****

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное

учреждение Московской области «Щелковский колледж»

**(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**  Представитель работодателя:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  наименование предприятия  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись ФИО  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | **УТВЕРЖДАЮ**  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.В.Бубич)  подпись  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по профессиональному модулю

**ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

**(15141 Обвальщик мяса)**

по специальности

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовый уровень)**

Рабочая программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) для специальностей среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. N 602н,Регистрационный номер 1297), Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 33), [раздел «Производство мясных продуктов»](http://bizlog.ru/etks/1-49.htm)Обвальщик мяса, §§ 65,66.

**Организация – разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Щелковский колледж».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ИПССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входит в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «Выполнение работ по профессии «15141 Обвальщик мяса».

В ходе освоения профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «15141 Обвальщик мяса» обучающийся должен:

*согласно ФГОС «19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов»*

иметь практический опыт:

* приемки и первичной переработки скота, птицы и кроликов;
* размещения мяса в камерах холодильника;
* эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.

уметь:

* определять упитанность скота, категории
* птицы и кроликов;
* контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
* вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней,

сухопутной и водоплавающей птицы, 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 и расход энергоресурсов;
* выбирать необходимые способы холодильной обработки;
* контролировать режимы холодильной обработки;
* обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
* определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
* определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
* выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического
* оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

знать:

* требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
* порядок приема скота, птицы, кроликов;
* порядок расчета со сдатчиками;
* режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
* методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
* режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
* назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
* требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов;

*согласно профессиональному стандарту* ***«****Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения*»

уметь:

* подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;
* производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение;
* 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
* эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
* эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
* эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
* поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
* устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья
* поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
* применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

знать:

* порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая правила приема скота, ветеринарно-санитарные требования к приему скота, виды сопровождающей документации на скот, правила размещения скота в сортировочных загонах, условия и режимы содержания скота до убоя, правила подготовки скота к убою, требования стандартов на скот для убоя
* виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
* характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
* показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
* анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения
* способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
* нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
* порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
* методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья
* правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
* основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
* назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
* правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья
* требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения;

*согласно Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих*

иметь практический опыт:

* правки и заточки ножей;
* пользования защитными приспособлениями;
* разделки полутуш говядины и свинины;
* обвалки туш и частей туш скота всех видов;
* обвалки голов крупного рогатого скота;
* обрезания пласта шпика со свиных полутуш;

уметь:

* производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, заднетазовую;
* производить разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудинореберную, заднюю;
* обваливать головы крупного рогатого скота;
* срезать шпик со свиных полутуш;
* соблюдать границы отделения частей туши при разделке;
* последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов;

знать:

* анатомическое строение туш, сочленение костей скелета и расположение мышечной, жировой и соединительной тканей всех видов скота;
* нормативы выхода обваленного мяса, копченостей и шпика;
* правила и схему разделки туш;
* наименование частей туш;
* границы отделения частей туши при разделке;
* отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши;
* требования действующих стандартов на готовую продукцию;
* виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупрежде­ния;
* приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов;
* способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства;
* правила заточки и правки ножей;
* правила пользования защитными приспособлениями;
* устройство и принцип работы оборудования для разделки и обвалки мяса.

1.2. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики - 108 .

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии «Обвальщик мяса» ,в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| *Код* | *Наименование результата обучения* |
|  | *ФГОС* |
| ПК 1.3 | Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов |
| ПК 2.1 | Контролировать качество сырья и полуфабрикатов |
|  | Профессиональный стандарт (*трудовые действия*) |
| ПК 1 | Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями |
| ПК 2 | Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья |
| ПК 3 | Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями |
| ПК 4 | Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов |
| ПК 5 | Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов |
| ПК 6 | Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание тем и работ** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Тема 1**  Техника безопасности при обвалке мясных туш | **Содержание:** | **2** |
| **Техника безопасности при обвалке мясных туш**  Пользование защитными приспособлениями  Устройство и принцип работы оборудования для разделки и обвалки мяса  Правка и заточка ножей |
| **Тема 2**  **Теоретические основы обвалки мяса** | **Содержание:** | **2** |
| Анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения  Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями |
| **Тема 3**  **Разделка полутуш говядины** | **Содержание:** | **28** |
| Характеристика, последовательное выполнение технологических операций по разделке, обвалке и жиловке мяса говядины  Разделка, обвалка и жиловка и зачистка мясных туш:   * Последовательное выполнение операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота * Разделка полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, заднетазовую * Обвалка голов крупного рогатого скота * Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов   Контроль качества этапов работ  Определение качества мяса и % отходов |
| **Тема 4**  **Разделка полутуш свинины** | **Содержание:** | **26** |
| Характеристика, последовательное выполнение технологических операций  по разделке, обвалке и жиловке мяса свинины  Разделка, обвалка и жиловка и зачистка мясных туш:   * Последовательное выполнение операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота * Разделка свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудинореберную, заднюю; * Обвалка голов * Обрезание пласта шпика со свиных полутуш * Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов   Контроль качества этапов работ  Определение качества мяса и % отходов |
| **Тема 5**  **Раздела туш баранины** | **Содержание :** | **24** |
| Характеристика, последовательное выполнение технологических операций по разделке, обвалке и жиловке мяса баранины.  Разделка, обвалка и жиловка и зачистка мясных туш:   * Последовательное выполнение операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота * Разделка полутуши на 3 части: лопаточную, грудинореберную, заднюю; * Обвалка голов * Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов   Контроль качества этапов работ  Определение качества мяса и % отходов |
| **Тема 6**  **Разделка мяса птицы** | **Содержание :** | **24** |
| Характеристика, последовательное выполнение технологических операций по разделке, обвалке и жиловке мяса птицы.  Разделка, обвалка и жиловка и зачистка мясных туш:   * Последовательное выполнение операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота * Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов   Контроль качества этапов работ  Определение качества мяса и % отходов |
| **Дифференцированный зачет** | | 2 |
|  | **Итого** | 108 |

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология мяса и мясных продуктов», «Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;

- учебно- методическое обеспечение (учебное пособие, методические указания для обучающихся, раздаточный материал);

Технические средства обучения:

- мультимедиа- проектор;

- экран;

- калькуляторы;

- компьютер;

- видеофильмы;

Спецодежда: халаты (белые и темные), резиновые перчатки и сапоги.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Воинова П. А., Гаевой Е. В., Горбатов В. М. и др. Убой и первичная обработка скота и птицы. — М.: Пищевая промышленность, 2017 — 312 с.

2. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов. / Л.Г. Винникова Учебник. - Киев: Фирма «ИНКОС», 2017 .-600 с.

3. Данилова Н. С. Физико-химические основы производства мяса и мясопродуктов. — М.: КолосС, 2017. - 367 с.

4. Заяс Ю. Ф. Качество мяса и мясопродуктов. — М.: Легкая и пищевая промышленность, 2017.-480 с.

Дополнительные источники:

1. Антипова Л.В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства: / Л.В.Антипова Учебник.-СПб: Гиорд, 2009

2. Антипова Л. В., А. Глотова И. А., Рогов И. А. Методы исследования мяса и мясных продуктов./ Л. В Антипова., . И. А. Глотова , И. А.Рогов. - М.: Колос С, 2001. - 570 с.

3. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов. / Л.Г. Винникова Учебник. - Киев: Фирма «ИНКОС», 2006 -600 с.

4. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности: Учебник./ В.И Ивашов. - СПб: Гиорд, 2010.

5. Лисицын А. Б., Липатов Н. Н., Кудряшов Л. С. и др. Производство мясной продукции на основе биотехнологии. / А. Б. Лисицын, Н. Н. Липатов, Л. С. Кудряшов. и др. — М.: ВНИИМП, 2005. — 369с.

13

6. Лисицын А. Б., Липатов Н. Н., Кудряшов Л. С. и др. Теория и практика переработки мяса./ А. Б. Лисицын, Н. Н. Липатов, Л. С. Кудряшов. и др. — М.: ВНИИМП, 2004. —378 с.

7. Волкова А. Г., Подлегаев М. А., Русаков В. Н. и др. Производственно­технический контроль и методы оценки качества мяса, мясо- и птицепродуктов. — М.: Пищевая промышленность, 1974. — 248 с.

8. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Сан-ПиН 2.3.2.1078-01. - М., 2002. - 216 с.

9. Головкин H.A. Холодильная технология пищевых продуктов. — М.: Пищевая промышленность, 1984. — 239 с.

