



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: OU=ГБПОУ МО "Сергиево-Посадский колледж",
CN=Носырева Галина Александровна, E=mo_spkolledzh@mosreg.ru
Reason: Я утверждаю данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2026-04-13 16:13:23

Приложение 5-22
к ООП специальности
19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»

Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»
№ 168-ОС от 17.06.2025г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ
15464 ОПЕРАТОР АВТОМАТА ПО ПРОИЗВОДСТВУ ВАРЕННЫХ КОЛБАС
15465 ОПЕРАТОР АВТОМАТА ПО ПРОИЗВОДСТВУ
ПОЛУФАБРИКАТОВ

г. Сергиев Посад
2025

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦК
химических технологий и
пищевой промышленности

СОГЛАСОВАНО
Зам.директора по УМР

Программа профессионального модуля ПМ 04 Выполнение работ по профессиям рабочих 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас и 15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов разработана в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования(с изменениями и дополнениями) и зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 года (Регистрационный № 24480), в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 г. № 343 и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 21 июня 2022 г. (Регистрационный № 68942).

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3-4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5-23
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24-26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26-29

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ
15464 ОПЕРАТОР АВТОМАТА ПО ПРОИЗВОДСТВУ ВАРЕНЫХ КОЛБАС
15465 ОПЕРАТОР АВТОМАТА ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности профессионального цикла и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 4.1.	Вести процесс просеивания продукта или материала на машинах и механизмах различных систем
ПК 4.2.	Осуществлять мойку сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем
ПК 4.3.	Обслуживать и эксплуатировать оборудование для очистки, просеивания и магнитного сепарирования
ПК 4.4.	Вести учет сырья и проводить несложные анализы

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: выполнение технологических операций по формовке вареных колбасных изделий на различных видах оборудования; технологического обслуживания оборудования для формовки; клипсования и вязки батонов вареных колбасных изделий; укладки и транспортировки вареных колбасных изделий; выполнение работ по изготовлению рубленых полуфабрикатов; укладывание полуфабрикатов в тару, с соблюдением технологических требований; оформления необходимой документации.
-------------------------	--

Уметь	Умения: готовить оборудование для формования колбас и полуфабрикатов к работе; вести и контролировать процесс формования батонов колбас в искусственную оболочку; вести и контролировать процесс формования батонов колбас в натуральную оболочку; перевязывать колбасные батоны для придания формы; накалывать колбасные батоны с целью удаления воздуха; работать на автомате по производству котлет, бифштексов, фрикаделек и пельменей; выполнять технологические операции выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы, размещения на рамах; паспортизировать продукцию; транспортировать колбасные изделия для дальнейшей обработки
Знать	Знания: устройство и принцип действия технологического оборудования; ассортимент и рецептуру колбасных изделий, рубленых полуфабрикатов; виды колбасных оболочек, требования к их подготовке; технологию проведения вязки колбасных изделий; требования к качеству формовки; технологию укладки колбасных изделий и правила их транспортировки; подача и укладывание лотков на транспортер автомата, отбраковка полуфабрикатов с дефектами, снятие лотков с полуфабрикатов с транспортера; укладывание лотков с пельменями на рамы, этажерки и подача на заморозку; государственные стандарты и технические условия на различные виды колбасных изделий, вареные колбасы и фаршевую оболочку; нормы расхода оболочек и фарша; правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании; правила внутреннего распорядка; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 592 часа.

в том числе в форме практической подготовки - 294 часа

МДК.04 536 часов

Объем образовательной программы - _____ часов;

Учебная работа во взаимодействии с преподавателем - _____ часов;

Самостоятельная учебная работа обучающегося – 20 часов.

ПП.04 Производственная практика – 288 часа.

Консультации –20 часов.

Промежуточная аттестация – 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций, личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В том числе в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа ¹
				Обучение по МДК			Практики		
				Всего	В том числе				
	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ²	Учебная		Производственная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1. ПК 1.4. ПК 1.6. ПК 2.2. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 9. ОК 10. ОК 11.	МДК.04.01. Выполнение работ по профессии 15464 Оператор автомата по производству вареных колбас	152	70	152	70			144	10
ПК 1.1. ПК 1.4. ПК 1.6. ПК 2.2. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 9. ОК 10. ОК 11.	МДК.04.02. Выполнение работ по профессии 15465 Оператор автомата по производству полуфабрикатов	152	70	152	70			144	10
	Производственная практика	288						288	
	Промежуточная аттестация + консультации	16/20							
	Всего:	592		304				288	20

