

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»
(ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ)

Управление дополнительного образования



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ
Н.М. Дерканосова

2022 г.

ПРОГРАММА
профессионального обучения
по рабочей профессии
12397 «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»

Тип образовательной программы – программа профессионального обучения

Форма обучения – очно-заочная

Нормативный срок освоения программы – 2 месяца (252 ч)

ВОРОНЕЖ
2022

2 страница из 40 Программа профессионального обучения по рабочей профессии
«Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»

Программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией управления дополнительного образования ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ 05 сентября 2022 г., протокол № 4.

Председатель методической
комиссии



Дерканосова Н.М.

Разработчик программы: доктор технических наук,
профессор кафедры технологии хранения
и переработки сельскохозяйственной продукции
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ



Глотова И.А.

Рецензент:

Генеральный директор
ООО «Сагуны мясокомбинат»



Бакаев Николай Васильевич

1. Общие положения

Программа профессионального обучения по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы», реализуемая Воронежским ГАУ, разработана в соответствии с Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 343 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 21.06.2022 № 68942).

Программа профессионального обучения по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы», реализуемая Воронежским ГАУ – это совокупность учебно-методической документации, определяющей содержание профессионального обучения по данной рабочей профессии, которая включает в себя основную программу профессионального обучения, квалификационную характеристику, тематический план, учебный план, календарный учебный график, перечень лабораторий, требования к кадровому составу, участвующему в подготовке слушателей, рабочие программы учебных дисциплин, учебных практик, итоговой аттестации (квалификационного экзамена) и методические материалы, обеспечивающие реализацию программы.

Учебным планом программы предусматривается промежуточная аттестация в виде зачетов и экзаменов по изучаемым дисциплинам.

Итоговой аттестацией является сдача квалификационного экзамена.

Итоговая аттестация предусматривает один квалификационный экзамен, который проводится в два этапа:

- 1) теоретический экзамен;
- 2) практический экзамен по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы.

Успешно выдержавшим квалификационные экзамены присваивается квалификация «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы 3 разряда» и выдается свидетельство о профессии рабочего установленного образца.

Нормативно-правовую базу разработки программы профессионального обучения по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями на 01.06.2021г.);

- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.09.2020 г. № 1441 «Об утверждении правил оказания платных образовательных услуг»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.09.2013 г. № АК-1879/06 «О документах о квалификации»;

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 343 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 21.06.2022 № 68942);

-

- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», утвержден при-

казом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 379 (зарегистрирован в Минюст России 31.07.2014 №33389).

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (с изменениями и дополнениями, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.12.2014 г. № 1645; зарегистрирован в Минюст России 31.12.2015 г. № 1578)

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 17 апреля 2009 г. № 199 «О внесении изменения в единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих», выпуск 1, раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 № 602н «Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения"» (Зарегистрирован 24.09.2019 № 56040). Номер опубликования: 0001201909250026. Дата опубликования: 25.09.2019;

- Устав ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ;

- Пр ВГАУ 1.4.01 – 2019 ПРАВИЛА приема на обучение по программам дополнительного профессионального образования;

- П ВГАУ 1.4.01 - 2020 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации и осуществления профессионального обучения;

- П ВГАУ 1.1.13 - 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о фонде оценочных средств;

- П ВГАУ 1.1.02 - 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, составлении и утверждении рабочей программы;

- П ВГАУ 1.1.01 - 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;

- П ВГАУ 1.1.01 - 2019 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке основных образовательных программ высшего образования с учетом соответствующих профессиональных стандартов;

- П ВГАУ 1.1.02 - 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, составлении и утверждении рабочей программы:

- П ВГАУ 1.1.04-2020 ПОЛОЖЕНИЕ о практической подготовке обучающихся;

- П ВГАУ 1.1.12-2016 ПОЛОЖЕНИЕ об аттестационной комиссии;

- П ВГАУ 1.1.05-2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения практики обучающихся;

- П ВГАУ 1.4.02 – 2020 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке выдачи, учета и хранения свидетельств о профессии рабочего, должности служащего;

- П ВГАУ 1.1.09-2016 ПОЛОЖЕНИЕ об организации учебного процесса с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий;

- иные локальные нормативные акты;

- лицензия: серия 90Л01 № 0008770, регистрационный № 1750 от 10 ноября 2015 г., выданная Федеральной службой по надзору в сфере образования на срок – бессрочно.

2. Цель и планируемые результаты обучения

Цель профессионального обучения по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» – приобретение обучающимися теоретических знаний, практических навыков по блоку профессиональных дисциплин, практического опыта, развитие профессионального мышления, проверка возможности самостоятельной работы по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы», в условиях агропромышленных предприятий.

Задачи профессионального обучения по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» – подготовка обучающихся к ведению технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях и к выполнению технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

Планируемые результаты обучения: использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» в условиях агропромышленных предприятий.

Профессиональная характеристика: профессия – изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.

Назначение профессии: изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы выполняет все необходимые работы по ведению технологического процесса производства полуфабрикатов из мяса птицы с использованием технологического оборудования и автоматизированных технологических линий.

Квалификация: в системе непрерывного образования профессия «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» относится к третьему квалификационному уровню.

Содержательные параметры профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности выпускника: ведение технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса птицы.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

птица и кролики; продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, перо-пуховое сырье; сырье, основные и вспомогательные материалы для производства полуфабрикатов из мяса птицы; готовая продукция из мяса птицы; технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы; технологическое оборудование для производства полуфабрикатов из мяса птицы.