10. Гоноцкий В. А., Давлеев А. Д., Дубровская В. И. и др. Глубокая переработка мяса птицы в США. — М., 2006.-200 с.

11. Данилова Н. С. Физико-химические основы производства мяса и мясопродуктов. — М.: КолосС, 2007. - 367 с.

12. Джафаров А. Ф. Производство желатина. — М.: Агропромиздат, 1990. —

287 с.

13. Заяс Ю. Ф. Качество мяса и мясопродуктов. — М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981.-480 с.

14. Илюхина Р. В., Костенко Ю. Г., Крехов Н. М. и др. Переработка и использование побочных сырьевых ресурсов мясной промышленности и охрана окружающей среды. — М: ВНИИМП, 2000.-404 с.

15. Кунаков А. А., Серегин И. Г., Таланов Г. А. и др. Судебная ветеринарно­санитарная экспертиза. - М.: КолосС, 2007. — 400 с.

16. Адуцкевич В. А., Большаков А. С., Горбатов А. В. и др. Физико-химические

и биохимические основы технологии мяса и мясопродуктов. — М.: Пищевая

промышленность, 1973.-495 с.

17. Афанасов Э. Э., Николаев Н. С., Рогов И. А. и др. Аналитические методы описания технологических процессов мясной промышленности. — М.: Мир, 2003. — 184 с.

18. Воинова П. А., Гаевой Е. В., Горбатов В. М. и др. Убой и первичная обработка скота и птицы. — М.: Пищевая промышленность, 1973. — 312 с.

19. НАССР/ХАССП. Государственные стандарты США и России. — М., 2002. — 594 с.

20. Никитин Б. И., Бельченко Н. Б. Переработка птицы и кроликов и производство птицепродуктов. — М.: Колос, 1994. — 320 с.

21. Роберте Г. Р., Март Э.Х., Сталтс В.Дж. и др. Безвредность пищевых продуктов. — М.. Агропромиздат, 1985. — 288 с.

22. Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П. Общая технология мяса и мясопродуктов. — М.: Колос, 1994. — 367 с.

Интернет-ресурсы:

1. Веиеринарное сообщество (Электронный ресурс). URL: <http://socialvet.ru/blog/wiki/1438.html>[дата обращения 22.08.2019г.]

2. Медицина. Психология. (Электронный ресурс). URL: [http://med-](http://med-books.info/meditsina.html) [books.info/meditsina.html](http://med-books.info/meditsina.html) [дата обращения 22.08.2019г.]

3. Докипедия (Электронный ресурс). URL:<http://dokipedia.ru/document>[дата обращения 22.08.2019г.]

4. ФГБНУ «ВНИИМП» (Электронный ресурс). URL:<http://www.vniimp.ru/>

[дата обращения 22.08.2019г.]

5. Мясной клуб (Электронный ресурс). URL:<http://www.meat-club.ru/>[дата обращения 22.08.2019г.]

6. Мясная инженерия (Электронный ресурс). URL: [http://meaten.ru/mc-](http://meaten.ru/mc-meatproc.php)

[meatproc.php](http://meaten.ru/mc-meatproc.php) [дата обращения 22.08.2019г.]

14

7. Учебно-методическая литература для учащихся и студентов. (Электронный ресурс). URL:<http://www.studmed.ru/>[дата обращения 22.08.2019г.

8. Технология мясо- и птицепродуктов (Электронный ресурс). URL: <http://newgreenfield.ru/tehnologiya-myaso/> [дата обращения 22.08.2019г.]

9. Оборудование для убоя (Электронный ресурс). URL: <http://newgreenfield.ru/oborudovanie-dlya-uboya/> [дата обращения 22.08.2019г.]

10. Справочник государственных стандартов. Большая база ГОСТов, СНиПов

(Электронный ресурс). URL: <http://gostinform.ru/oks/001.067.120.010.shtml/> [дата

обращения 22.08.2019г.]

11. Библиотека онлайн (Электронный ресурс). URL: <http://tinref.ru/index.htm> [дата обращения 22.08.2019г.]

12. Пищевая промышленность - Литература студентам, преподавателям, специалистам. (Электронный ресурс). URL: <http://inkos.com.ua/articles.php?tPath=8> [дата обращения 22.08.2019г.]

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: инженерно-педагогический состав о средним профессиональным или высшим инженерным образованием, соответствующим профилю профессионального модуля.