2.2. 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) (если предусмотрены)	Объем, акад. ч. /	В том числе в форме практической подготовки, акад. ч.
1	2	3	4
МДК. 04.01 Оператор автомата по производству вареных колбас			
Раздел 1. Профессиональный модуль ПМ 04.01 по профессии Оператор автомата по производству вареных колбас			
Тема 1.1. Технологический процесс подготовки сырья и материалов	Содержание	32	22
	1. Ознакомление с автоматом по производству вареных колбас. Изучение устройства и принципа работы, применяемого оборудования	1	-
	2. Ознакомление с автоматом по производству вареных колбас. Изучение устройства и принципа работы, применяемого оборудования	1	-
	3. Физико-химические свойства окислителя Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. Изучение должностных инструкций й	1	-
	4. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. Изучение должностных инструкций	1	-
	5. Сдача приемка сырья и расходных материалов для изготовления вареных колбас. Транспортировка, приемка, хранение и подготовка формовочных материалов	1	-
	6. Сдача приемка сырья и расходных материалов для изготовления вареных колбас. Транспортировка, приемка, хранение и подготовка формовочных материалов	1	-
	7. Размотка и перемотка шпагата в клубки, подготовка бирок и нарезание отрезков ниток шпагата для вязки колбасных изделий	1	-
	8. Размотка и перемотка шпагата в клубки, подготовка бирок и нарезание отрезков ниток шпагата для вязки колбасных изделий	1	-
	9. Транспортировка, приемка и хранение мясного сырья для изготовления	1	-

	вареных колбас		
	10. Транспортировка, приемка и хранение мясного сырья для изготовления вареных колбас	1	-
	11. Практическое занятие 1. Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала.	1	1
	12. Практическое занятие 1. Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала.	1	1
	13. Практическое занятие 2. Характеристика основных технологических процессов.	1	1
	14. Практическое занятие 2. Характеристика основных технологических процессов.	1	1
	15. Практическое занятие 3 Характеристика основных технологических процессов	1	1
	16. Практическое занятие 3 Характеристика основных технологических процессов	1	1
	17. Практическое занятие 4 Характеристика основных технологических процессов	1	1
	18. Практическое занятие 4 Характеристика основных технологических процессов	1	1
	19. Практическое занятие 5 Показатели качества сырья и расходных материалов	1	1
	20. Практическое занятие 5 Показатели качества сырья и расходных материалов	1	1
	21. Практическое занятие 6 Устройство и принцип действия технологического оборудования	1	1
	22. Практическое занятие 6 Устройство и принцип действия технологического оборудования	1	1
	23. Практическое занятие 7 Устройство и принцип действия технологического оборудования	1	1
	24. Практическое занятие 7 Устройство и принцип действия технологического оборудования	1	1
	25. Практическое занятие 8 Способы обвалки мяса для всех видов и разделки мяса для колбасного производства	1	1
	26. Практическое занятие 8 Способы обвалки мяса для всех видов и разделки	1	1

	мяса для колбасного производства		
	27.Практическое занятие 9 Способы обвалки мяса для всех видов и разделки мяса для колбасного производства	1	1
	28.Практическое занятие 9 Способы обвалки мяса для всех видов и разделки мяса для колбасного производства	1	1
	29.Практическое занятие 10 Подготовка натуральных оболочек	1	1
	30.Практическое занятие 10 Подготовка натуральных оболочек	1	1
	31.Практическое занятие 11 Подготовка искусственных оболочек.	1	1
	32.Практическое занятие 11 Подготовка искусственных оболочек.	1	1
Тема 1.2 Сырье и материалы для колбасного производства	Содержание	6	4
	33. Виды сырья в колбасном производстве Вспомогательные материалы для колбасного производства	1	-
	34. Виды сырья в колбасном производстве Вспомогательные материалы для колбасного производства	1	-
	35. Практическое занятие 12 Виды мяса для производства колбасных изделий Субпродукты для производства колбасных изделий.	1	1
	36. Практическое занятие 12 Виды мяса для производства колбасных изделий Субпродукты для производства колбасных изделий.	1	1
	37. Практическое занятие 13 Вспомогательное сырье. Классификация пищевых добавок.	1	1
	38. Практическое занятие 13 Вспомогательное сырье. Классификация пищевых добавок.	1	1
Тема 1.3 Технология производства колбасных изделий.	Содержание	34	16
	39. Технологическая схема обработки колбасного сырья, наименования частей туши, обвалка мяса,	1	-
	40. Технологическая схема обработки колбасного сырья, наименования частей туши, обвалка мяса,	1	-
	41. Обвалка мяса, виды обвалки (дифференцированная, вертикальная, потушная, спаренная),	1	-
	42. Обвалка мяса, виды обвалки (дифференцированная, вертикальная, потушная, спаренная),	1	-
	43. Предварительное измельчение мяса, назначение процесса измельчения мясного сырья перед посолом	1	-
	44. Предварительное измельчение мяса, назначение процесса измельчения	1	-

	мясного сырья перед посолом		
	45. Степень измельчения мясного сырья для производства различных видов колбасных изделий	1	-
	46. Степень измельчения мясного сырья для производства различных видов колбасных изделий	1	-
	47. Измельчение шпика, подготовка шпика к крошке	1	-
	48. Измельчение шпика, подготовка шпика к крошке	1	-
	49. Посол мяса	1	-
	50. Посол мяса	1	-
	51. Посол мяса	1	-
	52. Посол мяса	1	-
	53. Приготовление фарша	1	-
	54. Приготовление фарша	1	-
	55. Приготовление фарша	1	-
	56. Приготовление фарша	1	-
	57. Практическое занятие № 14 Обвалка мяса	1	1
	58. Практическое занятие № 14 Обвалка мяса	1	1
	59. Практическое занятие № 15 Жировка мяса	1	1
	60. Практическое занятие № 15 Жировка мяса	1	1
	61. Практическое занятие № 16 Измельчение мясного сырья перед посолом	1	1
	62. Практическое занятие № 16 Измельчение мясного сырья перед посолом	1	1
	63. Практическое занятие № 17 Меры предупреждения и устранения проблем при измельчении шпика	1	1
	64. Практическое занятие № 17 Меры предупреждения и устранения проблем при измельчении шпика	1	1
	65. Практическое занятие № 18 Выбор метода посола в зависимости от вида сырья.	1	1
	66. Практическое занятие № 18 Выбор метода посола в зависимости от вида сырья.	1	1
	67. Практическое занятие № 19 Добавление пищевых добавок.	1	1
	68. Практическое занятие № 19 Добавление пищевых добавок.	1	1

	69. Практическое занятие № 20 Измельчение мяса на волчке.	1	1
	70. Практическое занятие № 20 Измельчение мяса на волчке.	1	1
	71. Практическое занятие № 21 Подготовка автомата к работе, заправка целлофановых лент, маркировочной ленты, вязальной проволоки для скоб.	1	1
	72. Практическое занятие № 21 Подготовка автомата к работе, заправка целлофановых лент, маркировочной ленты, вязальной проволоки для скоб.	1	1
Тема 1.4 Пищевые оболочки	Содержание	6	4
	73. Виды колбасной оболочки (коллагеновая, белковая, целлюлозная, фиброзная, полиамидная)	1	-
	74. Фаршеемкость оболочек Подготовка оболочек.	1	-
	75 Практическое занятие № 22 Подготовка оболочек.	1	1
	76 Практическое занятие № 22 Подготовка оболочек.	1	1
	77 Практическое занятие № 23 Подготовка оболочек.	1	1
	78 Практическое занятие № 23 Подготовка оболочек.	1	1
Тема 1.5 Ведение технологических процессов изготовления вареных колбас на автоматах	Содержание	26	16
	79. Включение и опробование технологического оборудования на холостом ходу. Надевание оболочки на цевку для наполнения фаршем.	1	-
	80. Включение и опробование технологического оборудования на холостом ходу. Надевание оболочки на цевку для наполнения фаршем.	1	-
	81. Формования колбасных изделий путем наполнения оболочки фаршем с соблюдением необходимой плотности наполнения и норм расхода оболочки и фарша.	1	-
	82. Формования колбасных изделий путем наполнения оболочки фаршем с соблюдением необходимой плотности наполнения и норм расхода оболочки и фарша.	1	-
	83. Перевязывание батонов колбасных изделий для придания формы Накалывание (штриковка) батонов с целью удаления воздуха	1	-
	84. Перевязывание батонов колбасных изделий для придания формы Накалывание (штриковка) батонов с целью удаления воздуха	1	-
	85. Перекручивание оболочек с фаршем для сосисок, сарделек, шпикачек Навешивание колбасных изделий на палки и подвешивание их на рамы	1	-
	86. Перекручивание оболочек с фаршем для сосисок, сарделек, шпикачек Навешивание колбасных изделий на палки и подвешивание их на рамы	1	-

87. Регулирование по показателям контрольно-измерительных приборов давления и разряжения. Установка и смена цевок автомата. Мойка и дезинфекция технологического оборудования и тары.	1	-
88. Регулирование по показателям контрольно-измерительных приборов давления и разряжения. Установка и смена цевок автомата. Мойка и дезинфекция технологического оборудования и тары.	1	-
89. Практическое занятие № 24 Подпетливание, навешивание на палки, укладывание на рамы вареные колбасные изделия	1	1
90. Практическое занятие № 24 Подпетливание, навешивание на палки, укладывание на рамы вареные колбасные изделия	1	1
91. Практическое занятие № 25 Подпетливание, навешивание на палки, укладывание на рамы вареные колбасные изделия	1	1
92. Практическое занятие № 25 Подпетливание, навешивание на палки, укладывание на рамы вареные колбасные изделия	1	1
93. Практическое занятие № 26 Подпетливание, навешивание на палки, укладывание на рамы вареные колбасные изделия	1	1
94. Практическое занятие № 26 Подпетливание, навешивание на палки, укладывание на рамы вареные колбасные изделия	1	1
95. Практическое занятие № 27 Подпетливание, навешивание на палки, укладывание на рамы вареные колбасные изделия	1	1
96. Практическое занятие № 27 Подпетливание, навешивание на палки, укладывание на рамы вареные колбасные изделия	1	1
97. Практическое занятие № 28 Подпетливание, навешивание на палки, укладывание на рамы вареные колбасные изделия	1	1
98. Практическое занятие № 28 Подпетливание, навешивание на палки, укладывание на рамы вареные колбасные изделия	1	1
99. Практическое занятие № 29 Подпетливание, навешивание на палки, укладывание на рамы вареные колбасные изделия	1	1
100. Практическое занятие № 29 Подпетливание, навешивание на палки, укладывание на рамы вареные колбасные изделия	1	1
101. Практическое занятие № 30 Подпетливание, навешивание на палки, укладывание на рамы вареные колбасные изделия	1	1
102. Практическое занятие № 30 Подпетливание, навешивание на палки, укладывание на рамы вареные колбасные изделия	1	1

	103. Практическое занятие № 31 Подпетливание, навешивание на палки, укладывание на рамы вареные колбасные изделия	1	1
	104. Практическое занятие № 31 Подпетливание, навешивание на палки, укладывание на рамы вареные колбасные изделия	1	1
Тема 1.6 Государственные стандарты и технологические условия на колбасы	Содержание	8	4
	105. Ассортимент вареных колбасных изделий по ГОСТу и ТУ.	1	-
	106. Ассортимент вареных колбасных изделий по ГОСТу и ТУ.	1	-
	107. Ассортимент вареных колбасных изделий по ГОСТу и ТУ.	1	-
	108. Ассортимент вареных колбасных изделий по ГОСТу и ТУ.	1	-
	109. Практическое занятие № 32 Ассортимент вареных колбасных изделий по ГОСТу и ТУ.	1	1
	110. Практическое занятие № 32 Ассортимент вареных колбасных изделий по ГОСТу и ТУ.	1	1
	111. Практическое занятие № 33 Ассортимент вареных колбасных изделий по ГОСТу и ТУ.	1	1
	112. Практическое занятие № 33 Ассортимент вареных колбасных изделий по ГОСТу и ТУ.	1	1
	Содержание	6	2
Тема 1.7 Производственная санитария и гигиена	113. Основы санитарии и гигиены: личная гигиена санитарные требования к содержанию предприятий, санитарные требования к инвентарю, посуде, таре. Значение личной гигиены для работников пищевых ~~предпр.~~ ~~предпр.~~ Содержание в чистоте кожи тела и рук, дезинфекции рук. Спецодежда: её назначения, правила пользование ею. Санитарный режим для работников на производстве. Медицинские осмотры на пищевых предприятиях.	1	-
	114. Основы санитарии и гигиены: личная гигиена санитарные требования к содержанию предприятий, санитарные требования к инвентарю, посуде, таре. Значение личной гигиены для работников пищевых ~~предпр.~~ ~~предпр.~~ Содержание в чистоте кожи тела и рук, дезинфекции рук. Спецодежда: её назначения, правила пользование ею. Санитарный режим для работников на производстве. Медицинские осмотры на пищевых предприятиях.	1	-
	115. Санитарные требования к территории, производственным, подсобным и бытовым помещениям завода. Санитарные требования к складским помещениям. Санитарные требования к приемке продуктов в цех. Санитарные требования к хранению сухих продуктов. Санитарные требования к приемке продуктов в цех	1	-

	116.. Санитарные требования к территории, производственным, подсобным и бытовым помещениям завода. Санитарные требования к складским помещениям. Санитарные требования к приемке продуктов в цех. Санитарные требования к хранению сухих продуктов. Санитарные требования к приемке продуктов в цех	1	-
	117. Практическое занятие № 34 Санитарные требования по ХАССП	1	1
	118. Практическое занятие № 34 Санитарные требования по ХАССП	1	1
Тема 1.8 Техника безопасностина пищевом производстве.	Содержание	6	2
	119. Меры пожарной безопасности при эксплуатации оборудования и организации работы в пищевомпроизводстве правила электро- и пожаробезопасности. Правила пользования огнетушителем.	1	-
	120. Меры пожарной безопасности при эксплуатации оборудования и организации работы в пищевомпроизводстве правила электро- и пожаробезопасности. Правила пользования огнетушителем.	1	-
	121. Оказание первой медицинскойпомощи при несчастных случаях, оказание первой медицинской помощи при травмах, ожогах.	1	-
	122. Оказание первой медицинскойпомощи при несчастных случаях, оказание первой медицинской помощи при травмах, ожогах.	1	-
	123. Практическое занятие № 35 Меры пожарной безопасности при эксплуатации оборудования. Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях	1	1
	124. Практическое занятие № 35 Меры пожарной безопасности при эксплуатации оборудования. Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях	1	1
Самостоятельная учебная работа обучающегося		10	
Составить презентацию по теме: Оператор автомата по производству колбас.		4	
Составить презентацию по теме: Технология производства колбас.		4	
Написать доклад по теме: Сырье и материалы для производства колбас.		2	
Консультации		10	
Процесс подготовки сырья иматериалов		2	
Сырье и материалы для колбасного производства		2	
Технология производства колбасных изделий.		2	
Пищевые оболочки		2	
Технологические процессы изготовления вареных колбас на автоматах.		2	

Промежуточная аттестация в форме - экзамена		8	
Всего часов, из них		152	
Теоретические занятия		54	
Практические занятия		70	
Самостоятельная работа обучающихся		10	
Консультации		10	
Промежуточная аттестация - экзамен		8	
Производственная практика			
Виды работ		144	144
1. Обеспечение равномерной загрузки оборудования.			
2. Мойка сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем.			
3. Ведение процесса очистки продуктов от всевозможных металлических примесей путем улавливания и извлечения их с помощью линейных и индивидуальных магнитных заграждений, электромагнитных сепараторов и магнитных колонок, и тележек.			
4. Регулирование скорости поступающего продукта.			
5. Включение и выключение электромагнитных устройств и устранение неисправностей в их работе.			
6. Передача продуктов, сырья, материалов на дальнейшую переработку.			
7. Осуществление пуска, остановки, разборки, сборки.			
8. Проведение нарезки бумаги для застилки тары.			
МДК. 04.02 Оператор автомата по производству полуфабрикатов			
Раздел 2. Профессиональный модуль ПМ 04.02 по профессии Оператор автомата по производству полуфабрикатов			
Тема 2. 1	Содержание	36	24
Технологический процесс подготовки сырья и материалов	1. Ознакомление с автоматами по производству полуфабрикатов из теста и мясных полуфабрикатов	1	-
	2. Ознакомление с автоматами по производству полуфабрикатов из теста и мясных полуфабрикатов	1	-
	3. Изучение устройства и принципа работы, применяемого оборудования	1	-
	4. Изучение устройства и принципа работы, применяемого оборудования	1	-
	5. Сдача приемка сырья для изготовления мясных полуфабрикатов и полуфабрикатов из теста	1	-

6. Сдача приемка сырья для изготовления мясных полуфабрикатов и полуфабрикатов из теста	1	-
7. Сдача приемка расходных материалов для изготовления полуфабрикатов из теста и мясных полуфабрикатов	1	-
8. Сдача приемка расходных материалов для изготовления полуфабрикатов из теста и мясных полуфабрикатов	1	-
9. Приемка и транспортировка мясного сырья для изготовления полуфабрикатов из теста и мясных полуфабрикатов	1	-
10. Приемка и транспортировка мясного сырья для изготовления полуфабрикатов из теста и мясных полуфабрикатов	1	-
11. Хранение мясного сырья для изготовления полуфабрикатов из теста и мясных полуфабрикатов	1	-
12. Хранение мясного сырья для изготовления полуфабрикатов из теста и мясных полуфабрикатов	1	-
13. Практическое занятие № 1 Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала.	1	1
14. Практическое занятие № 1 Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала.	1	1
15. Практическое занятие № 2 Характеристика основных технологических процессов.	1	1
16. Практическое занятие № 2 Характеристика основных технологических процессов.	1	1
17. Практическое занятие № 3 Характеристика основных технологических процессов.	1	1
18. Практическое занятие № 3 Характеристика основных технологических процессов.	1	1
19. Практическое занятие № 4 Характеристика основных технологических процессов.	1	1
20. Практическое занятие № 4 Характеристика основных технологических процессов.	1	1
21. Практическое занятие № 5 Устройство и принцип действия технологического оборудования	1	1
22. Практическое занятие № 5 Устройство и принцип действия технологического оборудования	1	1
23. Практическое занятие № 6 Устройство и принцип действия	1	1

	технологического оборудования		
	24.Практическое занятие № 6 Устройство и принцип действия технологического оборудования	1	1
	25.Практическое занятие № 7 Показатели качества сырья и расходных материалов	1	1
	26.Практическое занятие № 7 Показатели качества сырья и расходных материалов	1	1
	27. Практическое занятие № 8 Способы обвалки мяса для всех видов и разделки мяса	1	1
	28. Практическое занятие № 8 Способы обвалки мяса для всех видов и разделки мяса	1	1
	29. Практическое занятие № 9 Способы обвалки мяса для всех видов и разделки мяса	1	1
	30. Практическое занятие № 9 Способы обвалки мяса для всех видов и разделки мяса	1	1
	31. Практическое занятие № 10 Способы обвалки мяса для всех видов и разделки мяса.	1	1
	32. Практическое занятие № 10 Способы обвалки мяса для всех видов и разделки мяса	1	1
	33. Практическое занятие № 11 Способы обвалки мяса для всех видов и разделки мяса	1	1
	34. Практическое занятие № 11 Способы обвалки мяса для всех видов и разделки мяса	1	1
	35. Практическое занятие № 12 Подготовка теста	1	1
	36. Практическое занятие № 12 Подготовка теста	1	1
Тема 2.2 Сырье и материалы для мясных полуфабрикатов, тестовых полуфабрикатов	Содержание	10	4
	37. Ассортимент мясных рубленых и тестовых полуфабрикатов	1	-
	38. Ассортимент мясных рубленых и тестовых полуфабрикатов	1	-
	39. Ассортимент мясных рубленых и тестовых полуфабрикатов	1	-
	40. Ассортимент мясных рубленых и тестовых полуфабрикатов	1	-
	41. Вспомогательные материалы для производства мясных рубленых и тестовых полуфабрикатов	1	-
	42. Вспомогательные материалы для производства мясных рубленых и тестовых	1	-

	полуфабрикатов		
	43. Практическое занятие № 13 Виды мяса для производства мясных и тестовых полуфабрикатов	1	1
	44. Практическое занятие № 13 Виды мяса для производства мясных и тестовых полуфабрикатов	1	1
	45. Практическое занятие № 14 Вспомогательное сырье для производства мясных и тестовых полуфабрикатов	1	1
	46. Практическое занятие № 14 Вспомогательное сырье для производства мясных и тестовых полуфабрикатов	1	1
Тема 2.3 Технология производства мясных и тестовых полуфабрикатов	Содержание	30	16
	47. Технологическая схема обработки сырья, наименования частей туши.	1	-
	48. Технологическая схема обработки сырья, наименования частей туши.	1	-
	49. Обвалка мяса, виды обвалки (дифференцированная, вертикальная, потушная, спаренная) Жиловка мяса.	1	-
	50. Обвалка мяса, виды обвалки (дифференцированная, вертикальная, потушная, спаренная) Жиловка мяса.	1	-
	51. Предварительное измельчение мяса, назначение процесса измельчения мясного сырья перед посолом, степень измельчения мясного сырья для производства различных видов мясных полуфабрикатов.	1	-
	52. Предварительное измельчение мяса, назначение процесса измельчения мясного сырья перед посолом, степень измельчения мясного сырья для производства различных видов мясных полуфабрикатов.	1	-
	53. Измельчение шпика, подготовка шпика к крошке.	1	-
	54. Измельчение шпика, подготовка шпика к крошке.	1	-
	55. Посол мяса.	1	-
	56. Посол мяса.	1	-
	57. Приготовление фарша.	1	-
	58. Приготовление фарша.	1	-
	59. Приготовление теста.	1	-
	60. Приготовление теста.	1	-
	61. Практическое занятие № 15 Обвалка мяса.	1	1
	62. Практическое занятие № 15 Обвалка мяса.	1	1

	63. Практическое занятие № 16 Жировка мяса	1	1
	64. Практическое занятие № 16 Жировка мяса	1	1
	65. Практическое занятие № 17 Измельчение мясного сырья перед посолом.	1	1
	66. Практическое занятие № 17 Измельчение мясного сырья перед посолом.	1	1
	67. Практическое занятие № 18 Меры предупреждения проблем и их устранения при измельчении шпика.	1	1
	68. Практическое занятие № 18 Меры предупреждения проблем и их устранения при измельчении шпика.	1	1
	69. Практическое занятие № 19 Выбор метода посола в зависимости от вида сырья.	1	1
	70. Практическое занятие № 19 Выбор метода посола в зависимости от вида сырья.	1	1
	71. Практическое занятие № 20 Добавление пищевых добавок.	1	1
	72. Практическое занятие № 20 Добавление пищевых добавок.	1	1
	73. Практическое занятие № 21 Измельчение мяса на волчке.	1	1
	74. Практическое занятие № 21 Измельчение мяса на волчке.	1	1
	75. Практическое занятие № 22 Подготовка автомата к работе.	1	1
	76. Практическое занятие № 22 Подготовка автомата к работе.	1	1
Тема 2.4. Ведение технологических процессов изготовления мясных и тестовых полуфабрикатов	Содержание	26	16
	77. Включение и опробование технологического оборудования на холостом ходу	1	-
	78. Включение и опробование технологического оборудования на холостом ходу	1	-
	79. Выполнение работ по изготовлению рубленых полуфабрикатов: котлет, фарша, бифштексов, фрикаделек на автомате по производству полуфабрикатов.	1	-
	80. Выполнение работ по изготовлению рубленых полуфабрикатов: котлет, фарша, бифштексов, фрикаделек на автомате по производству полуфабрикатов.	1	-
	81. Выполнение работ по изготовлениюпельменей на автомате по производству полуфабрикатов.	1	-
	82. Выполнение работ по изготовлениюпельменей на автомате по производству полуфабрикатов.	1	-

