопродуктов	2	-	-
	Практическое занятие 13 -Проанализировать режимы варки колбас, составить технологическую схему для выбранного колбасного изделия с указанием технологических параметров	2	-	-
	Практическое занятие 14 -Проанализировать режимы варки мясопродуктов, составить технологическую схему для выбранного мясного изделия с указанием технологических параметров	2	-	-
	Практическое занятие 15 -Составьте технологическую схему производства ветчин, указать режимы термической обработки	2	-	-
	Практическое занятие 16 -Виды и характеристики древесины для получения коптильного дыма	2	-	-
	Практическое занятие 17 -Изучение принципа действий жарочных шкафов и шкафов для запекания	-	2	-
	Практическое занятие 18 -Изучение принципа действия универсальных термокамер	-	2	-
	Практическое занятие 19 -Составьте технологическую схему с описанием параметров производства сырокопчёных сыро-вяленых колбасных изделий	-	2	-
	Практическое занятие 20 -Составьте технологическую схему с описанием параметров производства сырокопчёного или сыровяленого мясного изделия	-	2	-
	Практическое занятие 21 -Составьте таблицу данных: «Температурно-влажностные режимы термической обработки колбасных изделий»	-	2	-
	Практическое занятие 22 -Составьте таблицу данных: «Температурно-влажностные режимы термической обработки мясных изделий»	-	2	-
	Практическое занятие 23 -Составить конспект, проанализировать данные: требование и назначение специй и пряностей	-	2	-
	Практическое занятие 24 -Составьте сводные данные по требованиям к оборудованию измельчения мясного сырья	-	2	-
	Практическое занятие 25 -Обобщить в таблицу виды дефектов фаршей, указать причины и меры их устранения	-	2	-
	Практическое занятие 26 -Воспроизвести, изучить технологическую инструкцию оператора при производстве фаршей	-	2	-
	Практическое занятие 27 -Составить схему для предотвращения дефектов при создании фарша.	-	2	-
	Практическое занятие 28 - Виды оболочек для изготовления колбасных батонов.	-	2	-
	Практическое занятие 29 - Дефекты колбасных оболочек.	-	2	-
	Практическое занятие 30 -Выполнить контрольные тестовые задания	-	2	-

	Практическое занятие 31 - Закрепление полученных знаний.	-	1	-
	Требования к качеству и безопасности вареных колбас, сосисок, сарделек из мяса птицы	2	-	-
	Требования к качеству и безопасности полукопченых, колбас	2	-	-
	Практическое занятие 32 Требования к качеству и безопасности варёно-копчёных, сырокопчёных и сыровяленых колбас	2	2	-
	Роль посола, тумблирования, массирования, вымешивания при изготовлении фаршей	2	-	-
	Самостоятельная работа 11 Массирование мяса,при технологии создания фарша	-	-	10
	Практическое занятие 33 Влияние видов измельчения на качество колбасных фаршей	2	2	-
	Влияние режимов термической обработки мяса на качество колбасных фаршей	2	-	-
	Составьте сводные данные по требованиям по оборудованию измельчения мясного сырья	2	-	-
	Процессы формирования качества колбас и контроль их безопасности	2	-	-
	Характеристика сырья и фарша как объектов контроля			
	Практическое занятие 34 Методы и приборы для измерения химического состава фарша	2	2	-
	Методы и приборы для измерения содержания влаги в фаршах	2	-	-
	Методы, приборы для измерения жира в фаршах	2	-	-
Тема 1.2. Определение причин колбасных изделий.	Анализаторы для измерения химического состава фаршей	2	-	-
	Практическое занятие 35 Методы и приборы для измерения дисперсности мясных продуктов	2	-	-
	Методы и приборы для измерения структурно- механических свойств, плотности фаршей	2	-	-
	Меры недопущения посторонних привкусов и запахов	2	-	-
	Причины дефектов консистенции, обесцвечивания фарша батона	2	-	-
	Причины бульонных, жировых отёков, меры	2	-	-
	Причины пористости фарша на разрезе батона, меры			
	Причины крошливости фаршей, причины, меры			
	Нарушения рецептур, причины возникновения дефектов цвета и консистенции фаршей	2	-	-
	Оборудование санитарной обработки помещений, оборудования, инвентаря	2	-	-
	Технологическая инструкция оператора колбасного производства	2	-	-
	Отчётность оператора			
	Практическое занятие 36 Технология крупнокусковых мясных полуфабрикатов. Разделка, обвалка, жиловка сырья. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация	1	1	-
Итого семестр	4	79	51	65
Всего		107	71	89

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия кабинета технологии мяса и мясных продуктов; технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья; ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий, основы бережливого производства продовольственных товаров, в соответствии с технологическими инструкциями для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы.

Материально-техническая база кабинета соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение учебного кабинета/лабораторий/мастерских

Кабинет ведения технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья. ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции	Оборудование: Шкаф -4 Стол ученический -20 Стол компьютерный -2 Тумба- 1 Стул ученический -26 Стул учительский -1 Доска интерактивная -1 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением -1 Мышь -1; Сетевой фильтр - 1 Манекены животных -43 Информационный стенд -1 Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы
---	---

из мясного сыра	
-----------------	--

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

3.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

Реализация образовательной программы профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

3. 3. Информационное обеспечение обучения.

Программа профессионального модуля обеспечена учебно-методическими материалами. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы профессионального модуля обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Перечень учебных изданий:

1. Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2020. – 184 с.

2. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для СПО / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Мо-гильда – Изд-во «Лань», 2020. – 336 с.

3. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для СПО / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позня-ковский – Изд-во «Лань», 2021. – 432 с.

4. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солёно-копчёных изделий.-СПб.:Профессия, 2021.

Дополнительные источники:

1. В.И. Ивашов. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. ООО «Гиорд». 2010 г., 733 с.

2. В.И. Шляхтунов, Технология производства мяса и мясных продуктов. Минск, «Техноперспектива», 2020 г., - 471 с.

3. Правила по охране труда в мясной промышленности., ПОТ Р О –009 –2003, - Изд-во Деан, Санкт-Петербург, 2021 г. - 27 с.

Интернет-ресурсы:

1. <https://ruobr.ru/media/user/bae5b85748a14ddc9e877e33feafa04e.pdf>

2. <https://gym7-st.ru/wp-content/uploads/2024/07/%D0%BC%D1%8F%D1%81%D0%BE-%D0%B8-%D0%BF%D1%82%D0%B8%D1%86%D0%B0.pdf>
3. <https://cabs.vagpk.ru/maksimova>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся уровень сформированности профессиональных и общих компетенций, обеспечивающих их наличие знаний, умений и навыков практического опыта, а также личностных результатов воспитания.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Тема 1	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Тема 1	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Тема 1	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене Тестирование Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Тема 1	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Тема 1	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Тема 1	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Тема 1	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Тема 1	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	Тема 1	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене

производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;		
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Тема 1	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Тема 1	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене