

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 31.08.2026 13:44:21

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Агробиотехнологический колледж

Утверждаю:

Директор

агробиотехнологического колледжа



В. Бражник

2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения

направленность – производство продуктов питания из мясного сырья

п. Майский, 2026 г.

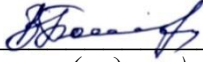
Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации №343 от 18 мая 2022 г., приказа Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 24 августа 2022 г. № 762.

Организация - разработчик: ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ

Разработчик: Максименко Т.С., преподаватель агробиотехнологического колледжа

Рассмотрена и одобрена методической комиссией агробиотехнологического колледжа

«20» апреля 2026 г. протокол № 8

Председатель методической комиссии  В.В. Бодина
(подпись)

Руководитель образовательной программы специальности

19.02.12 Технология продуктов питания

животного происхождения  Т.С. Максименко
(подпись)

Согласована:

Директор мясоперерабатывающего
производства
БФ ООО «ТАМБОВСКИЙ БЕКОН»

« 20 » апреля 2026 г.


Подпись

С.В. Кальницкий

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности в области освоения видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (лаборант мясоперерабатывающего предприятия) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих 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 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

ВД 4 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (лаборант мясоперерабатывающего предприятия)

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

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

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	- в проведении микробиологического и химико-бактериологического анализа в соответствии со стандартными и нестандартными методиками; - в оценивании и контроле выполнения микробиологических и химико-бактериологических анализов; - в проведении регистрации, расчета; - в оценке и документировании результатов.
Уметь	- обрабатывать специальными методами посуду и вспомогательные материалы; - приготавливать и стерилизовать питательные среды; - контролировать основные технологические параметры микробиологического и химико-бактериологического анализа; - осуществлять микроскопические методы исследования; - выполнять микробиологические и химико-бактериологические анализы согласно требованиям - утилизировать микробиологические и химико-бактериологические отходы. - проводить статистическую обработку результатов и оценку основных метрологических характеристик; - применять специальное программное обеспечение; - оформлять рабочую документацию
Знать	- отраслевые, государственные, международные требования к условиям проведения микробиологического и химико-бактериологического анализов; - основы микробиологии, категории и формы микроорганизмов; - технологический процесс приготовления питательных сред; - методы микробиологического и химико-бактериологического анализа; - правила ведения рабочей документации.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 176

в том числе в форме практической подготовки - 162 часа

Из них на освоение МДК 170 часа

в том числе самостоятельная работа -8 часов

практики, в том числе производственная - 108 часов

Промежуточная аттестация 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме контактной работы	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лекций	Практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 09.	МДК.04.01. Технологии выполнения работ по профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов	176	162	170	54	108	8	-	-	-
Экзамен (квалификационный)		12								
Производственная практика		108								
Всего:		296	162	170	54	108	8	-	-	108

1.1. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
МДК.04.01. Технологии выполнения работ по профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов		54/108
Тема 1. Введение в профессию и организация рабочего места	Содержание:	6/4
	Лекция 1. Профессия «Изготовитель мясных полуфабрикатов»: сущность, значение в пищевой промышленности, перспективы развития.	2
	Лекция 2. Организация рабочего места, охрана труда, промышленная и пожарная безопасность на предприятиях мясной промышленности.	2
	Лекция 3. Нормативная и технологическая документация изготовителя мясных полуфабрикатов.	2
	В том числе практические работы:	4
	Практическая работа № 1. Изучение нормативной базы и структуры предприятия.	2
	Практическая работа № 2. Отработка норм личной гигиены и подготовка рабочего места (вводный инструктаж на тренажере)	2
Тема 2. Сырье и материалы для производства полуфабрикатов	Содержание:	16/20
	Лекция 4. Классификация и характеристика основного сырья (мяса) для производства полуфабрикатов. Вспомогательное сырье, материалы и ингредиенты в производстве мясных полуфабрикатов.	2
	Лекция 5. Приемка, взвешивание и подготовка сырья к первичной переработке. Расчет выхода.	2
	Лекция 6. Ознакомление с требованиями технических регламентов ТР ТС 034/2013 и стандартов ГОСТ, разбор состава обязательных сопроводительных документов на сырьё.	2
	Лекция 7. Освоение порядка проведения входного контроля, определение контрольных точек и применение экспресс-методов оценки пригодности сырья.	2