Обучающийся по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» готовится к следующим видам деятельности:

Виды экономической деятельности – *10.11 Переработка и консервирование мяса;*

10.12 Производство и консервирование мяса птицы;

*10.13 Производство продукции из мяса
убойных животных и мяса птицы*

Обучающийся по профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» готовится выполнять следующую обобщенную трудовую функцию:

- ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

При реализации обобщенной трудовой функции выпускник должен выполнять следующую трудовую функцию:

выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

Требования к слушателям: требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы профессионального обучения по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» – слушатель должен иметь документ о среднем общем образовании или основном общем образовании.

Возраст для получения удостоверения – 18 лет.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения РФ.

Выпускник, освоивший программу профессионального обучения, должен обладать следующими **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

1) Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;

2) Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

Матрица компетенций приведена в приложении 1.

3. Учебный (тематический) план

Форма обучения – очно-заочная
Бюджет учебного времени – 252 академических часа
Срок обучения – 2 месяца

План учебного процесса

№	Наименование дисциплин	Бюджет учебного времени					Форма контроля
		Всего времени (академических часов)	в том числе				
			лекции	лабораторные занятия	практические занятия	самостоятельная работа	
Блок 1 «Дисциплины»							
1	Общая технология мясной и птицеперерабатывающей отрасли	72	36	36	-	-	Экзамен
2	Технологии мясо- и птицепродуктов и полуфабрикатов	72	36	36	-	-	Экзамен
3	Технологическое оборудование и автоматизированные технологические линии производства мясных продуктов и полуфабрикатов из мяса птицы	36	16	20	-	-	Зачет
Итого		180	88	92	-	-	
Блок 2 «Практики»							
1	Учебная практика по производству мясо- и птицепродуктов и полуфабрикатов	72	-	-	72	-	Зачет
Итого		72	-	-	72		
Блок 3 «Итоговая аттестация»							
1	Квалификационный экзамен						Экзамен
Итого:		252	88	92	72		
Всего:		252	88	92	72		

В графике освоения и календарном учебном графике указана последовательность реализации программы профессионального обучения по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы», включая теоретическое и практическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации (приложения 2, 3).

3. Содержание программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»

Представлены аннотации к рабочим программам учебных дисциплин программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы», в том числе аннотации учебной практики и итоговой аттестации.

Блок 1 «Дисциплины»

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Общая технология мясной и птицеперерабатывающей отрасли»

1. Цель и задачи дисциплины

Предмет дисциплины – сельскохозяйственные животные и птица, и кролики для убоя; особенности их анатомического строения; процессы приемки и подготовки сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов к убою; процессы первичной переработки скота, птицы и кроликов; процессы холодильной обработки мяса сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов.

Цель дисциплины – начальный этап формирования компетенций обучающегося по выполнению технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях и выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

Основные задачи дисциплины – изучение вопросов, связанных с формированием компетенций обучающегося по выполнению обобщенной трудовой функции по выполнению технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, и с выполнением трудовой функции по выполнению технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями, к которым относятся:

- изучение особенностей анатомического строения сельскохозяйственных животных и птицы, кроликов;
- освоение процедур приемки и подготовки сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов к убою;
- формирование умений проводить первичную переработку скота, птицы и кроликов;
- изучение процессов холодильной обработки мяса сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов.

Дисциплина «Общая технология мясной и птицеперерабатывающей отрасли» относится к блоку 1 «Дисциплины» основной программы производственного обучения для подготовки по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы».

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

Обобщенная трудовая функция	Трудовые функции	Компетенции	Планируемые результаты обучения
Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	Знать: <ul style="list-style-type: none">- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;- особенности анатомического строения сельскохозяйственных животных, птицы, кроликов;- порядок приема скота, птицы, кроликов;- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;- режимы холодильной обработки мяса сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов

			<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять упитанность скота, категории птицы и кроликов; - контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цех переработки; - вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы и кроликов; - вести учет сырья и продуктов переработки; - проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; - оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории; - контролировать выход мяса; - контролировать режимы холодильной обработки; - определять естественную убыль мяса при холодильной обработке <hr/> <p>Иметь навыки и / или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять упитанность скота, категории птицы и кроликов; - контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цех переработки; - оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории; - контролировать выход мяса; - контролировать режимы холодильной обработки; - определять естественную убыль мяса при холодильной обработке
--	--	--	---

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Основы анатомии сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов.

Раздел 2. Подготовка сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов к убою.

Раздел 3. Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов.

4. Вид итогового контроля – экзамен.

Разработчик программы – д.т.н., проф. Глотова И.А.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Технологии мясо- и птицепродуктов и полуфабрикатов»

1. Цель и задачи дисциплины

Предмет дисциплины – технологические процессы переработки мяса сельскохозяйственных животных и птицы с получением продуктов питания животного происхождения, включая полуфабрикаты из мяса птицы и кроликов.

Цель дисциплины – продолжение формирования компетенций обучающегося по выполнению технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на ав-

томатизированных технологических линиях и выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

Основные задачи дисциплины – изучение вопросов, связанных с формированием компетенций обучающегося по выполнению обобщенной трудовой функции по выполнению технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, и с выполнением трудовой функции по выполнению технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями, к которым относятся:

- изучение основных понятий и терминов технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение классификации, особенностей, номенклатуры и ассортимента полуфабрикатов из мяса птицы;
- формирование знаний в области переработки мяса птицы и производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- знания в области ведения учета и отчетности при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение технологических процессов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.

