


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

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

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».

Программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу СПО в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования.

Программа профессионального модуля разработана на основе требований ФГОС СПО, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения модуля «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ.01 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья» относится к профессиональному циклу ФГОС среднего общего образования. Модуль изучается в 3 семестре на 2 курсе в очной форме обучения.

1.3 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 обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных 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.

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, 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; - 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; назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабри-
-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>катов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.
<p>Уметь</p>	<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; - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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, ПК-1.1, ПК-2.1	МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	138	128	64	64	-	2	-	-	8	-	-
ОК 1, ПК 1.2	МДК 01.02. Обработка продуктов убоя	300	288	144	144	-	6	-	-	6	-	-
ОК-1, ПК-1.2.	МДК.01.03 Технология производства колбасных изделий	430	404	188	216		20			6		
ОК-1, ПК-1.2.	МДК.01.04 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	218	206	80	96	30	6			6		
ОК 1, ОК 4, ПК.1,2; ПК 2.2.	УП.01.01 Учебная практика	324									324	
	ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)	144									-	144
	ПМ 01. Эк. Экзамен по модулю	-										
	Всего часов по МДК	1554	1026	476	520	30	34	-	-	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) (если предусмотрены)	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 убоа.	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	4		

	обескровливания	
	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 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. Жиловка 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 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 электротокком	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.	4
	Лекция 11 Вареные колбасы.	4
	Лекция 12 Сосиски и сардельки.	4
	Лекция 13 Полукопченые колбасы.	4
	Лекция 14 Сырокопченые и сыровяленые колбасы	4
	Лекция 15 Мясные хлебы.	4
	Лекция 16 Мясные паштеты.	4
	Лекция 17 Ливерные колбасы.	4
	Лекция 18 Зельцы и студни.	4
	Лекция 19 Кровяные колбасные изделия.	4
	Лекция 20 Диетические колбасные изделия.	4
	Лекция 21 Птичьи, кроличья и оленья колбасы.	4
	Лекция 22 Заливные изделия.	4
	Лекция 23 Колбасные изделия с кониной.	4
	Лекция 24 Колбасы из субпродуктов и крови.	4
	Практические занятия:	88
	Практическое занятие 10 Определение массовой доли влаги в колбасных изделиях	4
	Практическое занятие 11 Определение массовой доли нитрита натрия в колбасных изделиях	4
	Практическое занятие 12 Определение массовой доли поваренной соли в колбасных изделиях	4
	Практическое занятие 13 Исследования качества фаршированных колбас.	4
	Практическое занятие 14 Исследования качества вареных колбасы.	4
	Практическое занятие 15 Исследования качества варено-копченых колбас.	4
Практическое занятие 16 Исследования качества сосисок.	4	
Практическое занятие 17 Исследования качества сарделек.	4	
Практическое занятие 18 Исследования качества полукопченых колбас.	4	
Практическое занятие 19 Исследования качества сырокопченых колбас	4	

	Практическое занятие 20 Исследования качества сыровяленных колбас изделия.	4
	Практическое занятие 21 Исследования качества мясных хлебов.	4
	Практическое занятие 22 Исследования качества мясных паштетов.	4
	Практическое занятие 23 Исследования качества ливерных колбас.	4
	Практическое занятие 24 Исследования качества зельцев.	4
	Практическое занятие 25 Исследования качества студней	4
	Практическое занятие 26 Исследования качества кровяных колбасных изделий.	4
	Практическое занятие 27 Исследования качества диетических колбасные изделия	4
	Практическое занятие 28 Исследования качества колбас из мяса птицы.	4
	Практическое занятие 29 Исследования качества заливных изделий.	4
	Практическое занятие 30 Исследования качества колбасных изделий из конины.	4
	Практическое занятие 31 Исследования качества колбас из субпродуктов и крови.	4
	Практическое занятие 32 Исследования качества колбас из мяса кроликов.	4
Всего нагрузки в семестре:		190
Лекции		80
Практические занятия		96
Консультации		-
Самостоятельная работа		8
Итоговая аттестация в форме 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 инъектирования 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 сыровяленых 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 иньектора 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 сыровяленных 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
Учебная практика		324

Производственная практика	144
Итоговая аттестация в форме экзамена по модулю в 6 семестре	6
Всего	1554

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.
Актовый 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</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>обслуживать оборудование для первичной 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"> - <i>тестирование.</i> <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>устный и письменный опрос;</i> - защита практических занятий. <p>Рубежный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>контрольные работы по темам МДК.</i> <p>Итоговый контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>экзамен по разделу модуля.</i>
<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>

<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Знания: -способов решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в процессе первичной переработки скота, птицы и кроликов. 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 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Знания: - Эффективного взаимодействия в коллективе; Умения: Эффективно работать в коллективе;; 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. тех. наук, доцент кафедры
«Технология переработки и экспертиза
продуктов животноводства»,
Ринат Хамидуллович Баймишев



Заведующий кафедрой
«Технология переработки и экспертиза
продуктов животноводства»,
канд. тех. наук, доцент,
Ринат Хамидуллович Баймишев



СОГЛАСОВАНО:

Руководитель ОПОП СПО
канд. с.-х. наук,
Татьяна Николаевна Романова



И.о. начальника УМУ,
Марина Викторовна Борисова