83. Подача и укладывание лотков на транспортер автомата, отбраковав полуфабрикатов с дефектами, подравнивание их на стыках лотков; снятие лотков с полуфабрикатами с транспортера. Подача тары с продукцией в экспедицию или холодильник.	1	-
84. Подача и укладывание лотков на транспортер автомата, отбраковав полуфабрикатов с дефектами, подравнивание их на стыках лотков; снятие лотков с полуфабрикатами с транспортера. Подача тары с продукцией в экспедицию или холодильник.	1	-
85. Регулирование по показателям контрольно-измерительных приборов давления и разряжения. Мойка и дезинфекция технологического оборудования и тары	1	-
86. Регулирование по показателям контрольно-измерительных приборов давления и разряжения. Мойка и дезинфекция технологического оборудования и тары	1	-
87. Практическое занятие № 23 Укладывание лотков с пельменями на рамы, этажерки (тележки) и подача на заморозку.	1	1
88. Практическое занятие № 23 Укладывание лотков с пельменями на рамы, этажерки (тележки) и подача на заморозку.	1	1
89. Практическое занятие № 24 Укладывание лотков с пельменями на рамы, этажерки (тележки) и подача на заморозку.	1	1
90. Практическое занятие № 24 Укладывание лотков с пельменями на рамы, этажерки (тележки) и подача на заморозку.	1	1
91. Практическое занятие № 25 Укладывание лотков с пельменями на рамы, этажерки (тележки) и подача на заморозку.	1	1
92. Практическое занятие № 25 Укладывание лотков с пельменями на рамы, этажерки (тележки) и подача на заморозку.	1	1
93. Практическое занятие № 26 Укладывание лотков с пельменями на рамы, этажерки (тележки) и подача на заморозку.	1	1
94. Практическое занятие № 26 Укладывание лотков с пельменями на рамы, этажерки (тележки) и подача на заморозку.	1	1
95. Практическое занятие № 27 Укладывание фарша, бифштексов, фрикаделек и лотков с полуфабрикатами в тару (ящики, коробки) с соблюдением технологических требований к упаковке и транспортировке продукции.	1	1
96. Практическое занятие № 27 Укладывание фарша, бифштексов, фрикаделек и лотков с полуфабрикатами в тару (ящики, коробки) с соблюдением технологических требований к упаковке и транспортировке продукции.	1	1
97. Практическое занятие № 28 Укладывание фарша, бифштексов, фрикаделек и лотков с полуфабрикатами в тару (ящики, коробки) с соблюдением	1	1

	технологических требований к упаковке и транспортировке продукции.		
	98. Практическое занятие № 28 Укладывание фарша, бифштексов, фрикаделек и лотков с полуфабрикатами в тару (ящики, коробки) с соблюдением технологических требований к упаковке и транспортировке продукции.	1	1
	99. Практическое занятие № 29 Укладывание фарша, бифштексов, фрикаделек и лотков с полуфабрикатами в тару (ящики, коробки) с соблюдением технологических требований к упаковке и транспортировке продукции.	1	1
	100. Практическое занятие № 29 Укладывание фарша, бифштексов, фрикаделек и лотков с полуфабрикатами в тару (ящики, коробки) с соблюдением технологических требований к упаковке и транспортировке продукции.	1	1
	101. Практическое занятие № 30 Укладывание фарша, бифштексов, фрикаделек и лотков с полуфабрикатами в тару (ящики, коробки) с соблюдением технологических требований к упаковке и транспортировке продукции.	1	1
	102. Практическое занятие № 30 Укладывание фарша, бифштексов, фрикаделек и лотков с полуфабрикатами в тару (ящики, коробки) с соблюдением технологических требований к упаковке и транспортировке продукции.	1	1
Тема 2.5. Государственные стандарты и технологические условия на мясные и тестовые полуфабрикаты	Содержание	8	4
	103. Ассортимент мясных и тестовых полуфабрикатов по ГОСТу и ТУ.	1	-
	104. Ассортимент мясных и тестовых полуфабрикатов по ГОСТу и ТУ.	1	-
	105. Ассортимент мясных и тестовых полуфабрикатов по ГОСТу и ТУ.	1	-
	106. Ассортимент мясных и тестовых полуфабрикатов по ГОСТу и ТУ.	1	-
	107. Практическое занятие № 31 Изучить Ассортимент мясных и тестовых полуфабрикатов	1	1
	108. Практическое занятие № 31 Изучить Ассортимент мясных и тестовых полуфабрикатов	1	1
	109. Практическое занятие № 32 Изучить Ассортимент мясных и тестовых полуфабрикатов	1	1
	110. Практическое занятие № 32 Изучить Ассортимент мясных и тестовых полуфабрикатов	1	1
Тема 2.6. Производственная санитария и гигиена	Содержание	8	4
	Основы санитарии и гигиены		
	111. Основы санитарии и гигиены: личная гигиена санитарные требования к содержанию предприятий, санитарные требования к инвентарю, посуде, таре. Значение личной гигиены для работников пищевых производств.	1	-