Дисциплина «Технологии мясо- и птицепродуктов и полуфабрикатов» относится к блоку 1 «Дисциплины» основной программы производственного обучения для подготовки по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы».

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

Обобщенная трудовая функция	Трудовые функции	Компетенции	Планируемые результаты обучения
Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Вести технологический процесс производства колбасных изделий	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях - способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства; - методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
			<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов

			<p>питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением ветеринарно-санитарных условий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки; - оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья; - рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями <p>Иметь навыки и / или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - жиловки мяса и распределения его по сортам, жиловки субпродуктов; - обвалки мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалки частей туш скота, обвалки тушек птицы и кроликов; - жиловки мяса и распределения его по сортам, жиловки субпродуктов; - изготовления различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, замораживание и упаковку; - регулирования параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		<p>Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить процесс размораживания тушек птицы и кроликов; - осуществлять процессы мойки птицы и кроликов; - выполнять процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов кулинарных изделий; - составлять фарш для рубленых полуфабрикатов;

			<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать немясные компоненты фарша; - осуществлять формовку натуральных и рубленых полуфабрикатов; - осуществлять процессы жарения, запекания и варки кулинарных изделий из мяса птицы в соответствии с параметрами технологического процесса; - осуществлять контроль готовности изделий; - осуществлять процессы охлаждения, замораживания, упаковки готовых изделий; - контролировать температурные параметры процессов <p>Иметь навыки и / или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обвалки мяса всех видов скота, обвалки тушек птицы и кроликов; - жиловки мяса и разделения его по сортам, жиловки субпродуктов; - изготовления различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, замораживание и упаковку; - регулирования параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; - регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; - упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании; - маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании; - проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
		Контролировать качество сырья, вспомогательных ма-	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов, мясных

		<p>териалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий</p>	<p>консервов и концентратов; - требования действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов; - режимы технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов; - изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке; - причины возникновения брака</p> <p>Уметь: - осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство копченых изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов; - производить контроль качества готовой продукции; - выполнять технологические расчеты основного и вспомогательного сырья; - выполнять технологические расчеты необходимо оборудования; - осуществлять контроль качества готовой продукции</p> <p>Иметь навыки и / или опыт деятельности: - контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий и полуфабрикатов</p>
--	--	---	--

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Подготовка сырья для производства колбасных изделий, полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд.

Раздел 2. Основные технологические процессы производства колбасных изделий, полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд.

Раздел 3. Упаковка, маркировка, холодильная обработка колбасных изделий, полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд.

4. Вид итогового контроля – экзамен.

Разработчик программы – д.т.н., проф. Глотова И.А.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Технологическое оборудование и автоматизированные технологические линии производства мясных продуктов и полуфабрикатов из мяса птицы»

1. Цель и задачи дисциплины

Предмет дисциплины – единицы технологического оборудования и автоматизированные технологические линии и средства автоматизации производства мясных продуктов и полуфабрикатов из мяса птицы.

Цель дисциплины – реализация этапа формирования компетенций обучающегося по выполнению технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на ав-

томатизированных технологических линиях и выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

Основные задачи дисциплины – изучение вопросов, связанных с формированием компетенций обучающегося по выполнению обобщенной трудовой функции по выполнению технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, и с выполнением трудовой функции по выполнению технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями, к которым относятся:

- изучение устройства, принципа действия и условий эксплуатации технологического оборудования по производству мясных продуктов и полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение устройства, принципа действия и условий эксплуатации технологического оборудования по упаковке мясных продуктов и полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение устройства, принципа действия и условий эксплуатации технологического оборудования по маркировке мясных продуктов и полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение устройства, принципа действия и условий эксплуатации автоматизированных технологических линий производства мясных продуктов и полуфабрикатов из мяса птицы.

Дисциплина «Технологическое оборудование и автоматизированные технологические линии производства мясных продуктов и полуфабрикатов из мяса птицы» относится к блоку 1 «Дисциплины» основной программы производственного обучения для подготовки по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы».

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

Обобщенная трудовая функция	Трудовые функции	Компетенции	Планируемые результаты обучения
Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Обеспечивать работу технологического оборудования при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство и принцип действия, условия эксплуатации технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатировать оборудование для производства мясных продуктов и полуфабрикатов из мяса птицы; - эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании; - эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании

			<p>Иметь навыки и / или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none">- эксплуатации оборудования для производства мясных продуктов и полуфабрикатов из мяса птицы;- эксплуатации оборудования для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании;- эксплуатации оборудования для маркировки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
--	--	--	--

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Технологическое оборудование и автоматизированные технологические линии первичной переработки скота, птицы и кроликов.

Раздел 2. Технологическое оборудование для холодильной обработки мяса и мясопродуктов.

Раздел 3. Технологическое оборудование для производства колбасных изделий, полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд.

Раздел 3. Технологическое оборудование для упаковки и маркировки колбасных изделий, полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд.

4. Вид итогового контроля – зачет.

Разработчик программы – д.т.н., проф. Глотова И.А.

Блок 2 «Практики»

Аннотация рабочей программы учебной практики по производству мясо- и птицепродуктов и полуфабрикатов

1. Цель и задачи дисциплины

Предметом практики является практическое раскрытие теоретических знаний относительно ведения технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса птицы как области профессиональной деятельности обучающихся.

Цель учебной практики – закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин «Общая технология мясной и птицеперерабатывающей отрасли», «Технологии мясо- и птицепродуктов и полуфабрикатов», «Технологическое оборудование и автоматизированные технологические линии производства мясных продуктов и полуфабрикатов из мяса птицы», практическое освоение технологий производства полуфабрикатов из мяса птицы, изучение вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны труда на предприятии по производству полуфабрикатов из мяса птицы.

Задачи учебной практики:

- овладеть практическими навыками производства мясо- и птицепродуктов и полуфабрикатов;
- приобрести опыт производства, упаковки, маркировки полуфабрикатов из мяса птицы;
- приобрести опыт эксплуатации и технического обслуживания оборудования и автоматизированных технологических линий по производству мясо-, птицепродуктов и полуфабрикатов;
- освоить правила техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования и автоматизированных технологических линий по производству мясо-, птицепродуктов и полуфабрикатов.

Учебная практика относится к блоку 2 «Практики» основной программы производственного обучения для подготовки по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы».

2. Перечень планируемых результатов прохождения учебной практики

Обобщенная трудовая функция	Трудовые функции	Компетенции	Планируемые результаты обучения
Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристику основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки птицы и кроликов
			<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить прием-сдачу мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями; - проводить мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья; - выполнять обвалку мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалки частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов; - выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - осуществлять операции упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании; - осуществлять операции маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании; - проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде

			<p>Иметь навыки и / или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приема-сдачи мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями; - мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья; - обвалки мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалки частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов; - выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; - упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании; - маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании; - проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
		<p>Контролировать качество сырья и полуфабрикатов</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность технологических операций, условия и режимы осуществления технологических операций производства мясо- и птицепродуктов и полуфабрикатов; - технику технологии производства мясо- и птицепродуктов и полуфабрикатов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований; - определять категории упитанности птицы; - определять дефекты обработки; - сортировать тушки птицы по качеству обработки, упитанности и массе; - маркировать птицу в соответствии с упитанностью и качеством технологической обработки;

			<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять формовку, упаковку тушек птицы; - проводить маркировку тары. <p>Иметь навыки и / или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определения категорий упитанности птицы; - определения дефектов обработки; - сортировки тушек птицы по качеству обработки, упитанности и массе; - маркирования птицы в соответствии с упитанностью и качеством технологической обработки; - формовки, упаковки тушек птицы; - маркировки тары
		<p>Вести технологический процесс производства колбасных изделий</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; - нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях - способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства; - методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением ветеринарно-санитарных условий; - производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки; - оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья; - рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполне-

			<p>ния технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Иметь навыки и / или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - жиловки мяса и распределения его по сортам, жиловки субпродуктов; - обвалки мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалки частей туш скота, обвалки тушек птицы и кроликов; - жиловки мяса и распределения его по сортам, жиловки субпродуктов; - изготовления различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, замораживание и упаковку; - регулирования параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		<p>Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов; - требования действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов; - режимы технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов; - изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке; - причины возникновения брака <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство копченых изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов; - производить контроль качества готовой продукции; - выполнять технологические расчеты основного и вспомогательного сырья; - выполнять технологические расчеты необходимо оборудования; - осуществлять контроль качества готовой продукции

			<p>Иметь навыки и / или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий и полуфабрикатов
		<p>Обеспечивать работу технологического оборудования при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство и принцип действия, условия эксплуатации технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
			<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатировать оборудование для производства мясных продуктов и полуфабрикатов из мяса птицы; - эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании; - эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
			<p>Иметь навыки и / или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатации оборудования для производства мясных продуктов и полуфабрикатов из мяса птицы; - эксплуатации оборудования для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании; - эксплуатации оборудования для маркировки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании

3. Краткое содержание учебной практики

Раздел 1. Первичная переработка сельскохозяйственных животных, птицы, кроликов.

Раздел 2. Производство мясных продуктов, полуфабрикатов, быстрозамороженных готовых блюд.

Раздел 3. Безопасность жизнедеятельности, охрана труда и окружающей среды при производстве мясных продуктов, полуфабрикатов, быстрозамороженных готовых блюд.

4. Вид итогового контроля – зачет.

Разработчик программы – д.т.н., проф. Глотова И.А.

Промежуточный контроль знаний слушателей организуется в группах преподавателями, ведущими лабораторные и практические занятия, руководящими учебными практиками и лекторами на теоретических занятиях. Контроль проводится в виде тестирования и путем индивидуального опроса слушателей по результатам освоения тем лабораторных, практических занятий (работ). Перечень базовых вопросов по результатам освоения тем приведены в фондах оценочных средств дисциплин.

Тесты текущего контроля знаний составлены по всем наиболее важным разделам дисциплин. Данные тесты также используются для проведения итогового контроля по дисциплине (экзамена, зачета) путем выбора определенного количества вопросов из разных разделов.

Проходные баллы тестового контроля: 0...55 % – неудовлетворительно; 55...75 % – удовлетворительно; 75...90 % – хорошо; 91...100 % – отлично. Для тестирования используется интерактивная автоматизированная система АСТ-тест. Перечни тестовых вопросов (заданий) приведены в фондах оценочных средств по каждой дисциплине.

Критерий проставления зачета. Отметка «зачтено» выставляется слушателю, который выполнил программу всех практических, лабораторных занятий (работ) во время изучения дисциплины и по итогам промежуточного контроля. В случае проведения зачета в виде устного опроса дал ответы соответствующие, как минимум, критериям удовлетворительной оценки курса.

Отметка «не зачтено» выставляется слушателю, не выполнившему программу практических, лабораторных занятий (работ) и по итогам текущего контроля, а также при проведении устного опроса дал ответы не соответствующие, как минимум, критериям удовлетворительной оценки. Кроме того, слушателю может быть выставлена отметка «не зачтено» при нарушении им правил поведения на зачетах, установленных локальными нормативными актами. В таком случае слушатель удаляется из зачетной аудитории.

Критерий оценки знаний слушателей на экзамене. Для допуска к экзамену необходимо выполнить и успешно сдать отчеты по всем лабораторным работам, а также выполнить весь объем самостоятельной индивидуальной работы.

На экзамене проставляется:

- оценка «**отлично**» – если слушатель обладает полными и глубокими знаниями программного материала; при ответе продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное его изложение; использовал примеры из практики; сделал вывод по излагаемому материалу; правильно ответил на дополнительные вопросы;

- оценка «**хорошо**» – если слушатель обладает достаточно полным знанием программного материала; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены положения, подтвержденные примерами; достаточно полно ответил на дополнительные вопросы;

- оценка «**удовлетворительно**» – если слушатель имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров; испытывает затруднения при ответе на дополнительные вопросы;

- оценка «**неудовлетворительно**» – если слушатель не знает значительную часть программного материала; допустил существенные ошибки в процессе его изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные понятия; отказался отвечать на экзаменационные вопросы.

Кроме того, слушателю может быть выставлена оценка «неудовлетворительно» в случае нарушения им правил поведения на экзаменах, установленных локальными нормативными актами. В таком случае слушатель удаляется из экзаменационной аудитории. При этом объем подготовленного материала не имеет значение.

Общая оценка устного экзамена складывается из оценок по каждому из вопросов экзаменационного билета и ответов на дополнительные вопросы.

Блок 3. «Итоговая аттестация»

Итоговая аттестация слушателя программы профессионального обучения по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме и проводится в форме квалификационного экзамена.

Целью итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения слушателем учебного материала предъявляемым требованиям.

К итоговым аттестационным испытаниям допускается лицо, успешно завершившее в полном объеме освоение программы профессионального обучения по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы».

Итоговая аттестация предусматривает один квалификационный экзамен, который проводится в два этапа:

- 1) теоретический экзамен;
- 2) практический экзамен по технологиям производства продукции растениеводства.

Успешно выдержавшим квалификационные экзамены присваивается квалификация «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» и выдается свидетельство установленного образца.

Сроки проведения итоговой аттестации определяются учебными планами, конкретизируются графиком учебного процесса и оформляется приказом по Университету.

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) осуществляется экзаменационной комиссией в составе не менее пяти человек, возглавляемой специалистом высокого уровня. Председатель экзаменационной комиссии утверждается приказом ректора по представлению проректора по заочному и дополнительному образованию и должен являться ведущим специалистом в соответствующей области профессиональной деятельности.

Квалификационный экзамен является междисциплинарным и включает в себя основные вопросы дисциплин: «Общая технология мясной и птицеперерабатывающей отрасли», «Технологии мясо- и птицепродуктов и полуфабрикатов».

Во время квалификационного экзамена слушатель должен продемонстрировать знания, умения и навыки, необходимые для успешной профессиональной деятельности.

К сдаче квалификационного экзамена допускаются слушатели, успешно сдавшие все предшествующие аттестационные испытания (зачеты, экзамены), предусмотренные учебным планом. Перед итоговой аттестацией проводится консультирование слушателей по вопросам, включенным в программу квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится в устной форме. Решение экзаменационной комиссии по приему квалификационного экзамена принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. Результаты сдачи квалификационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в этот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания экзаменационной комиссии.

Вопросы, включенные в программу квалификационного экзамена

Общая технология мясной и птицеперерабатывающей отрасли

1. Виды скота, птицы и кроликов, перерабатываемых на предприятиях по производству мяса.
2. Основные технологические процессы обработки сухопутной птицы.
3. Мойка и дезинфекция оборудования при первичной переработке птицы и кроликов
4. Маркировка мяса птицы
5. Способы и режимы охлаждения мяса птицы
6. Способы и режимы замораживания мяса птицы.
7. Способы и режимы размораживания мяса птицы.
8. Приёмка мяса и мяса птицы на холодильник.
9. Причины порчи мяса. Виды мяса по термическому состоянию.
10. Требования к охлаждённому мясу и мясу птицы, кроликов.
11. Сущность процесса подмораживания и замораживания мяса и мяса птицы.
12. Требования к замороженному мясу. Методы борьбы с усушкой мяса.
13. Контроль холодильной обработки мяса сельскохозяйственных животных и птицы.
14. Контроль уоя и первичной переработки птицы и кроликов.
15. Основные показатели качества тушек кур
16. Основные показатели качества тушек цыплят-бройлеров

17. Современные технологии упаковки тушек птицы
18. Особенности химического состава мяса птицы
19. Особенности морфологического состава мяса птицы
20. Сравнительная характеристика белого и красного мяса птицы
21. Особенности мяса индейки
22. Характеристика мяса в зависимости от вида птицы: куры, цыплята-бройлеры, индейки и другие.
23. Дать характеристику наиболее ценных субпродуктов птицы.
24. Пищевые субпродукты птицы и направления их промышленного использования.
25. Химический состав субпродуктов и мяса птицы и особенности белкового состава.
26. Характеристика жировой ткани птицы.

Технологии мясо- и птицепродуктов и полуфабрикатов

1. Требования к мясу птицы для изготовления мясных продуктов и полуфабрикатов.
2. Деление продуктов из мяса птицы на сорта.
3. Способы размораживания мяса птицы, критерии, определяющие эффективность способов.
4. Состав операций по производству мясных продуктов и их назначение.
5. Схемы разделки тушек птицы, направления использования сырья от разделки.
6. Особенности обвалки мяса птицы. Выход обваленного мяса.
7. Способы механической обвалки мяса.
8. Виды мяса птицы механической обвалки (МПМО). Особенности технологических и органолептических свойств МПМО в зависимости от способа получения.
9. Технология производства МПМО.
10. Нормативный выход мяса птицы механической обвалки, факторы, влияющие на выход.
11. Различие между мясом птицы низкого и высокого давления сепарации.
12. Показатели качества МПМО, влияющие на его безопасность и технологические свойства.
13. Перечень технологических показателей, по которым можно сравнивать мясо птицы ручной и механической обвалки.
14. Критерии классификации полуфабрикатов из мяса птицы.
15. Разделка тушек птицы на натуральные полуфабрикаты, виды натуральных полуфабрикатов.
16. Ассортимент и характеристика маринованных полуфабрикатов
17. Назначение маринования полуфабрикатов
18. Панировки для полуфабрикатов, их состав
19. Технологии сухого панирования полуфабрикатов
20. Технологии жидкого панирования полуфабрикатов
21. Технологии комбинированного панирования полуфабрикатов.
22. Сроки годности натуральных полуфабрикатов в зависимости от технологии изготовления.
23. Ассортимент рубленых полуфабрикатов, сырье, используемое для их изготовления.
24. Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов
25. Ассортимент рубленых полуфабрикатов в тестовой оболочке
26. Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов в тестовой оболочке

4. Ресурсное обеспечение программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»

Ресурсное обеспечение формируется с учетом общесистемных требований, требования к кадровым условиям, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации программы и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- материально-техническое обеспечение;

- учебно-методическое обеспечение.

4.1 Кадровое обеспечение реализации программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»

Требования к квалификации педагогических кадров: высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Сведения о кадровом обеспечении программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» представлены в Приложении 4.

4.2 Материально-техническое обеспечение реализации программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»

ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий и практик, которые предусмотрены учебным планом программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» на ведение профессиональной деятельности, самостоятельной работы в условиях производства, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Реализация данной программы осуществляется в специальных помещениях, представляющих собой учебные аудитории для проведения теоретических занятий, практических и лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации. Все помещения укомплектованы специализированной установками, оборудованием, приборами и материалами, мебелью и техническими средствами обучения. Имеется учебный полигон.

Для реализации программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы» перечень материально-технического обеспечения включает в себя следующее.

Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических и лабораторных занятий с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда, безвозмездное пользование и др.). Фактический адрес учебных кабинетов и объектов
1	2	3
Общая технология мясной и птицеперерабатывающей отрасли	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа лабораторного типа,	Оперативное управление. 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 Оперативное управление.

	<p>учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный; куттер; весы; аквадистиллятор; фаршемешалка; волчок; холодильник; СВЧ-печь; мясорубка; микроскоп; баня водяная; шкаф сушильный; термодымовая камера; накопительный водонагреватель; электроплита; стол производственный; штатив лабораторный; комплекты нормативно-правовой и нормативной документации</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 44</p> <p>Оперативное управление. 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 171а</p>
<p>Технологии мясо- и птицепродуктов и полуфабрикатов</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа лабораторного типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный; куттер; весы; аквадистиллятор; фаршемешалка; волчок; холодильник; СВЧ-печь; мясорубка; микроскоп; баня водяная; шкаф сушильный; термодымовая камера; накопительный водонагреватель; электроплита; стол производственный; штатив лабораторный; комплекты нормативно-правовой и нормативной документации</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p>	<p>Оперативное управление. 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>Оперативное управление. 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 44</p> <p>Оперативное управление. 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 171а</p>

<p>Технологическое оборудование и автоматизированные технологические линии производства мясных продуктов и полуфабрикатов из мяса птицы</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа лабораторного типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный; куттер; весы; аквадистиллятор; фаршемешалка; волчок; холодильник; СВЧ-печь; мясорубка; микроскоп; баня водяная; шкаф сушильный; термодымовая камера; накопительный водонагреватель; электроплита; стол производственный; штатив лабораторный; комплекты нормативно-правовой и нормативной документации</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p>	<p>Оперативное управление. 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>Оперативное управление. 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 44</p> <p>Оперативное управление. 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 171а</p>
<p>Учебная практика по производству мясо- и птицепродуктов и полуфабрикатов</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа лабораторного типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный; куттер; весы; аквадистиллятор; фаршемешалка; волчок; холодильник; СВЧ-печь; мясорубка; микроскоп; баня водяная; шкаф сушильный; термодымовая камера; накопительный во-</p>	<p>Оперативное управление. 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>Оперативное управление. 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 44</p>

	<p>донагреватель; электроплита; стол производственный; штатив лабораторный; комплекты нормативно-правовой и нормативной документации</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p>	<p>Оперативное управление. 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 171а</p>
Итоговая аттестация	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа лабораторного типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный; куттер; весы; аквадистиллятор; фаршемешалка; волчок; холодильник; СВЧ-печь; мясорубка; микроскоп; баня водяная; шкаф сушильный; термодымовая камера; накопительный водонагреватель; электроплита; стол производственный; штатив лабораторный; комплекты нормативно-правовой и нормативной документации</p>	<p>Оперативное управление. 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>Оперативное управление. 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 44</p>

4.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»

Учебно-методическое обеспечение в полном объеме содержится в рабочих программах дисциплин, практик, итоговой аттестации.

Библиотека имеет рабочие места для обучающихся, оснащенные компьютерной техникой, подключенной к сети Интернет с обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Воронежского ГАУ.

Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебной литературой представлены в Приложении 5.

5. Информационное обеспечение реализации программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства. Состав лицензионного программного обеспечения определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется при необходимости при актуализации образовательной программы. Сведения о программном обеспечении общего назначения приведены в таблице 5.1, сведения и специализированном ПО в таблице 5.2.

Таблица 5.1

Сведения о программном обеспечении общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

Таблица 5.2

Сведения о специализированном программном обеспечении

№	Название	Размещение
1	Веб-ориентированное офисное программное обеспечение Google Docs	https://docs.google.com
2	Векторный графический редактор InkScape (альтернатива CorelDraw) (free)	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Модуль решения оптимизационных задач Open Solver	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Облачная программа для управления проектами Trello	ПК, ауд. 20 (К2), ауд. 104, 321 (К3)
5	Пакет разработки ПО для контроллеров LOGO! Soft Comfort Demo	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Пакет статистической обработки данных Statistica	ПК в локальной сети ВГАУ
7	ППП для решения задач технических вычислений Matlab 6.1/SciLab	ПК на кафедре Электротехники
8	Система автоматизированного проектирования и черчения Autocad	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система имитационного моделирования AnyLogic 8.5.0 Personal Learning Edition	https://new.siemens.com/global/en.html
10	Система трехмерного моделирования Kompas 3D	ПК в локальной сети ВГАУ

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дис-

циплин (модулей) и обновляется при необходимости при актуализации образовательной программы. Сведения о профессиональных базах данных и информационных справочных систем приведены в таблице 5.3.

Таблица 5.3

Сведения о профессиональных базах данных и информационных справочных систем

№	Название	Размещение
1	Единая межведомственная информационно-статистическая система	https://fedstat.ru/
2	База данных ФАОСТАТ	http://www.fao.org/faostat/ru/
3	Портал открытых данных РФ	https://data.gov.ru/
4	Справочная правовая система Гарант	http://www.consultant.ru/
5	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://ivo.garant.ru
6	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://texэксперт.сайт/sistema-kodeks
7	Аграрная российская информационная система	http://www.aris.ru/
8	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

Наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Функция программного обеспечения			Название программы
	контроль	моделирующая	обучающая	
Общая технология мясной и птицеперерабатывающей отрасли	+	-	+	Операционные системы MS Windows, пакеты офисных приложений Office MS Windows, программы для просмотра файлов Adobe Reader
Технологии мясо- и птицепродуктов и полуфабрикатов	+	-	+	
Технологическое оборудование и автоматизированные технологические линии производства мясных продуктов и полуфабрикатов из мяса птицы	+	-	+	
Учебная практика по производству мясо- и птицепродуктов и полуфабрикатов	+	-	+	

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения слушателями программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»

Оценка качества подготовки по рабочей профессии включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Формы и условия проведения текущего контроля и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Содержание рабочих программ обеспечивает необходимый уровень и объем обучения, а также предусматривает контроль качества освоения обучающимися программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы».

Созданы фонды оценочных средств, включающие вопросы для устного опроса, зачетов и экзаменов; тесты, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Формы и сроки текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплинам, практике определяются учебным планом.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателями критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждением выдаются документы установленного образца.

Матрица компетенций

Компетенции	Общая технология мясной и птицеперерабатывающей отрасли	Технологии мяса- и птицепродуктов и полуфабрикатов	Технологическое оборудование и автоматизированные технологические линии производства мясных продуктов и полуфабрикатов из мяса птицы	Учебная практика по производству мясо- и птицепродуктов и полуфабрикатов	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)
Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	+			+	+
Вести технологический процесс производства колбасных изделий		+		+	+
Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов		+		+	+
Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий		+		+	+
Обеспечивать работу технологического оборудования при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов			+	+	+

**Календарный график учебного процесса
программы профессионального обучения по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»
(2 месяца)**

	1 месяц				2 месяц				
	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя	7 неделя	8 неделя	9 неделя
Вид обучения	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	
	П	П	П	П	П	П			
Форма контроля				Э		З			А

Т – теоретические занятия;
 П – практические занятия;
 УП – учебная практика;
 Э – экзамен;
 З – зачет;
 А – итоговая аттестация.

**Кадровое обеспечение программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии
«Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»**

№	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Фамилия, имя, отчество, должность	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	Ученая степень и ученое (почетное) звание	Стаж работы			Основное место работы, должность	Условия привлечения к трудовой деятельности (штатный, совместитель, иное)
					Всего	в т.ч. педагогический			
						всего	в т.ч. по преподаваемой дисциплине		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Общая технология мясной и птицеперерабатывающей отрасли	Глотова Ирина Анатольевна, профессор	Воронежский технологический институт, 1987 г. инженер-технолог по специальности «Технология бродильных производств» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2018 г Право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Доктор технических наук, доцент	32	30	26	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, профессор	Штатный
		Максимов Игорь Владимирович, доцент	Воронежский государственный аграрный университет имени К. Д. Глинки, 2002 г. Ученый агроном по специальности «Агрономия» Институт повышения квалификации и переподготовки	Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	17	17	8	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, доцент	Штатный