	Лекция 8. Изучение системы прослеживаемости и правил документального сопровождения партий сырья на различных этапах производственного цикла.	2
	В том числе практические работы:	20
	Практическая работа №3. Органолептическая оценка качества мяса разных видов и категорий	4
	Практическая работа № 4. Идентификация и оценка качества вспомогательного сырья.	4
	Практическая работа № 5. Отработка навыков заполнения акта приёмки, ведения журнала входного контроля и составления служебной записки при обнаружении несоответствий.	2
	Практическая работа № 6. Выполнение расчётов норм выхода и величины потерь при приёнке и предварительной подготовке сырья для различных видов мяса.	4
	Практическая работа № 7. Расчет выхода сырья и готового продукта.	4
	Практическая работа № 8. Решение ситуационных задач по обработке рекламаций и отклонений качества с обоснованием принимаемых решений ссылками на действующие нормативы.	2
Тема 3. Технологические процессы изготовления полуфабрикатов	Содержание:	16/50
	Лекция 9. Разделка и обвалка мяса: схемы, приемы работы, оборудование. Жировка и зачистка мяса. Сортировка сырья по товарным сортам.	4
	Лекция 10. Изготовление натуральных полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых).	4
	Лекция 11. Изготовление рубленых полуфабрикатов (бифштексы, котлеты, шницели, тефтели, фарш).	2
	Лекция 12. Изготовление полуфабрикатов в тесте (чебуреки, беляши, самса).	2
	Лекция 13. Изучение способов посола сырья и освоение нормативов внесения ключевых ингредиентов, в том числе поваренной соли, нитрита натрия и фосфатов	2
	Лекция 14. Освоение характеристик функционально-технологических свойств сырья и методик корректировки рецептур при отклонениях качественных показателей.	2
	В том числе практические работы:	50
	Практическая работа № 9. Освоение приемов работы с обвалочным и жировочным ножом. Базовые упражнения на муляжах.	2
	Практическая работа № 10. Обвалка и жировка учебного отруба (свиная лопатка/куриная тушка).	6

	Практическая работа № 11. Изготовление натуральных порционных полуфабрикатов (антрекот, ромштекс).	6
	Практическая работа № 12. Изготовление натуральных мелкокусковых полуфабрикатов (гуляш, азу, поджарка).	6
	Практическая работа № 13. Приготовление рубленой массы и формование котлет.	6
	Практическая работа № 14. Изготовление фарша мясного (домашнего, особого) и его фасовка	6
	Практическая работа № 15. Изготовление пельменей (лепка вручную и на автомате–тренажере).	6
	Практическая работа № 16. Изготовление полуфабрикатов в тесте (чебуреки).	6
	Практическая работа № 17. Ознакомление с работой холодильного и морозильного оборудования.	2
	Практическая работа № 18. Фасовка, упаковка и маркировка готовых полуфабрикатов.	2
	Практическая работа № 19. Расчет производственного задания и планирование смены для бригады.	2
Тема 4. Контроль качества и обеспечение безопасности	Содержание:	10/22
	Лекция 15. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	4
	Лекция 16. Изучение принципов системы ХАССП, освоение методик определения критических контрольных точек, критических пределов и способов организации мониторинга.	4
	Лекция 17. Основы системы ХАССП (НАССР) на рабочем месте изготовителя полуфабрикатов.	2
	В том числе практические работы:	22
	Практическая работа № 16. Проведение входного контроля партии условного сырья.	2
	Практическая работа № 17. Контроль качества полуфабрикатов на разных этапах производства.	4
	Практическая работа № 18. Отбор смывов с оборудования и инвентаря для санитарного контроля.	2
	Практическая работа № 19. Деловая игра с распределением ролей технолога, оператора и контролёра, отработка процедур контроля параметров и оформления документов при выявлении отклонений в режиме реального времени.	4

