

Правительство Республики Хакасия
Министерство образования и науки республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия «Аграрный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР
_____ Арасланов И.А.
«___» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства
продукции на автоматизированных технологических линиях
производства пищевой продукции из мясного сырья**

МДК.01.01 «Технология производства продуктов питания из мясного сырья»
по специальности среднего профессионального образования

19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

Рассмотрено
на заседании ЦК
технических дисциплин
протокол № _____
от «___» _____ 20__ г.
_____ Е. Г. Волощенко

Шира, 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования

19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

Организация – разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Аграрный техникум»

Разработчик: Терехова Светлана Владимировна – преподаватель ГАПОУ РХ «Аграрный техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12 «Технология производства продуктов питания из мясного сырья» (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Технология производства продуктов питания из мясного сырья

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к разным контекстам;

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 6. 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 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого 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;

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональной компетенции:

ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.

ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.

ПК 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

ПК 2.3 Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

ПК 3.1 Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 3.5 Вести учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области, ветеринарной деятельности, зоотехнии.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен освоить:

трудовые действия:

- по управлению и организации основных технологических процессов на животноводческих предприятиях;

- по контролю качества продукции, измерению параметров при выполнении технологических процессов;

необходимые умения:

- анализа информационных данных, обобщающих информацию о технологиях;

- использования полученных знаний для повышения эффективности производства животноводческой продукции;

необходимые знания:

- технологии животноводства;

- принципов автоматизации и механизации животноводства;

- машины и оборудования, используемых в животноводстве;

- принципов воздействия и управления технологическими процессами.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - **422** час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **412** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **412** часов; самостоятельной работы обучающегося **10** часа;

учебной и производственной практики – **432** часов.

Консультаций – **6** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	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 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого 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
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	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 1-3	ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	880	860	424	20	20	-	144	288
	МДК 01.01 Технология производства продуктов питания из мясного сырья	422	412	208	0	10	-	108	180
	МДК.01.02 Процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	458	448	216	20	10		36	108
	Всего:	880	860	424	20	20	-	144	288

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

МДК.01.01 Технология производства продуктов питания из мясного сырья

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья			
МДК 01.01 Технология производства продуктов питания из мясного сырья			
Введение	История и перспективы развития мясной отрасли. Типы предприятий мясной промышленности. Действующие нормативные и технические документы отрасли.	2	
Тема 1. Производственно – технологическая характеристика животноводческих предприятий	Содержание 1. Классификация животноводческих предприятий 2. Предприятия крупного рогатого скота 3. Свиноводческие предприятия 4. Овцеводческие предприятия 5. Птицеводческие предприятия 6. Коневодческие предприятия 7. Кролиководческие и звероводческие предприятия	10	
Тема 2 Основы разведения сельскохозяйственных животных и племенной работы	Содержание 1. Происхождение домашних животных 2. Генетические основы разведения сельскохозяйственных животных 3. Экстерьер, интерьер и конституция сельскохозяйственных животных. 4. Порода и ее структура. Отбор и подбор сельскохозяйственных животных. 5. Методы разведения сельскохозяйственных животных. Племенное дело.	6	

	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Транспортировка животных на мясоперерабатывающее предприятие. 2. Техника определения упитанности убойных животных и оформление сопроводительных документов при сдаче-приемке мяса. 3. Технология определения упитанности туш после убоя животных, определение видовой принадлежности мяса. 4. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя. 5. Выход продуктов убоя и сортовая разрубка туш. 	16	
<p>Тема 3 Гигиена сельскохозяйственных животных(зоогигиена)</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значение зоогигиены в повышении продуктивности сельскохозяйственных животных. 2. Выбор участка для строительства животноводческого предприятия 3. Зоогигиеническая оценка строительных материалов. Требования к оборудованию помещений для животных. 4. Микроклимат животноводческих и птицеводческих помещений 5. Системы обеспечения микроклимата в животноводческих и птицеводческих помещениях 6. Инфракрасный обогрев и ультрафиолетовое облучение сельскохозяйственных животных 7. Гигиена водоснабжения и поения животных 8. Гигиенические требования к удалению и хранению навоза (помета) 9. Профилактические санитарно – гигиенические мероприятия на животноводческих фермах и комплексах 	18	
<p>Тема 4. Основы кормления сельскохозяйственных животных</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Химический состав кормов и физиологическое значение питательных веществ 2. Питательность и переваримость кормов. Основы нормированного кормления сельскохозяйственных животных. 3. Корма 4. Подготовка кормов к вскармливанию 	12	
	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с сопроводительными документами на доставленное сырье, видами транспорта и условиями транспортировки. 2. Устройство цеха предубойного содержания. 	18	

