

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной,
воспитательной работе и
молодежной политике

Ю. З. Кирова



«24» августа 2023 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства
продукции на автоматизированных технологических линиях производства
пищевой продукции из мясного сырья**

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения

Уровень подготовки: базовый

Квалификация выпускника: техник-технолог

Форма обучения: очная

Кинель 2023

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	16

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Цель изучения модуля: формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Знать	<ul style="list-style-type: none">- 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, перера-
-------	---

	<p>ботки птицы и кроликов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; – способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; – правила осуществления сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания; – правила выполнения технологических операций по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; – правила осуществления контроля производственных стоков и выбросов, отходов производств, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки; - требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий; - ассортимент продукции колбасных и копченых изделий; - требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке; - причины возникновения брака; - методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; <p>назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - определять упитанность скота, категории птицы и кроликов; - контролировать подготовку и передачу скота, определять упитанность скота, категорию 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 и безопасность 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;

	<ul style="list-style-type: none"> – решать задачи профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; – проводить сдачу-приемку сырья и расходных материалов, предназначенных для продуктов питания из мясного сырья; – выполнять технологические операции по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; – осуществлять контроль производственных стоков и выбросов, отходов производств, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки; - осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - распределять поступающее сырье в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий; - вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, - приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; - вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; - производить контроль качества готовой продукции; - готовить колбасные и копченые изделия к реализации; - выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий; - выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий; - определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; - устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;.
Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - приемки скота, птицы и кроликов; - первичной переработки скота, птицы и кроликов; - контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов; - эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; – решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; – проведения сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания; - ведения технологических операций по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; – осуществления контроля производственных стоков и выбросов, отходов производств, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки; - производства колбасных изделий; - производства копченых изделий и полуфабрикатов; - эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)								Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Консультация, часов	Промежуточная аттестация, часов	Учебная практика, часов	Производственная практика, часов
			Всего, часов	в т.ч. лекции, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				
ОК-1, ОК-2, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-2.1, ПК-2.2	МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	138	128	64	64	-	2-	-	-	8	-	-
ОК 1, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.2-	МДК 01.02. Технология обработки продуктов убоя	300	288	144	144	-	6	-	-	6	-	-
ОК-1, ПК-1.1, ПК-1.2,	МДК.01.03 Технология производства колбасных изделий	430	404	188	216					6		
ОК-1, ПК-1.1, ПК-1.2,	МДК.01.04 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	218	206	80	96	30	6			6		
ОК 1, ОК 2, ОК 4, ПК 1,1, ПК.1,2; ПК 2.2.	УП.01.01 Учебная практика	324									324	
	ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)	144									-	144
	ПМ 05. ЭК Квалификационный экзамен											
	Всего:	1086	1026	150	124	30-	14	-	-	26	324	144

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов
3 семестр		
ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		
МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов		
Тема 1.1 ПРОДУКЦИЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.	Содержание учебного материала	
	Лекции	8
	Лекция 1. Состояние и значение мясного животноводства в народном хозяйстве страны.	2
	Лекция 2. Классификация мясной продукции.	14
	Лекция 3. Направления продуктивности крупного и мелкого рогатого скота, лошадей	2
	Лекция 4. Направления продуктивности свиней, лошадей, сельскохозяйственных птиц, кроликов	4
	Практические занятия	8
	Практическое занятие 1. Термины и определения, применяемые в мясной промышленности (часть 1).	4
	Практическое занятие 2. Термины и определения, применяемые в мясной промышленности (часть 2).	4
Тема 1.2 ПОДГОТОВКА ЖИВОТНЫХ К УБОЮ	Содержание учебного материала	
	Лекции:	10
	Лекция 5. Отбор и формирование групп животных в хозяйстве для транспортировки на убой. Транспортировка животных в пункты убоя.	2
	Лекция 6. Порядок приема скота, птиц и кроликов на боенские предприятия	2
	Лекция 7. Размещение, сортировка по полу, возрасту и упитанности. Режим предубойного содержания животных.	4
	Лекция 8. Подготовка животных к убою.	2
	Практические занятия	10
	Практическое занятие 3. Оформление документов при приёме скота, свиней, птиц и кроликов.	4
	Практическое занятие 4. Порядок и способы расчета со сдатчиками. Способы расчета со сдатчиками по количеству и качеству мяса.	6
	Содержание учебного материала	

	Лекции:	14
	Лекция 9. Понятие упитанности сельскохозяйственных животных. Методы определения упитанности.	4
	Лекция 10. Характеристика категорий упитанности крупного рогатого скота для убоя согласно действующих стандартов.	2
	Лекция 11. Характеристика категорий упитанности мелкого рогатого скота для убоя согласно действующих стандартов.	2
	Лекция 12. Характеристика категорий упитанности свиней для убоя согласно действующих стандартов.	2
	Лекция 13. Характеристика категорий упитанности лошадей для убоя согласно действующих стандартов.	2
	Лекция 14. Характеристика категорий упитанности птиц и кроликов для убоя согласно действующих стандартов.	2
	Практические занятия	14
	Практическое занятие 5. Определение упитанности крупного и мелкого рогатого скота.	6
	Практическое занятие 6. Определение упитанности свиней и лошадей.	4
	Практическое занятие 7. Определение упитанности кроликов и птиц.	4
Тема 1.4. УБОЙ ЖИВОТНЫХ	Содержание учебного материала	2
	Лекции:	12
	Лекция 15. Общая технология убоя крупного рогатого скота.	2
	Лекция 16. Общая технология убоя овец и коз.	
	Лекция 17. Общая технология убоя свиней.	2
	Лекция 18. Общая технология убоя лошадей.	2
	Лекция 19. Общая технология убоя птиц.	2
	Лекция 20. Общая технология убоя кроликов.	2
	Практические занятия	12
	Практическое занятие 8. Изучение конвейерной и поточно-механизированной линий. Составление схем движения.	4
Практическое занятие 9. Обескровливание. Последовательность этапов. Критерий полноты обескровливания	4	

	Практическое занятие 10. Работа с ГОСТ 34120-2017 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия	4
Тема 1.5. ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ТУШ ЖИВОТНЫХ	Содержание учебного материала	
	Лекции:	20
	Лекция 21. Первичная обработка туш крупного рогатого скота.	2
	Лекция 22. Сортовой состав туш крупного рогатого скота.	2
	Лекция 23. Первичная обработка туш овец и коз.	2
	Лекция 24. Сортовой состав туш мелкого рогатого скота.	2
	Лекция 25. Первичная обработка туш свиней	2
	Лекция 26. Сортовой состав туш свиней	2
	Лекция 27. Первичная обработка туш птиц и кроликов	
	Лекция 28. Сортовой состав тушек птиц и кроликов.	2
	Лекция 29. Холодильная обработка мяса.	2
	Лекция 30. Требования безопасности при убое скота и разделке туш.	2
	Практические занятия	
	Практическое занятие 11. Работа с ГОСТ 31777-2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия	4
	Практическое занятие 12. Работа с ГОСТ 31476-2012 Свиньи для убоя. Свинина в туша и полутушах. Технические условия	4
Практическое занятие 13. Работа с ГОСТ. Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия	4	
Практическое занятие 14. Работа с ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части) и ГОСТ 31657-2012 Субпродукты птицы. Технические условия	4	
Практическое занятие 15. Работа с ГОСТ 7686-88 Кролики для убоя. Технические условия и ГОСТ 27747-2016 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия	4	
Самостоятельная работа 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к разделам и темам учебного плана)	2	
Всего лекций		64
Всего практических занятий		64
Самостоятельная работа		2

Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена в 3 семестре		8
Итого в семестре		138
МДК.01.02 Обработка продуктов убоя		
3 семестр		
Тема 1.1 КЛАССИФИКАЦИЯ ПРОДУКТОВ УБОЯ	Содержание учебного материала	
	Лекции:	8
	Лекция 1. Санитарные принципы организации предприятий по переработке скота	4
	Лекция 2. Классификация мясной продукции	4
	Практические занятия	8
	Практическое занятие 1. Общая характеристика предприятий по убою и обработке туш животных	4
	Практическое занятие 2. Классификация продуктов убоя.	4
Тема 1.2 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРА- БОТКИ ПРОДУКТОВ УБОЯ	Содержание учебного материала	
	Лекции:	56
	Лекция 3. Переработка пищевых субпродуктов	4
	Лекция 4. Классификация субпродуктов	4
	Лекция 5. Обработка и ветеринарно-санитарная экспертиза в цехах субпродуктов	4
	Лекция 6. Условия транспортировки и хранения субпродуктов	4
	Лекция 7. Кулинарные изделия из субпродуктов	4
	Лекция 8. Переработка животного жира-сырца	4
	Лекция 9. Хранение и консервирование жира-сырца. Пороки.	4
	Лекция 10. Переработка крови. Сбор и первичная обработка крови.	4
	Лекция 11. Переработка кишок	4
	Лекция 12. Назначение и ассортимент кишечных оболочек	4
	Лекция 13. Характеристика кишечных оболочек. Кишки и пузыри мочевые свиные	4
	Лекция 14. Характеристика кишечных оболочек. Кишки говяжьи	4
	Лекция 15. Категории черев говяжьих, их характеристика	4
	Лекция 16. Подготовка и использование кишечного сырья	4
	Практические занятия	56
	Практическое занятие 3. Обработка мякотных субпродуктов	4
	Практическое занятие 4. Обработка мясокостных субпродуктов	4
Практическое занятие 5. Обработка слизистых субпродуктов	4	
Практическое занятие 6. Обработка шерстных субпродуктов	4	

	Практическое занятие 7. Изделия, приготовленные из субпродуктов или с их применением.	4
	Практическое занятие 8. Оборудование жирового цеха. Морфологические свойства жира-сырца различных видов животных.	4
	Практическое занятие 9. Способы вытопки жира и пороки.	4
	Практическое занятие 10. Переработка крови для пищевых и фармацевтических целей. Переработка крови для кормовых и технических целей. Пороки крови	4
	Практическое занятие 11. Номенклатура и обработка кишок.	4
	Практическое занятие 12. Приемка кишечного сырья	4
	Практическое занятие 13. Кишки бараньи и козьи.	4
	Практическое занятие 14. Биоповреждения и пороки кишечного сырья	4
	Практическое занятие 15. Категории черев свиных, их характеристика	4
	Практическое занятие 16. Гистологические и биохимические особенности мясного сырья в зависимости от термического состояния	4
Всего лекций		64
Всего практических занятий		64
Самостоятельная работа		2
Итого в семестре		130
4 семестр		
1.2 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ УБОЯ	Содержание учебного материала	
	Лекции:	32
	Лекция 17. Консервирование, упаковка и хранение кишок.	4
	Лекция 18. Сбор, первичная обработка и консервирование эндокринного сырья	4
	Лекция 19. Кожевенное сырье и характеристика кожи. Классификация кожи.	4
	Лекция 20. Свойства кожевенного сырья и факторы, влияющие на его качество	4
	Лекция 21. Подготовительные технологические операции по обработке шкур	4
	Лекция 22. Отделочные операции при обработке шкур	4
	Лекция 23. Отходы кожевенного производства и технического сырья: шерсть, волос, щетина, перо и пух, рога и копыта.	4
	Лекция 24. Ветеринарно-санитарный надзор за животным сырьем. Утилизация конфискатов. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям.	4
	Практические занятия	32
	Практическое занятие 17. Производственное применение кишок.	4
Практическое занятие 18. Обработка эндокринного и специального сырья.	4	

	Практическое занятие 19. Характеристика и использование кожевенного сырья.	4
	Практическое занятие 20. Консервирование кожевенного сырья.	4
	Практическое занятие 21. Технологические операции по обработке шкур (продолжение)	4
	Практическое занятие 23. Хранение кожевенного сырья. Пороки.	4
	Практическое занятие 23. Санитарная обработка технологического оборудования: подъемно-транспортного, для убоя скота и разделки туш, для перемешивания и посола, для формования и т.д.	4
	Практическое занятие 24. Санитарная обработка технологического оборудования: для перемешивания и посола, для формования и т.д.	4
Тема 1.3 РАЗДЕЛКА. ОБВАЛКА. ЖИЛОВКА. СОРТИРОВКА МЯСА	Содержание учебного материала	
	Лекции:	36
	Лекция 25. Особенности разделки туш на полутуши и отрубы.	4
	Лекция 26. Обвалка говяжьих отрубов.	4
	Лекция 27. Дифференцированная обвалка свиных полутуш и бараньих туш	4
	Лекция 28. Жилровка и сортировка мяса	4
	Лекция 29. Фазы созревания мяса.	4
	Лекция 30. Способы ускорения созревания мяса	4
	Лекция 31. Пороки мяса	4
	Лекция 32. Классификация мяса	4
	Лекция 33. Классификация мяса по упитанности	4
	Практические занятия:	36
	Практическое занятие 25. Сортная разрубка полутуш крупного рогатого скота. Решение задач	4
	Практическое занятие 26. Обвалка частей говяжьих туш (лопаток, спиннорезной и задней ножки)	4
	Практическое занятие 27. Сортная разрубка полутуш телят	4
	Практическое занятие 28. Сортная разрубка полутуш свиней. Решение задач.	4
	Практическое занятие 29. Сортная разрубка туш овец и коз	4
	Практическое занятие 30. Сортная разрубка полутуш лошадей	4
	Практическое занятие 31. Специфика автолиза	4
Практическое занятие 32. Расчеты по обработке туш и выходу мяса.	4	
Практическое занятие 33. Характеристика мяса, полученного от различных видов животных.	4	