	Практическая работа № 20. Приготовление нескольких вариантов фарша для рубленых полуфабрикатов, сравнительная оценка структуры и консистенции при различных технологических параметрах.	6
	Практическая работа № 21. Расчёт состава фарша и норм выхода с учётом прогнозируемых и фактических потерь на каждом этапе, проверка корректности расчётов на практике.	4
Тема 5. Эффективность производства и профессиональное развитие	Содержание:	6/12
	Лекция 18. Экономические основы деятельности: себестоимость, нормативы расхода, снижение потерь.	2
	Лекция 19. Коммуникация и работа в команде на пищевом производстве. Разрешение конфликтных ситуаций.	2
	Лекция 20. Профессиональное развитие и цифровизация профессии.	2
	В том числе практические работы:	12
	Практическая работа № 22. Расчет себестоимости партии полуфабрикатов и анализ потерь.	2
	Практическая работа № 24. Расчет и составление рецептур полуфабрикатов	4
	Практическая работа № 24. Решение производственных кейсов по взаимодействию в команде	4
	Практическая работа № 25. Подготовка портфолио и выполнение пробного задания демонстрационного экзамена	2
Самостоятельная работа: ТЕМА 1: Введение в профессию и организация рабочего места 1. Эволюция профессии «Изготовитель мясных полуфабрикатов»: от ремесла к высокотехнологичному производству. 2. Роль бережливого производства (Lean, 5S) в организации рабочего места на мясоперерабатывающем предприятии. 3. Правовые основы трудовой деятельности рабочего пищевой промышленности: анализ типовых нарушений и мер их профилактики. ТЕМА 2: Сырье и материалы для производства полуфабрикатов 1. Сравнительный анализ качества мяса птицы (бройлер, индейка, цесарка) как сырья для производства полуфабрикатов.		8

2. Современные виды функциональных ингредиентов в производстве мясных полуфабрикатов: соевые изоляты, клетчатка, премиксы. 3. Экспертиза качества специй и пряностей: методы выявления фальсификации и ее влияние на безопасность продукции. ТЕМА 3: Технологические процессы изготовления полуфабрикатов 1. Сравнительный анализ схем обвалки туш КРС и свиней: российская и европейская практика (например, система Sehnenlose). 2. Технология производства замороженных мясных полуфабрикатов «под воздействием» (НРР–обработка, су–вид). 3. Инновационное оборудование для формования и панировки мясных полуфабрикатов: обзор рынка и принципы работы. 4. Особенности производства национальных видов полуфабрикатов (манты, хинкали, кундюмы) и их адаптация к промышленным масштабам. 5. Биотехнологические аспекты в производстве полуфабрикатов: использование стартовых культур и ферментов для мягчения. 6. Современные тренды в упаковке мясных полуфабрикатов: активная и интеллектуальная упаковка, эко–материалы. ТЕМА 4: Контроль качества и обеспечение безопасности 1. Методы экспресс–контроля на производстве: применение портативных приборов для определения белка, влаги, жира в сырье и фарше. 2. Анализ типичных дефектов мясных полуфабрикатов (расслоение фарша, обесцвечивание, окисление) и технологические причины их возникновения. 3. Роль изготовителя полуфабрикатов в построении и поддержании системы ХАССП на конкретной производственной операции (на примере обвалки или фасовки). 4. Системы прослеживаемости (Traceability) в цепочке «от поля до прилавка»: практическое значение для рабочего. ТЕМА 5: Эффективность производства и профессиональное развитие 1. Расчет экономического эффекта от внедрения ресурсосберегающих технологий на участке производства полуфабрикатов (снижение усушки, потерь при обвалке). 2. Цифровой двойник рабочего места: как технологии VR/AR используются для обучения и отработки навыков изготовителя полуфабрикатов. 3. Анализ требований к профессиональным компетенциям по стандартам Ворлдскиллс Russia (WSR) по компетенции «Поварское дело» (Тема «Обвалка и жиловка»).	
--	--

4. Этика и коммуникация в пищевом производстве: роль рабочего в создании позитивного климата и предотвращении конфликтов в многонациональном коллективе.	
ИТОГО	162

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: №727	Специализированная мебель на 30 посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна, доска магнитно-меловая настенная. Макеты технологического оборудования, ноутбук LENOVO ideapad 320, проектор BenQ MW533, колонки Sven SPS-702, настенный экран DEXP WE-96, крепление настен. ARM Media projektor-3.
Кабинет «Технологии мяса и мясных продуктов (по выбору)» №735	Специализированная мебель на 14 посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, доска меловая настенная. Лабораторные столы и стулья, шкафы для химической посуды, лабораторное оборудование, инвентарь, посуда, хим. реактивы: инъектор ручной 1-2-3 игл МИФ-ИР-05; анализатор влажности "Эвлас-2м"; водо-нагреватель 80 л.; диспергатор T 25 digital; комбайн кухонный KENWOOD 925; КУТ-ТЕР SIRMAN C; микроволновая печь SAMSUNG M1712N; мясорубка KENWOOD 510; телевизор плазменный LG/Б; центрифуга лаборат. медицинская ОПН-8 в комплект. с ротором; центрифуга ОПН-3; электрическая плита АРДО; электрическая плита Зануси; весы бытовые ИРИТ; весы кухонные электронные; элект-роплита; электрочайник.
Помещение для хранения и профилактического обслуживания	Ноутбук Lenovo 15.6; телевизор плазменный LG/Б.