	<ul style="list-style-type: none"> 3. Анализ условий и правил приемки скота, режимов его содержания до убоя. 4. Ознакомление с документацией по приемке скота. 5. Ознакомление с документацией по приемке скота. 		
Тема 5 Скотоводство	<p>Содержание</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Хозяйственные и биологические особенности крупного рогатого скота 2. Продуктивность крупного рогатого скота 3. Породы крупного рогатого скота 4. Воспроизводство стада 5. Понятия о технологиях, технологических процессах и операциях в животноводстве 6. Технология выращивания ремонтного молодняка 7. Технология производства молока 8. Технология производства говядины 	16	
	<p>Практические занятия</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Технологическая схема доильной установки с молокопроводом. 2. Определение упитанности крупного рогатого скота. 3. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота. 	10	
Тема 6 Свиноводство	<p>Содержание</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Хозяйственные и биологические особенности свиней 2. Продуктивность свиней 3. Породы свиней 4. Воспроизводство свиней 5. Кормление и содержание свиней 6. Технология производства свинины 	8	
	<p>Практические занятия</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Определение упитанности свиней 2. Определение упитанности свиней в соответствии с ГОСТ «Свиньи для убоя. Определение упитанности». 3. Изучение ГОСТа 52601-2006 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия. 	12	

<p>Тема 7 Овцеводство</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Хозяйственные и биологические особенности овец 2. Продуктивность овец 3. Породы овец 4. Воспроизводство стада 5. Кормление овец 6. Содержание овец 7. Технология производства баранины 8. Организация стрижки овец 	<p>10</p>	
	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Типы шерстных волокон и их строение 	<p>4</p>	
<p>Тема 8 Птицеводство</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Хозяйственные и биологические особенности птицы 2. Виды и породы сельскохозяйственной птицы 3. Продуктивность птицы 4. Технология инкубации яиц 5. Кормление птицы 6. Выращивание молодняка 7. Световые режимы для птицы 8. Технология промышленного производства яиц 9. Технология производства мяса бройлеров 	<p>12</p>	
	<p>Практические занятия</p> <p>Кормление и содержание родительского и промышленного стада птиц разных пород.</p>	<p>4</p>	
<p>Тема 9 Коневодство</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Хозяйственные и биологические особенности лошадей 2. Экстерьер лошади 3. Продуктивность лошадей 4. Породы лошадей 5. Рабочие качества и использование лошадей 6. Воспроизводство лошадей. Выращивание молодняка. 7. Кормление лошадей 8. Содержание лошадей 	<p>8</p>	

<p align="center">Тема 10 Кролиководство и пушное звероводство</p>	<p>Содержание 1. Кролиководство 2. Пушное звероводство</p>	<p>4</p>	
	<p>Практические занятия 2. Определение видовой принадлежности мяса. 3. ВСЭ. Технология клеймения. 4. Выход продуктов убоя.</p>	<p>12</p>	
<p align="center">Тема 11 Технология производства продукции животноводства на фермах крестьянских хозяйств</p>	<p>Содержание. 1. Общие требования к планировке территории, расположению и взаимной связи зданий и сооружений на фермах 2. Технология производства продукции на фермах крупного рогатого скота 3. Технология производства свинины на свиноводческих фермах 4. Технология производства продукции на овцеводческих фермах</p>	<p>8</p>	
	<p>Практические занятия 1. Обеспечение рационального использования камер холодильника. Определение глубины автолиза мяса. 2. Определение естественной убыли мяса при холодильной обработке. 3. Мойка и дезинфекция оборудования для переработки свиней</p>	<p>18</p>	
<p align="center">Тема 12 Сырье мясной промышленности. Формирование качества и количества мясного сырья в доубойный период</p>	<p>Содержание. 1. Технология предубойной подготовки животных: - транспортировка - сдача – прием скота, птицы, кроликов; 2. Предубойное содержание.</p>	<p>8</p>	
	<p>Практические занятия. 1. Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов для мойки и дезинфекции технологического оборудования. 2. Взятие патологического материала для лабораторного исследования, упаковка его и составление сопроводительной документации. 3. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных, дезинфекция помещений и оборудования. 4. Маркировка говядины и телятины баранины, ягнятины и козлятины.</p>	<p>16</p>	

<p align="center">Тема 13 Первичная переработка убойных животных.</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оглушение 2. Обескровливание и сбор крови 3. Съёмка шкур 4. Извлечение внутренних органов 5. Распиловка и зачистка туш 6. Оценка качества и сортировка туш 7. Механизация процесса убоя скота и разделки туш 8. Переработка скота на предприятиях малой мощности в местах выращивания 9. Переработка птицы 10. Переработка кроликов 11. Подготовка к реализации 	20	
	<p>Практические занятия.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение органолептических показателей качества мяса говядины 2. Изучение органолептических показателей качества мяса свинины 3. Изучение органолептических показателей качества мяса баранины 4. Изучение органолептических показателей качества мяса птицы <p>Изучение органолептических показателей качества мяса кролика</p>	20	
<p align="center">Тема 14 Обработка пищевых субпродуктов</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация субпродуктов 2. Обработка мякотных субпродуктов 3. Обработка мясокостных субпродуктов 4. Обработка шерстных субпродуктов 5. Обработка слизистых субпродуктов 6. Обработка субпродуктов птицы 	14	
	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологическая схема обработки кроликов. 2. Выбор оптимальных режимов работы камерного оборудования. 3. Расчёт потерь при холодильной обработке. 4. ВСЭ. Технология клеймения мяса кроликов. 5. Анализ методов холодильной обработки мяса. 6. Способы холодильной обработки мяса. Изменения, происходящие в мясе при замораживании и хранении, требования, предъявляемые к качеству 	20	

	замороженного мяса. 7. Размораживание мяса.		
Тема 15 Сбор и первичная обработка эндокринно – ферментного и специального сырья	Содержание 1. Эндокринное сырье 2. Ферментное сырье 3. Консервирование сырья	6	
	Лабораторные занятия. 1. Определение физико-химических свойств мяса. 2. Отбор проб мяса и подготовка их к анализу.	10	
Тема 16 Строение, химический состав и свойства тканей мяса	Содержание 1. Мышечная ткань 2. Соединительная ткань 3. Костная и хрящевая ткани 4. Жировая ткань	8	
	Практическое занятие: 1. Технология разделки туш скота. 2. Технология разделки туш птицы. 3. Технология фасовки мяса скота. 4. Технология фасовки мяса птицы	18	
Тема 17 Пищевая ценность мяса	Содержание 1. Особенности мяса птицы 2. Пищевая ценность и строение субпродуктов 3. Экологическая безопасность мяса и мясных продуктов 4. Биомясо и биопродукты	8	
	Практические занятия 1. Изучить основы технологии, гигиену консервирования мяса и мясопродуктов. 2. Новые методы консервирования. 3. Консервирование ионизирующим облучением. 4. Стерилизация электромагнитным полем сверхвысоких частот.	16	