	Содержание в чистоте кожи тела и рук, дезинфекции рук . Спецодежда: её значения, правила пользование ею. Санитарный режим для работников на производстве. Медицинские осмотры на пищевых предприятиях.		
	112. Основы санитарии и гигиены: личная гигиена санитарные требования к содержанию предприятий, санитарные требования к инвентарю, посуде, таре. Значение личной гигиены для работников пищевых производств. Содержание в чистоте кожи тела и рук, дезинфекции рук . Спецодежда: её значения, правила пользование ею. Санитарный режим для работников на производстве. Медицинские осмотры на пищевых предприятиях.	1	-
	Санитарные требования к устройству и содержанию пищевых предприятий		
	113. Санитарные требования к территории, производственным, подсобным и бытовым помещениям завода. Санитарные требования к складским помещениям. Санитарные требования к приемке продуктов в цех. Санитарные требования к хранению сухих продуктов. Санитарные требования к приемке продуктов в цех.	1	-
	114. Санитарные требования к территории, производственным, подсобным и бытовым помещениям завода. Санитарные требования к складским помещениям. Санитарные требования к приемке продуктов в цех. Санитарные требования к хранению сухих продуктов. Санитарные требования к приемке продуктов в цех.	1	-
	115 Практическое занятие № 33 Санитарные требования к складским помещениям.	1	1
	116. Практическое занятие № 33 Санитарные требования к складским помещениям.	1	1
	117. Практическое занятие № 34 Санитарные требования к приемке продуктов в цех.	1	1
	118. Практическое занятие № 34 Санитарные требования к приемке продуктов в цех.	1	1
Тема 2.7 Техника безопасностина пищевом производстве	Содержание	6	2
	119. Меры пожарной безопасности при эксплуатации оборудования и организации работы в пищевом производстве правила электро- и пожаробезопасности. Правила пользования огнетушителем.	1	-
	120. Меры пожарной безопасности при эксплуатации оборудования и организации работы в пищевом производстве правила электро- и	1	-

	пожаробезопасности. Правила пользования огнетушителем.		
	121. Оказание первой медицинской помощи при травмах, ожогах. Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях	1	-
	122. Оказание первой медицинской помощи при травмах, ожогах. Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях	1	-
	123. Практическое занятие № 35 Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях	1	1
	124. Практическое занятие № 35 Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях	1	1
Самостоятельная учебная работа обучающегося Составить презентацию по теме: Оператор автомата по производству полуфабрикатов Составить презентацию по теме: Технология производства мясных и тестовых полуфабрикатов. Написать доклад по теме: Сырье и материалы для мясных полуфабрикатов, тестовых полуфабрикатов.		10 4 4 2	
Консультации Процесс подготовки сырья и материалов Сырье и материалы для мясных полуфабрикатов, тестовых полуфабрикатов. Технология производства мясных и тестовых полуфабрикатов. Технологические процессы изготовления мясных и тестовых полуфабрикатов Государственные стандарты и технологические условия на мясные и тестовые полуфабрикаты.		10 2 2 2 2 2	
Всего часов, из них		152	
Теоретические занятия		54	
Практические занятия		70	
Самостоятельная работа обучающихся		10	
Консультации		10	
Промежуточная аттестация - экзамен		8	
Производственная практика Виды работ 1. Сплачивание равномерной загрузки оборудования. 2. Мойка сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем		144	144

3. Ведение процесса очистки продуктов от всевозможных металлических примесей путем улавливания и извлечения их с помощью линейных и индивидуальных магнитных заграждений, электромагнитных сепараторов и магнитных колонок, и тележек. 4. Регулирование скорости и толщины слоя поступающего продукта на очистку; 5. Включение и выключение электромагнитных устройств и устранение неисправностей в их работе; 6. Передача продуктов, сырья, материалов на дальнейшую переработку; 7. Осуществление пуска, остановки, разборки, сборки 8. Проведение нарезки бумаги для застилки тары; Укладывание фарша, бифштексов,пельменей, фрикаделек и лотков с полуфабрикатами в тару (ящики, коробки) с соблюдением технологических требований к упаковке и транспортировке продукции.		
---	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Лаборатория мясного и животного сырья и продукции, оснащенная оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 основной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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, 2022. – 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», 2021. – 336 с.

3. 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

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 PROФобразование: [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	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Распознавать задачу и (или) проблему профессиональном и (или) социальном контексте; анализировать задачу и (или) проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и (или) проблемы составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежной сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий(самостоятельно или с помощью наставника)	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной и производственной практики
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	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной и производственной практики
ОК 04.Эффективно	Демонстрация собственной	Экспертное

взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	наблюдение и оценка при выполнении работ учебной и производственной практики
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	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	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной и производственной практики
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ учебной и производственной практики
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 при выполнении работ учебной и производственной практики

ВД 4. Выполнение работ по одной или нескольким специальностям Оператор автомата по производству вареных колбас Оператор автомата по производству полуфабрикатов	Оценивание выполнения работ по одной или нескольким специальностям Оператор автомата по производству вареных колбас Оператор автомата по производству полуфабрикатов	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практики
ПК 4.1. Вести процесс просеивания продукта или материала на машинах и механизмах различных систем ПК 4.2. Осуществлять мойку сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем ПК 4.3. Обслуживать и эксплуатировать оборудование для очистки, просеивания и магнитного сепарирования ПК 4.4. Вести учет сырья и проводить несложные анализы	Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ во время учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практики Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе