

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Краснокаменский промышленно-технологический колледж»

СОГЛАСОВАНО:

На заседании МК ЕТЦ _____
Протокол № _____ от «___» _____ 20__ г.
Руководитель _____

УТВЕРЖДАЮ:

ЗД по УПР _____
«_____» _____ 20__ г.

Паспорт учебного кабинета
Технологии мяса и мясных продуктов
(МДК, ПМ)

Разработал:

Эпова М.Н.,

преподаватель проф. дисциплин

Цель паспортизации учебного кабинета (мастерской):

проанализировать состояние кабинета (мастерской), его готовность к обеспечению требований ФГОС (ПС), определить основные направления работы по приведению учебного кабинета (мастерской) в соответствие требованиям учебно-методического обеспечения образовательного процесса.

Ответственный за кабинет (мастерскую) № _ от _____ приказа	Дылдина Е.В.
Ф. И. О. преподавателей/мастеров производственного обучения, работающих в кабинете (мастерской)	Эпова М.Н. Корякина О.А. Романенко А.К.
Группа, ответственная за кабинет/мастерскую	ТТ-33
Число посадочных мест	30

Разделы паспорта кабинета/мастерской:

1. Техника безопасности и охрана труда
2. Занятость кабинета/мастерской на 2021/2022 уч. г.
3. План-схема кабинета
4. Оборудование кабинета/мастерской
5. План развития кабинета/мастерской.
 - Перспективный план развития кабинета/мастерской 2021-2022 уч.год
 - План работы на 2021-2022 уч.год
6. Учебно-методический комплекс
 - Нормативно-правовая база
 - Учебники
 - Поурочные разработки
 - КОС
 - Методические рекомендации для студентов по выполнению ЛПЗ
 - Методические рекомендации для студентов по выполнению самостоятельных работ
 - Компьютерные и информационно-коммуникативные средства
 - Интернет - ресурсы
 - Дополнительная литература по предметам и дополнительному образованию
 - Плакаты настенные
 - Плакаты демонстрационные
 - Папки
 - Справочники, энциклопедии

Техника безопасности и охрана труда в кабинете:

№	Наименование	Наличие
1.	Паспорт кабинета.	+
2.	Папка «Инструкции по охране труда»	+
3.	Папка «Нормативно – правовое обеспечение педагогической деятельности»	+
4.	Папка «Инструкции по технике безопасности, правила поведения для студентов»	+
5.	Занятость кабинета	+
6.	План эвакуации из кабинета/мастерской	+

Занятость кабинета на 2021 /2022 уч. год

№ урока	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
1	+	+	+	+	+
2	+	+	+	+	+
3	+	+	+	+	+
4	+	+	+	+	+
5	+	+	+	+	+
6	+	+	+	+	+
7	+	+	+	+	+
8	+	+	+	+	+

Учебно - методический комплекс

Нормативно - правовая база

№ п/п	Название	Год издания	Программа	Выходные данные
1	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 "Технология мяса и мясных продуктов", утвержденного Приказом Минобрнауки России 22 апреля 2014 г. N 379 (далее – ФГОС СПО). С изменениями и дополнениями от:13 июля 2021 г	2014		Москва «Просвещение»
2	ОПОП	2021		ГПОУ «КПТК»
3	Примерная основная образовательная программа (для ООД)	2021		ГПОУ «КПТК»
Учебники				
1.	Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. 2е изд., перераб. и доп.	2017		
2.	В. Д. Косой, С. А. Рыжов, В. П. Дорохов. Совершенствование производства колбас (теоретические основы, процессы, оборудование, технология, рецептуры и контроль качества). 2-е изд., исправ. и доп.	2018		
3.	Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И.А. Технология первичной переработки продуктов животноводства. Уч. пособие, 2-е изд., стер.	2018		
4	Зуев Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки. Уч. пособие.	2019		
5	Федоренко В. Ф., Мишуоров Н. П., Коноваленко Л. Ю. Инновационные технологии, процессы и оборудование для убоя животных на мясокомбинатах, мясокомбинатах, мясохладобойнях и переработки побочного сырья 2-е изд.	2019		

6	Ковалева О.А., Здрабова Е.М. и др. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо)	2019		
КОС				
1	Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов МДК 03.01. Технология производства колбасных изделий МДК 03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	2021		ГПОУ «КПТК», разработчик, преподаватель проф. дисциплин Эпова М.Н.
	Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01. Составление фарша для колбасных изделий основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии СПО 19.01.14. «Оператор процессов колбасного производства»	2021		ГПОУ «КПТК», разработчик, преподаватель проф. дисциплин Эпова М.Н.
	Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02. ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии СПО 19.01.14. «Оператор процессов колбасного производства»	2021		ГПОУ «КПТК», разработчик, преподаватель проф. дисциплин Эпова М.Н.
	Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.03. Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии СПО 19.01.14. «Оператор процессов колбасного производства»	2021		ГПОУ «КПТК», разработчик, преподаватель проф. дисциплин Эпова М.Н.
Методические рекомендации для студентов по выполнению ЛПЗ				
1	Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по профессиональному модулю ПМ.03. Производство колбасных	2021		ГПОУ «КПТК», разработчик, преподаватель проф. дисциплин Эпова М.Н.

	изделий, копченых изделий и полуфабрикатов МДК 03.01. Технология производства колбасных изделий МДК 03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов			
2	МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ для обучающихся по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ.01. Составление фарша для колбасных изделий по профессии 19.01.14. «Оператор процессов колбасного производства»	2021		ГПОУ «КПТК», разработчик, преподаватель проф. дисциплин Эпова М.Н.
3	МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ для обучающихся по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ.02. ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ по профессии 19.01.14. «Оператор процессов колбасного производства»	2021		ГПОУ «КПТК», разработчик, преподаватель проф. дисциплин Эпова М.Н.
	МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ для обучающихся по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ.03. Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий по профессии 19.01.14. «Оператор процессов колбасного производства»	2021		ГПОУ «КПТК», разработчик, преподаватель проф. дисциплин Эпова М.Н.
Методические рекомендации для студентов по выполнению самостоятельных работ				
1	Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по профессиональному модулю ПМ.03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов МДК 03.01. Технология производства колбасных изделий МДК 03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	2021		ГПОУ «КПТК»
2	МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ ПМ.01. Составление фарша для колбасных изделий основной профессиональной	2021		ГПОУ «КПТК», разработчик, преподаватель проф. дисциплин Эпова М.Н.

	образовательной программы (ОПОП) по профессии СПО 19.01.14. «Оператор процессов колбасного производства»			
3	Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по профессиональному модулю ПМ.02. ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности /профессии СПО 19.01.14. «Оператор процессов колбасного производства»	2021		ГПОУ «КПТК», разработчик, преподаватель проф. дисциплин Эпова М.Н.
	МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ для обучающихся по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по ПМ.03. Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий по профессии 19.01.14. «Оператор процессов колбасного производства»	2021		ГПОУ «КПТК», разработчик, преподаватель проф. дисциплин Эпова М.Н.
Интернет – ресурсы				
1	http://trinixy.ru/50862-proizvodstvo-kolbasnyx-izdelij-38-foto.html Производство колбасных изделий			
	www.mon.gov.ru			сайт министерства образования
	http://pedsovet.org/			сайт Интернет-педсовета
	http://promeat-industry.ru/			Мясные технологии.
	http://www.studfiles.ru .			"Технология мяса и мясных продуктов"
	https://foodteh.ru/ .			Консультация в мясоперерабатывающей промышленности
	http://mirknig.su .			Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.
	http://bio-x.ru .			Технология мяса и мясопродуктов.
	http://www.zodchii.ws/books/info-			Общая технология мяса и мясопродуктов

	769.html.			
	http://pandia.ru/text/			Технология мяса и мясных продуктов
Компьютерные и информационно-коммуникативные средства (медiateка) Перечень авторских компьютерных разработок специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов, по профессии 19.01.14. Оператор процессов колбасного производства				
1	Производство фаршированных рубленых полуфабрикатов	2021		
2	Производство замороженных полуфабрикатов в тесте.	2021		
3	Замороженные полуфабрикаты.	2021		
4	Полуфабрикаты в тесте.	2021		
5	Мясные рубленые полуфабрикаты.			
6	Государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия.	2021		
7	Колбасное производство.	2021		
8	Оборудование для переработки мяса и производства колбас	2021		
9	Колбасные оболочки	2021		
10	Технологические свойства компонентов рецептур	2021		
11	Приготовление фарша в фаршемешалке.	2021		
12	Производство колбас и колбасных изделий	2021		
13	Виды и ассортимент колбасных изделий.	2021		
14	Производство мясного студня	2021		
15	Производство вареных колбас.	2021		
16	Полукопченые колбасы	2021		
17	Сыровяленые колбасы	2021		
18	Вареные колбасы.	2021		
19	Термическая обработка колбасных изделий.			
20	Технология производства ветчины и копченостей	2021		
21	Приготовление сырокопченых колбас	2021		
22	Сосиски, сардельки и мясной хлеб	2021		
23	Варено-копченые колбасы.	2021		
24	Производство мясного студня. Измельчение и посол мяса.	2021		
25	Посол мясного сырья методом шприцевания	2021		

26	Упаковывание колбасных изделий.	2021		
27	Автоматы и полуавтоматы для формовки колбасных изделий	2021		
28	Шприцы	2021		
29	Шприцевание.	2021		
30	Деликатесная продукция.	2021		
31	Грудинка.	2021		
32	Корейка.	2021		
33	Шейка			
34	Ветчины.	2021		
35	Технологический процесс изготовления рубленых, фаршированных натуральных и рубленых полуфабрикатов.	2021		
36	Технологический процесс изготовления полуфабрикатов	2021		
37	Технологический процесс изготовления полуфабрикатов	2021		
38	Оборудование для формования деликатесов из говядины.	2021		
39	Подготовка оболочек	2021		
40	Вязка вареных колбас	2021		
41	Вязка полукопченых колбас	2021		
42	Ассортимент сосисок, сарделек, вязка	2021		

Дополнительная литература

1. Зуев Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки. Уч. пособие. 2019
2. Федоренко В. Ф., Мишуров Н. П., Коноваленко Л. Ю. Инновационные технологии, процессы и оборудование для убоя животных на мясокомбинатах, мясокомбинатах, мясохладобойнях и переработки побочного сырья 2-е изд. 2019
3. Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И.А. Технология первичной переработки продуктов животноводства. Уч. пособие, 2-е изд., стер. 2018
- Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. 2е изд., перераб. и доп. 2017
4. В. Д. Косой, С. А. Рыжов, В. П. Дорохов Совершенствование производства колбас (теоретические основы, процессы, оборудование, технология, рецептуры и контроль качества). 2-е изд., исправ. и доп. 2018

5. Ковалева О.А., Здрабова Е.М. и др. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко). Уч. пособие. 2019
6. Забашта А. Г., Басов В. О. Разделка мяса. Справочник. 2019
7. Бессарабов Б.Ф., Крыканов А.А., Могильда Н.П. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие, 1-е изд. 2019 г.
8. Шарафутдинов Г.С., Сибатуллин Ф.С. и др. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. Уч. пособие. 5-е изд., 2020
9. Сидоров М.А., Корнелаева Р.П. Микробиология мяса и мясопродуктов. Учебник для СПО. 2019
10. Беляева М. А. Многокритериальная оптимизация тепловой обработки мясных полуфабрикатов с использованием современных электрофизических методов нагрева. Монография. 2019
11. Писменская В. Н., Ленченко Е. М., Голицына Л. А. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных 2-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для СПО 2019
12. Курочкин А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2, 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО. 2019

Воспитательная работа.

1	Брейн-ринг по специальности «Технология мяса и мясных продуктов»	2021		
2	Викторина Знатоки технологии	2021		
3				
4				

Кружковая и факультативная работа

1	Кружок «Научно исследовательское общество»	2021		
2				
3				

Плакаты демонстрационные

1	Технологическая схема производства вареных колбасных изделий	2021		
2	Технологическая схема производства варено-копченых колбасных изделий	2021		
3	Технологическая схема производства полукопченых колбасных изделий	2021		
4	Технологическая схема производства сосисок, сарделек	2021		
5	Технологическая схема производства вареных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	2021		
6	Фаршемешалка	2021		
7	Поточно-механизированная линия производства вареных колбас	2021		
8	Автоматический дыморегулятор ЕЛРО			
9	Расчеты сырья для различных видов колбасных изделий.	2021		
10	Органолептические показатели колбасных изделий	2021		
11	Полуавтомат ФВГД для перевязки сарделек	2021		

Справочники, энциклопедии

1	Забашта А. Г., Басов В. О. Разделка мяса. Справочник. 2019			
2				
3				

ОБОРУДОВАНИЕ КАБИНЕТА

Наименование имущества.	2021-2022 уч.год	2022 - 2023 уч.год	2023-2024 уч.год	2024-2025 уч.год
Стол письменный (учительский)	+			
Парты двухместные	+			
Стул учительский	+			
Стул ученический	+			
Шторы (тюль)	+			
Доска	+			
Шкафы канцелярские	+			
Ноутбук	-			
Принтер	+			
Доска магнитная	+			
Доска интерактивная				

ПЛАН РАЗВИТИЯ КАБИНЕТА

Перспективный план развития кабинета

№	Что планируется	Кол-во	Сроки	Ответственный	Результат
на 2021-22 уч. год.					
1.	Текущий ремонт кабинета		В течение учебного года	Зав. кабинетом	
2.	Сделать заявку на покупку книжных шкафов	2	Сентябрь 2021	Зав. кабинетом	
3.	Сделать заявку на покупку новых комплектов мебели (парты, стулья) для класса	15 парт. 30 стульев	Сентябрь 2021	Зав. кабинетом	
4.	Сделать заявку на покупку компьютерного стола	1	Сентябрь 2021	Зав. кабинетом	
5.	Сделать заявку на покупку ксерокса, принтера, сканера	1	Сентябрь 2021	Зав. кабинетом	
В течение года (2021/2022 уч. год)					
1.	Обновление дидактического материала		В течение учебного года		
2.	Корректировка КОСов по предметам в соответствии с ФГОС, ПС.		Сентябрь 2021		
3.	Разработать мониторинг достижений студентов		В течение учебного года		
4.	Пополнять портфолио		В течение учебного года		
5.	Разработать папку индивидуальных достижений на каждого студента		В течение учебного года		
5.	Оформление постоянных наглядных пособий.		В течение учебного года		
6.	Пересадка комнатных растений.		В течение учебного года		

7.	Приобретение магнитной доски магниты.		В течение учебного года		
----	---------------------------------------	--	-------------------------	--	--

Приложение 5

Перспективно-тематическое планирование

Наименование разделов и тем	Тематическое кол-во часов/№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Общее количество часов
1	2	3		4
Раздел 1				
		Содержание учебного материала		
Тема 1.1.	1-2 3-4 5-6	1 2 3		

Имеется в наличии по каждому ПМ, МДК.

4. СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ ПО ПРЕДМЕТУ

№ п/п	Тема программы, Количество часов	Вид и наименование основных средств обучения	Требуется	Отметка о наличии	Планируемый срок изготовления	Ответственный	Приобретено
	ПМ. 01. Составление фарша для колбасных изделий	Учебные наглядные пособия и презентации (диск, плакаты, слайды) Диск с электронными плакатами (презентации, электронный учебник)	1 1	- -	2021 2022		

Раздел 1. Дозировка компонентов фарша по рецептуре.	Плакаты: - Мясо убойных животных - Классификация и виды мяса - Разделка бараньих, свиных и говяжьих туш - Маркировка мяса (клеймение) - Мясные субпродукты - Мясо домашней птицы. - Схема производства колбасных изделий - Технологическая схема производства сырокопченых полусухих колбас с применением бактериальных препаратов.	1	-	2022		
	Тестовые задания	20	20			
	Комплект карточек- заданий по теме	15	15			
	Презентации: -Измельчение и посол мяса.	1	1			
	- Производство мясного студня.	1	1			
	- Производство замороженных полуфабрикатов в тесте.	1	1			
	- Технологический процесс изготовления полуфабрикатов.	1	1			
-Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов.	1	1				
-Виды и ассортимент колбасных изделий.	1	1				
-Технологические свойства компонентов	1	1				

		рецептур. - Государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия	1	1			
	Раздел 2. Составление фарша на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках - измельчителях или других машинах периодического действия.	Плакаты: - Схема производства колбасных изделий	1	-	2022		
		Тестовые задания	20	20			
		Карточки - задания	10	-	2021		
		Презентации: -Оборудование для переработки мяса и производства колбас.	1	1			
		-Производство мясного студня	1	1			
		-Производство вареных колбас.	1	1			
		-Приготовление фарша в фаршемешалке	1	1			
		-Полукопченые колбасы.	1	1			
-Колбасное производство.	1	1					
-Производство вареных колбас.	1	1					
	Раздел 3. Контроль соблюдения режимов обработки фарша.	Плакаты: - Схема производства колбасных изделий	1	-	2021		
		Тестовые задания	20	-	2022		
		Карточки – задания	10	-	2022		
		Презентации: -Производство колбас и колбасных изделий.	1	1			
		-Оборудование для переработки мяса и производства колбас.	1	1			
		- Ветчины.	1	1			
		- Упаковывание колбасных изделий.	1	1			

	ПМ.02. Формовка колбасных изделий	Учебные наглядные пособия и презентации (диск, плакаты, слайды)	1	-	2022		
		Диск с электронными плакатами (презентации, электронный учебник)	1	-	2022		
	Раздел 1. Формовка колбасных изделий методом шприцевания	Плакаты: - Колбасные изделия. Классификация (2 шт.) - Мясные копчености. Классификация	1	-	2022		
		Презентации: -Колбасные оболочки.	1	1			
		-Посол мясного сырья методом шприцевания.	1	1			
		-Автоматы и полуавтоматы для формовки колбасных изделий.	1	1			
		-Производство мясного студня.	1	1			
		-Шприцы. -Шприцевание	1 1	1 1			
	Раздел 2. Формовка колбасных батонов на автоматах и полуавтоматах	Плакаты: - Схема производства колбасных изделий.	1	-	2021		
		Тестовые задания	20	20			
		Презентации: Автоматы и полуавтоматы для формовки колбасных изделий	1	1			
	Раздел 3. Перевязка колбасных изделий вручную	Плакаты: - Схема производства колбасных изделий	1	-	2021		
		Тестовые задания	20	-	2022		

		Презентации:					
Раздел 4. Укладывание продукции в формы	Плакаты:	1	-	2022			
	Тестовые задания	15	-	2021			
	Карточки - задания	10	-	2021			
	Презентации: -Технология производства ветчины и копченостей	1	1				
	-Производство замороженных полуфабрикатов в тесте. -Мясные рубленые полуфабрикаты. -Сосиски, сардельки и мясной хлеб. -Упаковывание колбасных изделий.	1 1 1 1 1	1 1 1 1 1				
Раздел 5. Размещение продукции и сопроводительно й документации на рамы	Плакаты:	1	-	2021			
	Тестовые задания						
	Карточки - задания	10	-	2021			
ПМ.03. Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий	<i>Учебные наглядные пособия и презентации (диск, плакаты, слайды)</i>	1	-	2021			
	Диск с электронными плакатами (презентации, электронный учебник)	1	-	2021			
Раздел 1. Контроль качества обрабатываемог о сырья	Плакаты: - Мясо убойных животных - Классификация и виды мяса - Разделка бараньих, свиных и говяжьих туш - Маркировка мяса (клеймение) - Мясные	1	-	2021			

		субпродукты - Мясо домашней птицы.					
Раздел 2. Производство варки мясопродуктов и колбасных изделий	Плакаты: - Мясо убойных животных - Классификация и виды мяса - Мясные субпродукты - Схема производства колбасных изделий	1	-	2021			
	Карточки - задания	10	-	2021			
	Презентации:						
Раздел 3. Производство обжарки, запекания, копчения мясопродуктов	Плакаты: - Колбасные изделия. Классификация (2 шт.) - Мясные копчености. Классификация - Схема производства колбасных изделий	1	-	2021			
	Тестовые задания	10	-	2021			
	Презентации: -Термическая обработка колбасных изделий.	1	1				
	-Технология производства ветчины и копченостей	1	1				
	-Грудинка.	1	1				
	-Корейка. -Шейка -Ветчины.	1 1 1	1 1 1				
Раздел 4. Производство сушки мясопродуктов и колбасных изделий.	Плакаты: - Колбасные изделия. Классификация (2 шт.) - Мясные копчености. Классификация	1	-	2021			

		Тестовые задания	20	-	2021		
		Презентации: -Термическая обработка колбасных изделий					
Раздел 5. Контроль и регулирование температурных и влажностных режимов термообработки.		Плакаты:	1	-	2022		
		Карточки – задания	10	-	2022		
		Тестовые задания	20	-	2022		
		Презентации: -Термическая обработка колбасных изделий					