<p>Тема 18 Свойства мяса</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Функционально – технологические свойства 2. Структура и механические свойства 3. Улучшение функционально – технологических свойств мясного сырья 4. Органолептические свойства 5. Физические свойства мяса 	<p>20</p>	
	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Микробиологические процессы в мясе. 2. Биохимические и физико-химические изменения жиров. 3. Функционально-технологические свойства мяса 	<p>14</p>	
<p>Консультаций</p>		<p>6</p>	
<p>Всего</p>		<p>412</p>	
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела МДК.01.01</p>		<p>10</p>	
<p>Подготовка докладов на темы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Способы огушения. 2. Съёмка шкуры со скота и влияние процесса на качество мяса. 3. Инновации в определении качества мяса. 4. Дезинфекция транспорта. <p>Составление таблиц:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Состав и энергетическая ценность мяса различных сельскохозяйственных животных. 2. Периодичность контроля показателей качества мяса при приёмке. 3. Критерии безопасности сырья. <p>Составление технологических схем:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Убой и переработка диких животных в условиях фермерских хозяйств. 2. Показатели качества мяса. 3. Транспортировка животных. 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. 5. Переработка кроликов. 6. Изменения в мясе после убоя. 			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: информационных технологий в профессиональной деятельности, организации ветеринарного дела, животноводства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда; лаборатории:

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- инструкционные карты;
- действующие ГОСТы на сдаваемый скот, птицу и кроликов;
- документация по приемке скота;
- обучающие видеофильмы.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную технологическую практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов / Л.Г.Винникова. - Киев «Фирма «ИНКОС», 2020.- 498 с.
2. Соловьев О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения / О.В.Соловьев. - М.: «Дели принт», 2021. – 305с.
3. Д.Н. Мурусидзе, В.Н. Легеза Технология производства продукции животноводства. – Москва Юрайт 2023г. – 415 с.

Дополнительная литература:

1. Соловьев О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения/ О.В. Соловьев.- М.: «Дели принт», 2006.-290с.
2. Рогов И.А. Технология мяса и мясопродуктов/ И.А. Рогов .- : Космос, 2006.-280с.

3. Лобзов К.И., Митрофанов Н.С., Хлебников В.И. Переработка мяса птицы и яиц./ К. И. Лобзов, Н.С. Митрофанов, В.И. Хлебников. - М.: Агропромиздат, 2008- 305с.

4. Емельченко П.А. Сырье и технология производства мясопродуктов: учебное пособие / П.А. Емельченко, В.И. Косилов, В.Н. Крылов.- Оренбург: Издательский центр ОГАУ, 2009.- 228с.

5. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий/ В.Г. Зонин.- Спб: Издательство Профессия, 2007.- 221с.

Интернет-ресурсы

1. www.knigafund.ru
2. www.e.lanbook.com
3. <http://elibrary.ru>
4. [www/orensau.ru](http://www.orensau.ru)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья» является, освоение дисциплин «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов», «Техническая механика», «Процессы и аппараты пищевых производств» из цикла общепрофессиональных дисциплин.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» и специальности «Технология мяса и мясных продуктов».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин:

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору)</p> <p>- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты практических занятий.</p> <p>Зачет по разделам профессионального модуля.</p> <p>Экзамен.</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.</p> <p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования</p>	<p>- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)</p> <p>- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)</p>	

качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.		
<p>ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p> <p>ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p> <p>ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.</p>	- обеспечение деятельности структурного подразделения	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- демонстрация интереса к будущей профессии;	Интерпретация результатов наблюдений за
ОК.2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки профилактических, ветеринарно-санитарных мероприятий; оценка эффективности и качества выполнения;	деятельностью обучающегося в процессе образовательной
ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов в животноводстве;	программы

финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
ОК.4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- эффективный поиск необходимой информации	
ОК.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- использование различных источников, включая электронные. Работа на интерактивной доске с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектором;	
ОК.6 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	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;	
ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;	
ОК.8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК.9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- анализ инноваций в области разработки технологических процессов в ветеринарии;	