Тема 1.4 ОЦЕНКА И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА	Содержание учебного материала	
	Лекции:	12
	Лекция 36. Методы исследования мяса.	4
	Лекция 37. Ветеринарно-санитарная экспертиза качества мяса и мясной продукции.	4
	Лекция 38. Способы обезвреживания условно годного мяса.	4
	Практические занятия:	12
	Практическое занятие 36. Методы органолептической оценки качества мясных продуктов.	4
	Практическое занятие 37. Определение свежести мяса по физико-химическим показателям	4
	Практическое занятие 38. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы	4
Всего нагрузки в семестре:		170
Лекции		80
Практические занятия		80
Консультации		-
Самостоятельная работа		4
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена в 4 семестре		6
МДК.01.03 Технология производства колбасных изделий		
4 семестр		
Тема 1.1 ВИДЫ МЯСНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ КОЛБАСНОГО ПРОИЗВОДСТВА	Содержание	
	Лекции:	16
	Лекция 1 Основное сырье для колбасного производства	4
	Лекция 2 Не традиционные виды сырья для колбасного производства	4
	Лекция 3 Субпродукты применяемые в колбасном производстве	4
	Лекция 4 Термическое состояние мясного сырья для колбасного производства	4
	Практические занятия:	8
	Практическое занятие 1 Определение качества мяса NOR и пороков DFD и PSE	4
	Практическое занятие 2. Определение микробиологических процессов мяса.	4
Тема 1.2 ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ КОЛБАС-	Содержание учебного материала	
	Лекции:	24

НОГО ПРОИЗВОДСТВА	Лекция 5 Общие сведения о пищевых добавках	4
	Лекция 6 Пищевые красители	4
	Лекция 7 Пищевые ароматизаторы и пряности	4
	Лекция 8 Эмульгаторы, загустители и гелеобразователи	4
	Лекция 9 Консерванты и антиокислители	4
	Лекция 10 Технологические добавки	4
	Практические занятия:	
	Практическое занятие 3 Определение рН пищевых добавок. Эталонный метод ИСО.	4
	Практическое занятие 4 Определение их цветовых характеристик и выбор красителей	4
	Практическое занятие 5 Определение критической концентрации вкусовых добавок	4
	Практическое занятие 6 Определение критической концентрации ароматообразования.	4
	Практическое занятие 7 Определение допустимой суточной дозы потребления и выбор консервантов.	4
	Практическое занятие 8 Определение ограничений использования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки»	4
	Практическое занятие 9 Определение функциональных свойств белковых препаратов	4
	Практическое занятие 10 Определение геля холодного затвердения	4
	Практическое занятие 11 Определение геля горячего затвердения	4
	Практическое занятие 12 Определение критической концентрации гелеобразования каррагинанов	4
Практическое занятие 13 Определение влагосвязывающей и жиросвязывающей способности загустителей и гелеобразователей	4	
Практическое занятие 14 Определение влияние фосфатов на влагосвязывающую способность	4	
Практическое занятие 15 Определение функциональных свойств крахмалов	4	
Тема 1.3 ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ КОЛБАС- НОГО ПРОИЗВОДСТВА	Содержание учебного материала	
	Лекции:	20
	Лекция 11 Животные жиры, молочные продукты, яйца и масло.	
	Лекция 12 Мучные продукты.	4
	Лекция 13 Общие сведения о натуральных оболочках.	4
	Лекция 14 Искусственные белковые (коллагеновые) колбасные оболочки	4
Лекция 15 Искусственные целлюлозные и вискозно-армированные оболочки	4	
Всего нагрузки в семестре:		124

Лекции		60
Практические занятия		60
Консультации		-
Самостоятельная работа		4
5 семестр		
Тема 1.3 ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ КОЛБАС- НОГО ПРОИЗВОДСТВА	Содержание учебного материала	
	Лекции:	4
	Лекция 16 Искусственные пластиковые и полиамидные оболочки	4
	Практические занятия:	12
	Практическое занятие 16 Изучение способов подготовки натуральных оболочек	4
	Практическое занятие 17 Изучение способов подготовки оболочки Белкозин	4
	Практическое занятие 18 Изучение способов подготовки оболочки Фиброуз	4
Тема 1.4 ОБОРУДОВА- НИЕ ДЛЯ КОЛБАСНОГО ПРОИЗВОДСТВА	Содержание учебного материала	
	Лекции:	16
	Лекция 17 Технологическое оборудование для крупного и среднего измельчения мяса	4
	Лекция 18 Технологическое оборудование для тонкого измельчения мяса	4
	Лекция 19 Технологическое оборудование для перемешивания мясного сырья и набивки оболочек в колбасном производстве	4
	Лекция 20 Технологическое оборудование для термической обработки мясных продуктов	4
	Практические занятия:	36
	Практическое занятие 19 Изучение конструкции и принципа работы пилы ленточной настольной ПЛН-225	4
	Практическое занятие 20 Изучение конструкции и принципа работы электромясорубки МИМ-300	4
	Практическое занятие 21 Изучение конструкции и принципа работы фаршемешалки ИПКС-019	4
	Практическое занятие 22 Изучение конструкции и принципа работы машины для снятия шкурки со шпика марки ФСШ и машины для пластования шпика марки К6-ФПМ	4
	Практическое занятие 23 Изучение конструкции и принципа работы куттера вакуумного ИПКС-032Д	4
	Практическое занятие 24 Изучение конструкции и принципа работы вакуумного шприца	4
	Практическое занятие 25 Изучение конструкции и принципа работы котла пищеварочного КПЭ-60	4

	Практическое занятие 26 Изучение конструкции и принципа работы дымогенераторов типа ЕЛРО	4
	Практическое занятие 27 Изучение конструкции и принципа работы универсальной термокамеры КТОМИ-100	4
Тема 1.5 ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ КОЛБАСНОГО ПРОИЗВОДСТВА	Содержание учебного материала	
	Лекции:	28
	Лекция 1 Машинно-технологическая обработка колбасного фарша	4
	Лекция 2 Мясные эмульсии. Факторы, определяющие их стабильность	4
	Лекция 3 Общие технологические схемы колбасного производства. Переработка парного и мороженого мяса	4
	Лекция 4 Технологии осадки обжарки колбасных изделий	4
	Лекция 5 Технологии варки колбасных изделий	4
	Лекция 6 Технология копчения колбасных изделий	4
	Лекция 7 Технология запекания и охлаждения колбасных изделий	4
	Практические занятия:	
	Практическое занятие 28 Изучение технологии приготовления гелей на основе животных и растительных белковых препаратов для вареных колбас	
	Практическое занятие 29 Составление рецептур колбасных изделий	
	Практическое занятие 30 Практика приготовления гомогенных мясных эмульсий	
Всего нагрузки в семестре:		116
Лекции		48
Практические занятия		60
Консультации		-
Самостоятельная работа		8
6 семестр		
Тема 1.5 ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ КОЛБАСНОГО ПРОИЗВОДСТВА	Содержание учебного материала	
	Лекции:	24
	Лекция 8 Новая идеология в области пищевого белка. Комбинированные мясопродукты	4
	Лекция 9 Обработка колбасных изделий ионизирующими излучениями	4
	Лекция 9 Обработка колбасных изделий ультрафиолетовыми лучами	4
	Лекция 9 Обработка колбасных изделий электротоком	4
	Лекция 9 Общие рекомендации для упаковки колбасной продукции.	4
	Лекция 9 Общие рекомендации для хранения колбасной продукции.	4

	Практические занятия:	8
	Практическое занятие 6 Влагосвязывающая способность колбасных изделий	4
	Практическое занятие 7 Принципы изменения рецептур мясопродуктов с применением белковых препаратов	4
Тема 1.6 ЧАСТНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ КОЛБАСНОГО ПРОИЗВОДСТВА,	Содержание учебного материала	
	Лекции:	56
	Лекция 10 Фаршированные колбасы.	
	Лекция 11 Вареные колбасы.	
	Лекция 12 Сосиски и сардельки.	
	Лекция 13 Полукопченые колбасы.	
	Лекция 14 Сырокопченые и сыровяленые колбасы	
	Лекция 15 Мясные хлебы.	
	Лекция 16 Мясные паштеты.	
	Лекция 17 Ливерные колбасы.	
	Лекция 18 Зельцы и студни.	
	Лекция 19 Кровяные колбасные изделия.	
	Лекция 20 Диетические колбасные изделия.	
	Лекция 21 Птичьи, кроличья и оленья колбасы.	
	Лекция 22 Заливные изделия.	
	Лекция 23 Колбасные изделия с кониной.	
	Лекция 24 Колбасы из субпродуктов и крови.	
	Практические занятия:	88
	Практическое занятие 10 Определение массовой доли влаги в колбасных изделиях	
	Практическое занятие 11 Определение массовой доли нитрита натрия в колбасных изделиях	
	Практическое занятие 12 Определение массовой доли поваренной соли в колбасных изделиях	
	Практическое занятие 13 Исследования качества фаршированных колбас.	
	Практическое занятие 14 Исследования качества вареных колбасы.	
	Практическое занятие 15 Исследования качества варено-копченых колбас.	
	Практическое занятие 16 Исследования качества сосисок .	
	Практическое занятие 17 Исследования качества сарделек.	
Практическое занятие 18 Исследования качества полукопченых колбас.		
Практическое занятие 19 Исследования качества сырокопченых колбас		
Практическое занятие 20 Исследования качества сыровяленых колбас изделия.		
Практическое занятие 21 Исследования качества мясных хлебов.		

	Практическое занятие 22 Исследования качества мясных паштетов.	
	Практическое занятие 23 Исследования качества ливерных колбас.	
	Практическое занятие 24 Исследования качества зельцев.	
	Практическое занятие 25 Исследования качества студней	
	Практическое занятие 26 Исследования качества кровяных колбасных изделий.	
	Практическое занятие 27 Исследования качества диетических колбасные изделия	
	Практическое занятие 28 Исследования качества колбас из мяса птицы.	
	Практическое занятие 29 Исследования качества заливных изделий.	
	Практическое занятие 30 Исследования качества колбасных изделий из конины.	
	Практическое занятие 31 Исследования качества колбас из субпродуктов и крови.	
	Практическое занятие 32 Исследования качества колбас из мяса кроликов.	
Всего нагрузки в семестре:		190
Лекции		80
Практические занятия		96
Консультации		-
Самостоятельная работа		8
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена в 6 семестре		6
МДК.01.04 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов		
6 семестр		
ТЕМА 1.1 ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ПРОИЗВОДСТВА КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ	Содержание учебного материала	
	Лекции:	36
	Лекция 1. Технологические особенности подготовки сырья	4
	Лекция 2. Созревание мяса. Способы повышения нежности	4
	Лекция 3. Посол мяса. Сущность, методы и технологические приемы	4
	Лекция 4. Способы инъецирования рассолов и интенсивные способы обработки сырья при посоле	4
	Лекция 5. Основные принципы процесса реструктурирования	4
	Лекция 6. Посолочные ингредиенты и пищевые добавки, применяемые при производстве цельномышечных мясопродуктов	
	Лекция 7. Подготовка мясного сырья к термической обработке	4
	Лекция 8. Термическая обработка цельномышечных продуктов.	4
	Лекция 9. Охлаждение и хранение	4
	Практические занятия:	52
	Практическое занятие 1 Исследования качества копчено-вареных изделий из свинины.	4
Практическое занятие 2 Исследования качества копчено-вареных изделий из говядины.	4	

	Практическое занятие 3 Исследования качества копчено-вареных изделий из мяса птицы.	4
	Практическое занятие 4 Исследования качества копчено-вареных изделий из конины.	4
	Практическое занятие 5 Исследования качества запеченных изделий из свинины.	4
	Практическое занятие 6 Исследования качества запеченных изделий из мяса птицы.	4
	Практическое занятие 7 Исследования качества запеченных изделий из говядины.	4
	Практическое занятие 8 Исследования качества сырокопченых изделий из свинины.	4
	Практическое занятие 9 Исследования качества сырокопченых изделий из говядины.	4
	Практическое занятие 10 Исследования качества сырокопченых изделий из мяса птицы.	4
	Практическое занятие 11 Исследования качества сырокопченых ветчинных изделий из свинины	4
	Практическое занятие 12 Исследования качества сырокопченых ветчинных изделий из мяса птицы.	4
	Практическое занятие 13 Исследования качества сыровяленных изделий	4
Тема 1.2 ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ	Содержание учебного материала	
	Лекции:	4
	Лекция 10 Технологическое оборудование для производства цельномышечных и реструктурированных изделий	4
	Практические занятия:	12
	Практическое занятие 14 Изучение конструкции и принципа работы посолочного инъектора ПМ-ФН-05	4
	Практическое занятие 15 Изучение конструкции и принципа работы мясомассажера УВМ-100	4
	Практическое занятие 16 Упаковка в термоусадочную пленку	4
Тема 1.3 ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ	Содержание учебного материала	
	Лекции:	
	Лекция 11 Основное и вспомогательное сырье в производстве полуфабрикатов	4
	Лекция 12 Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса птицы	4
	Лекция 13 Упаковывание, хранение и транспортирование крупнокусковых полуфабрикатов	4
	Лекция 14 Характеристика порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	4
	Лекция 15 Подготовка субпродуктов, мяса птицы и мяса механической обвалки	4
	Лекция 16 Подготовка белковых и жировых продуктов животного и растительного происхождения	4
	Лекция 17 Подготовка сырья растительного происхождения	4
	Лекция 18 Производство панированных полуфабрикатов	4
	Лекция 19 Производство рубленых полуфабрикатов	4
Лекция 20 Производство пельменей	4	

	Практические занятия:	32
	Практическое занятие 17 Исследования качества полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров	4
	Практическое занятие 18 Исследования качества натуральных полуфабрикатов из говядины	4
	Практическое занятие 19 Исследования качества натуральных полуфабрикатов из свинины	4
	Практическое занятие 20 Исследования качества натуральных полуфабрикатов из конины	4
	Практическое занятие 21 Исследования качества порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	4
	Практическое занятие 22 Исследования качества панированных полуфабрикатов	4
	Практическое занятие 23 Исследования качества рубленых полуфабрикатов	4
	Практическое занятие 24 Исследования качества полуфабрикатов в тесте	4
Курсовой проект		30
Тематика курсовых проектов		
Примерные темы работ:		
Технология производства продукции мясного цеха по выработке вареной ветчины мощностью 500 кг в смену		
Технология производства продукции мясного цеха по выработке карбонада копчено вареного мощностью 700 кг в смену		
Технология производства продукции мясного цеха по выработке балыка сырокопченого мощностью 300 кг в смену		
Технология производства продукции мясного цеха по выработке шейки копчено вареной из говядины мощностью 400 кг в смену		
Технология производства продукции мясного цеха по выработке запеченного рулета из мяса птицы мощностью 300 кг в смену		
Технология производства продукции цеха мясных полуфабрикатов по выработке рубленых полуфабрикатов мощностью 8000 кг в смену		
Технология производства продукции цеха мясных полуфабрикатов по выработке полуфабрикатов в тесте мощностью 5000 кг в смену		
Технология производства продукции мясного цеха по выработке сыровяленых изделий мощностью 500 кг в смену		
Всего нагрузки в семестре:		218
Лекции		80
Практические занятия		96
Консультации		-
Курсовое проектирование		30
Самостоятельная работа	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к разделам и темам учебного плана)	6
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена в 6 семестре		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Лаборатория мясного и животного сырья и продукции. 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Оборудование: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, (бинокляры микроскопы «Микмед-1», прибор для определения нитритов «Микрон-2», Стейк петролазер», трихинеллоскоп проекционный, «Солимер TDS, шкаф сушильный Binder E-28, блендер Braun MR 5550 M BСНС, центрифуга лабораторная медицинская ОПН-8, титриметрическая установка, весы электронные лабораторные Adventurer, прибор контроля процесса стерилизации консервов ПКПСК-1, магнитная мешалка, электро- плитка «Кварц» ЭПП-1-1,2/220, Спектрофотометр СФ-56, монитор, системный блок, колонки, мышка, клавиатура, колбонагреватель KL-2, набор стеклянной посуды, набор реактивов), технические средства обучения: мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).
Помещение для самостоятельной работы. Компьютерный класс. 446442, Самарская обл, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А	Компьютерная техника, подключенная к сети «Интернет» и обеспеченная доступом в электронную информационно-образовательную среду, офисная мебель, программное обеспечение
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет 446442, Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А	Оборудование: посадочные места для пользователей библиотеки, в том числе с выходом в Интернет с лицензионным программным обеспечением.
Актный зал 446442, Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А	Оборудование: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя; технические средства обучения: мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

Основная литература:

1. Сидоренко, И. В. Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов : учебное пособие / И. В. Сидоренко. – Брянск : Брянский ГАУ, 2018. – 184 с. – [Текст] : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/133087> – Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Гуринович, Г. В. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, И. С. Патракова. – Кеме-

рово : КемГУ, 2016. – 224 с. – ISBN 978-5-89289-982-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/99581>.

3. Лисин, К. В. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов : учебное пособие / К. В. Лисин. – Кемерово : КемГУ, [б. г.]. – Часть 1 : МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий – 2017. – 112 с. – ISBN 978-5-8383-2678-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/162616>.

4. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов : учебное пособие. – Кемерово : КемГУ, [б. г.]. – Часть 2 : МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов – 2017. – 113 с. – ISBN 978-5-8353-2677-8. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/162615>.

Дополнительная литература:

1. Долгошева, Е. В. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов : методические указания / Е. В. Долгошева. – Самара : СамГАУ, 2022. – 36 с. – [Текст] : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/259262> (дата обращения: 25.02.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Канашевич, А. В. ПМ.01 Приемка всех видов скота, птицы и кроликов. МДК.01.01 Тех2. нология первичной переработки скота, птицы и кроликов : учебное пособие / А. В. Канашевич. – Кемерово : КемГУ, 2017. – 158 с. – ISBN 978-5-8383-2681-5. – [Текст] : электронный// Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/162619> – Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Переработка мяса птицы и кроликов : учебное пособие / Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина, К. А. Геращенко [и др.]. – Красноярск : КрасГАУ, 2021. – 362 с. – [Текст] : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/225170> – Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Криштафович В. И., Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник для спо / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; Под общей редакцией В. И. Криштафович. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 432 с. – ISBN 978-5-8114-8437-9. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/176695>.

5. Романова Т.Н.. Технология колбасных изделий : методические указания / Романова Т.Н., Баймишев Р.Х., Быков Е.С. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ. – 64 с. – URL: <https://rucont.ru/efd/786511>.

6. Рыгалова Е. А. Переработка мяса птицы и кроликов : учебное пособие / Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина, К. А. Геращенко [и др.]. – Красноярск : КрасГАУ, 2021. – 362 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/225170>.

7. Янова, М. А. Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов : методические указания / М. А. Янова. Красноярск : КрасГАУ, 2020. – 51 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL:

Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

1. <http://pravo.gov.ru> – Официальный интернет-портал правовой информации
2. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система «Консультант Плюс»
3. <http://www.garant.ru> – справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации

3.3 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

В целях реализации компетентностного подхода при преподавании дисциплины используются современные образовательные технологии: информационные технологии,

технологии развивающего обучения, технологии проблемного обучения (проблемное изложение, эвристическая беседа, исследовательский метод), технологии эвристического обучения (выполнение творческих проектов, «мозговая атака», игровые методики). В сочетании с внеаудиторной работой, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся применяются активные и интерактивные формы проведения занятий (групповая консультация, разбор конкретных ситуаций, деловые и ролевые игры, групповая дискуссия).

Для проведения текущего контроля знаний проводятся устные (индивидуальный и фронтальный) и письменные опросы (тестирование, контрольная работа, доклады) по соответствующим темам разделов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена – 8 семестр.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</p>	<p>Знания: – способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; -технологии сдачи-приемки сырья и расходных материалов при первичной переработке всех видов скота, птицы, кроликов.</p> <p>Умения: – способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; - вести сдачу-приемку сырья и расходных материалов при первичной переработке всех видов скота, птицы, кроликов.</p> <p>Наличие практического опыта: – решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; -сдачи-приемки сырья и расходных материалов при первичной переработке всех видов скота, птицы, кроликов.</p>	<p>Входной контроль: - тестирование.</p> <p>Текущий контроль: - устный и письменный опрос; -- защита практических занятий.</p> <p>Рубежный контроль: - контрольные работы по темам МДК.</p> <p>Итоговый контроль: - контрольная работа по разделу модуля.</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Знания: – способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; – правил организации и выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; -технологии и оборудование при первичной переработке всех видов скота, птицы, кроликов; -вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки оболочки и формовки, термической обработки;</p> <p>Умения: – выполнять технологические операции по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; - проводить первичную переработку и обслуживать оборудование для первич-</p>	<p>Входной контроль: - тестирование.</p> <p>Текущий контроль: - устный и письменный опрос; - защита практических занятий.</p> <p>Рубежный контроль: - контрольные работы по темам МДК.</p> <p>Итоговый контроль -экзамен по разделу модуля.</p>

	<p>ной переработки всех видов скота, птицы, кроликов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить контроль качества готовой продукции; - готовить колбасные и копченые изделия к реализации; - выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий; - выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий; - определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака. <p>Наличие практического опыта:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения технологических операций по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; - первичной переработки и обслуживания оборудования для первичной переработки видов скота, птицы и кроликов. 	
<p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - показателей качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов при первичной переработке всех видов скота, птицы и кроликов. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить производственный контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов при первичной переработке скота, птицы и кроликов. <p>Наличие практического опыта:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения производственного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов при первичной переработке скота, птицы и кроликов. 	<p>Входной контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование. <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный и письменный опрос; - защита практических занятий. <p>Рубежный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольные работы по темам МДК. <p>Итоговый контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен по разделу модуля.
<p>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>

<p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки</p>	<p>Знания: - показателей контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства при первичной переработке скота, птицы и кроликов.</p> <p>Умения: - проводить контроль производственных стоков и выбросов, отходов производства при первичной переработке скота, птицы и кроликов.</p> <p>Наличие практического опыта: - проведения контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства при первичной переработке скота, птицы и кроликов.</p>	<p>Входной контроль: - тестирование</p> <p>Текущий контроль: - устный и письменный опрос; - защита практических занятий;</p> <p>Рубежный контроль: - контрольные работы по темам МДК.</p> <p>Итоговый контроль - экзамен по разделу модуля.</p>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным кон</p>	<p>Знания: - способов решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в процессе первичной переработки скота, птицы и кроликов.</p> <p>Умения: - решать задачи по первичной переработки скота, птицы и кроликов.</p>	<p>Устный опрос. Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике. Презентация и защита выполненных работ.</p>
<p>ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знания: - использования информации при подготовке домашних заданий, в трудовой деятельности; - использования информационных технологий (специального программного обеспечения, интернет-ресурсов) при подготовке к занятиям и в повседневной жизни;</p> <p>Умения: - анализировать инновации в области технологии мяса и мясопродуктов; - использовать «элементы реальности» в работах обучающихся (рефератах, докладах и т.п.).</p>	<p>Устный опрос. Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике. Презентация и защита выполненных работ.</p>
<p>ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Знания: - Эффективного взаимодействия в коллективе;</p> <p>Умения: Эффективно работать в коллективе;;</p> <p>Наличие практического опыта работы в коллективе</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике. Презентация и защита выполненных работ.</p>

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Разработчик:

канд. техн. наук, доцент кафедры
«Технология переработки и экспертиза,
продуктов животноводства»,
Ринат Хамидуллович Баймишев



Заведующий кафедрой

канд. техн. наук., доцент,
Ринат Хамидуллович Баймишев



СОГЛАСОВАНО:

Руководитель ОПОП СПО

канд. с.-х. наук,
Татьяна Николаевна Романова



И.о. начальника УМУ

Марина Викторовна Борисова