учебного оборудования: №734, №737	Лабораторное оборудование, инвентарь: автоклав "Малыш Нерж"; аквадистиллятор АДЭ-5; баня шестиместная водяная LOIP LB-160; весы Shinko HTR-120 E; водонагреватель 30 л.; камера термодымовая КТОМИ-100; морозильная камера Атлант 164; стол-мойка с 1 чашей; стол пристенный с тумбой; холодильник "Норд 241"; шкаф вытяжной с вентилятором; электропечь лабораторная SNOL. Лабораторное оборудование, инвентарь: весы Масса -К МК-15.2-ТН20; весы лабораторные CAS-MW-II-300В; вискозиметр ВЗ-246 (на штативе); водонагреватель Полярис 100л.; йогуртница Moulinex; мешалка магнитная с нагревом ПЭ-6110; РН-метр (РН-150 МИ); стиральная машина BOSH; холодильник "Атлант"; баня водяная; миксер TEFAL; мороженица TEFAL; овоскоп ОН-10
Кабинет «Технологического оборудования мясного производства» №748	Специализированная мебель на 24 посадочных места. Рабочее место преподавателя: стол, стул, доска меловая настенная; учебно-наглядные пособия;
Лаборатория «Биохимии мяса и мясных продуктов» № 724, 724-а	Специализированная мебель на 24 поса-дочных места. Рабочее место преподавателя: стол, стул, доска магнитно-меловая настенная. Специализированная лабораторная мебель: -мойка лабораторная ЛК-1200; - шкаф вытяжной В-200; - стол для химических исследований СДХИ-100 в количестве 3 шт.; - шкаф для химических реактивов ШДХ-400;

	- шкаф для хранения лабораторной посуды ШДХЛП-107; - стол для титрования СДТЛ-101; - стеллаж СТ-106; - тумба лабораторная ТЛ-100. Химическая посуда, химические реактивы
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.) в количестве 10 единиц с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационнообразовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудиовидео кабель HDMI

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.4 примерной образовательной программы по специальности.

Перечень информационных технологий (комплект лицензионного и свободного ПО)

№	Название	(лицензия\свободное ПО)
	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО
	Информационно-правовые системы «Гарант» и «Консультант+»	свободное ПО для обучающихся
	Microsoft office 365	лицензия
	Acrobat Reader	свободное ПО
	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
Специализированное ПО		
	Microsoft SQL server	лицензия

	КОМПАС 3D	лицензия
	VisualStudio Code	свободное ПО
	Ispring Suite 8	лицензия
	1С:Бухгалтерия 8. Учебная версия	свободное ПО для обучающихся

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 электронные издания

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. Москва: Издательство Юрайт, 2022. 165 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/468221>

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, 2023. 204 с. (Профессиональное образование). Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/474136>

3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун–т. – Красноярск, 2024. – 270 с. URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf>

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, 2022. 187 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-09970-6. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/471840>

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, 2023. – 720 с. – ISBN 978-5-8114-8687-8. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/179632>

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, 2023. – 336 с. – ISBN 978-5-8114-8177-4. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/173099>

7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи коптильные / 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>

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, 2023. – 64 с. – ISBN 978-5-8114-9004-2. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/208577>

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, 2024. – 80 с. – ISBN 978-5-8114-8541-3. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/177024>

10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. – Санкт–Петербург: Лань, 2023. – 72 с. – ISBN 978–5–8114–9513–9. – Текст: электронный // Лань: электронно–библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/201623>

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, 2023. – 76 с. – ISBN 978–5–8114–9512–2. – Текст: электронный // Лань: электронно–библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/201626>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. Ставрополь: Северо–Кавказский федеральный университет, 2022. 106 с. Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. URL: <https://profspo.ru/books/66122>

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 занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья.	
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	