			ки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2016 г Право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции»						
		Чурикова Светлана Юрьевна, доцент	Воронежский государственный аграрный университет имени К. Д. Глинки, 2005 г. Технолог сельскохозяйственного производства по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Кандидат сельскохозяйственных наук	15	13	6	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, доцент	Штатный
2	Технологии мяса и птицепродуктов и полуфабрикатов	Глотова Ирина Анатольевна, профессор	Воронежский технологический институт, 1987 г. инженер-технолог по специальности «Технология бродильных производств» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2018 г Право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Доктор технических наук, доцент	32	30	24	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, профессор	Штатный

		Максимов Игорь Владимирович, доцент	Воронежский государственный аграрный университет имени К. Д. Глинки, 2002 г. Ученый агроном по специальности «Агрономия» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2016 г Право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	17	17	8	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, доцент	Штатный
		Чурикова Светлана Юрьевна, доцент	Воронежский государственный аграрный университет имени К. Д. Глинки, 2005 г. Технолог сельскохозяйственного производства по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Кандидат сельскохозяйственных наук	15	13	6	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, доцент	Штатный
3	Технологическое оборудование и автоматизированные технологические линии производства мясных продуктов и полуфабрикатов из мяса птицы	Глотова Ирина Анатольевна, профессор	Воронежский технологический институт, 1987 г. инженер-технолог по специальности «Технология бродильных производств» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2018 г Право на ведение профессиональной деятельности в	Доктор технических наук, доцент	32	30	6	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, профессор	Штатный

			сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции»						
		Максимов Игорь Владимирович, доцент	Воронежский государственный аграрный университет имени К. Д. Глинки, 2002 г. Ученый агроном по специальности «Агрономия» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2016 г Право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	17	17	4	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, доцент	Штатный
		Чурикова Светлана Юрьевна, доцент	Воронежский государственный аграрный университет имени К. Д. Глинки, 2005 г. Технолог сельскохозяйственного производства по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Кандидат сельскохозяйственных наук	15	13	4	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, доцент	Штатный
4	Учебная практика по производству мясо- и птицепродуктов и полуфабрикатов	Глотова Ирина Анатольевна, профессор	Воронежский технологический институт, 1987 г. инженер-технолог по специальности «Технология бродильных производств» Институт повышения квалификации и переподготов-	Доктор технических наук, доцент	32	30	26	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, профессор	Штатный

			ки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2018 г Право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции»						
		Максимов Игорь Владимирович, доцент	Воронежский государственный аграрный университет имени К. Д. Глинки, 2002 г. Ученый агроном по специальности «Агрономия» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2016 г Право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	17	17	8	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, доцент	Штатный
		Чурикова Светлана Юрьевна, доцент	Воронежский государственный аграрный университет имени К. Д. Глинки, 2005 г. Технолог сельскохозяйственного производства по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Кандидат сельскохозяйственных наук	15	13	6	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, доцент	Штатный

Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебной литературой программы профессионального обучения для подготовки по рабочей профессии «Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»

№	Дисциплина	Авторы	Название	Издательство	Год издания
1	2	3	4	5	6
1	Общая технология мясной и птицеперерабатывающей отрасли	Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А. ; Селифанов И. С., Новикова Н. Н., Мышкина М. С	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства	Санкт-Петербург.: Лань	2012
		Курчаева Е.Е. [и др.]	Технология переработки мяса и мясопродуктов : учебное пособие	Воронеж: ВГАУ	2015
		Серегин С.А.	Физико-химические и биохимические основы технологии мяса	Кемерово : КемГУ	2017
		Манжесов В.И. [и др.]	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник	Санкт-Петербург : Троицкий мост	2012
2	Технологии мясо- и птицепродуктов и полуфабрикатов	Митрофанов Н.С.	Технология продуктов из мяса птицы	М. : КолосС 2011	2011
		В.И. Манжесов [и др.]	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник	Санкт-Петербург : Троицкий мост	2012
		Курчаева Е.Е. [и др.]	Технология переработки мяса и мясопродуктов : учебное пособие	Воронеж: ВГАУ	2015
		Шарафутдинов Г. С., Сибагатуллин Ф. С., Балакирев Н. А., Шайдуллин Р. Р.,	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие	Санкт-Петербург.: Лань	2020

		Шуварики А. С., Аскар Р. Ш., Шарафутдинова Э. А.			
		Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П.	Технология мяса и мясных продуктов	М.: КолосС	2009
3	Технологическое оборудование и автоматизированные технологические линии производства мясных продуктов и полуфабрикатов из мяса птицы	Антипова Л.В., Толпыгина И.Н., Калачев А.А.	Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов	Санкт-Петербург : ГИОРД	2012
		Курчаева Е.Е.[и др.]	Технология переработки мяса и мясопродуктов : учебное пособие	Воронеж: ВГАУ	2015
		Антипов С. Т. [и др.]	Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов животного происхождения : учебник	Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2021	2021
		С. Т. Антипов [и др.] ; под ред. В. А. Панфилова	Машины и аппараты пищевых производств : учебник	М. : КолосС	2009
4	Учебная практика по производству мясо- и птицепродуктов и полуфабрикатов	Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А. ; Селифанов И. С., Новикова Н. Н., Мышкина М. С	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства	Санкт-Петербург.: Лань	2012
		Курчаева Е.Е.[и др.]	Технология переработки мяса и мясопродуктов : учебное пособие	Воронеж: ВГАУ	2015
		Антипов С. Т. [и др.]	Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов животного происхождения : учебник	Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2021	2021

Программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией управления дополнительного образования ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

Разработчик программы: доктор технических наук, профессор кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Глотова И.А.

Рецензент Генеральный директор ООО «Сагуны мясокомбинат» Бакаев Николай Васильевич