



## СОДЕРЖАНИЕ

|   | стр. |
|---|------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 3    |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....                 | 5    |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....                     | 10   |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 12   |

# 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.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» 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 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке», 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.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» относится к профессиональному циклу ФГОС среднего общего образования. Модуль изучается в 3 семестре на 2 курсе в очной форме обучения.

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Цель изучения модуля: формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

### Перечень общих компетенций

| Код    | Наименование общих компетенций   |
|--------|--|
| 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 2.3 | Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья  |

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|       |  |
|-------|--|
| Знать | -основные требования, предъявляемые к сырью, материалам; общие технологические процессы в производстве продуктов животного происхождения;<br>- точки контроля технологических процессов уоя и первичной обработки сельскохозяйственных животных и птицы, производства мясо- мясопродуктов; |
|-------|--|

|                         |  |
|-------------------------|--|
|                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенность санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях;</li> <li>- нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности.</li> </ul>  |
| Уметь                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с лабораторным оборудованием;</li> <li>- критически оценивать принимаемые решения и выбирать наиболее оптимальные;</li> <li>- определять показатели качества и безопасности продуктов и производств;</li> <li>- разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда;</li> <li>- осуществлять теххимический контроль мясоперерабатывающего производства.</li> </ul> |
| Иметь практический опыт | <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки системы контроля и управления на всех этапах производственного цикла;</li> <li>- определения стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, материалов, готовой продукции.</li> </ul>  |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций  | Наименования разделов профессионального модуля                                       | Всего часов<br>(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 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 | МДК 02.01<br>Технохимический контроль производства продукции из мяса и мясного сырья | 186  | 166   | 76                   | 90                                 | -                                       | 8                                   | -                                       | -                   | 12                              | -                       | -                                |
| ОК 1, ОК 2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 | УП 02.01 Учебная практика  | 72   | -   | -                    | -                                  | -                                       | -                                   | -                                       | -                   | -                               | 72                      | -                                |
| ОК 1, ОК 2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 | ПП 02.01<br>Производственная практика  | 36   | -   | -                    | -                                  | -                                       | -                                   | -                                       | -                   | -                               | -                       | 36                               |
|                                    | ПМ 02 Экзамен по модулю  | -  | -   | -                    | -                                  | -                                       | -                                   | -                                       | -                   | -                               | -                       | -                                |
|                                    | Всего:   | 294  | 166   | 76                   | 90                                 | -                                       | 8                                   | -                                       | -                   | 12                              | 72                      | 36                               |

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

| 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 |
|---|---|-------------|
| 1   | 2   | 3           |
| <b>6 семестр</b>  |   |             |
| <b>МДК 02.01 Технохимический контроль производства продукции из мяса и мясного сырья</b>            |   |             |
| <b>Раздел 1. Техника безопасности. Гигиена и санитария на предприятиях мясной промышленности</b>    |   |             |
| <b>Тема 1.</b> Основы санитарии и гигиены при производстве мясной продукции.                        | <b>Лекция 1.</b> Гигиена и санитария на мясоперерабатывающих предприятиях   | 4           |
|   | <b>Практическое занятие 1.</b> Требования безопасности к производственным зонам объекта производства (изготовления) и переработки мяса и мясной продукции | 4           |
|   | <b>Практическое занятие 2.</b> Влияние предприятий мясной промышленности на окружающую среду  | 2           |
| <b>Раздел 2. Качество и безопасность мяса и мясопродуктов</b>                                       |   |             |
| <b>Тема 2.</b> Безопасность и качество при проведении процесса уоя животных и птиц                  | <b>Лекция 2.</b> Химический состав мяса   | 4           |
|   | <b>Практическое занятие 3</b> Факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов.   | 4           |
|   | <b>Лекция 3.</b> Пищевая ценность мяса. Изменение свойств мяса после уоя.   | 4           |
|   | <b>Практическое занятие 4.</b> Прием и содержание скота и птицы на перерабатывающих предприятиях  | 4           |
|   | <b>Лекция 4.</b> Требования безопасности при подготовке животных и птиц к ую  | 4           |
|   | <b>Практическое занятие 5.</b> Требования безопасности к оборудованию уоя   | 4           |
|   | <b>Лекция 5.</b> Контроль уоя и переработки скота и птицы   | 4           |
|   | <b>Практическое занятие 6.</b> Требования к контролю работы и состоянию оборудования уойного цеха   | 4           |
| <b>Раздел 3: Требования технохимического контроля к обработке мясного сырья</b>                     |   |             |
| <b>Тема 3.</b> Особенности технохимического контроля при проведении процесса разделки мясного сырья | <b>Лекция 6.</b> Технохимический контроль при разделке мяса свинины   | 4           |
|   | <b>Практическое занятие 7.</b> Оценка свежести мяса свинины   | 4           |
|   | <b>Лекция 7.</b> Технохимический контроль при разделке говяжьей туши  | 4           |
|   | <b>Практическое занятие 8.</b> Оценка свежести говяжьего мяса   | 4           |
|   | <b>Лекция 8.</b> Технохимический контроль при разделке мелкого скота  | 4           |
|   | <b>Практическое занятие 9.</b> Оценка свежести баранины и козлятины   | 2           |
|   | <b>Лекция 9.</b> Технохимический контроль при разделке мяса птицы   | 4           |
| <b>Практическое занятие 10.</b> Оценка свежести мяса птицы  | 4   |             |

|   |   |            |
|---|---|------------|
|   | <b>Лекция 10.</b> Контроль сбора, обработки и консервирования эндокринно-ферментного сырья  | 4          |
|   | <b>Практическое занятие 11.</b> Технохимический контроль мясных субпродуктов  | 4          |
|   | <b>Лекция 11.</b> Технохимический контроль технологических процессов при производстве мяса и мясных продуктов.                            | 4          |
|   | <b>Практическое занятие 12.</b> Устройство и оснащение производственной лаборатории. Контрольно-измерительные приборы.                    | 4          |
| <b>Тема 4</b> Холодильная обработка мяса  | <b>Лекция 12.</b> Холодильная обработка и хранение мяса и мясопродуктов   | 2          |
|   | <b>Практическое занятие 13.</b> Охлаждение мяса и мясопродуктов. Подмораживание мяса.   | 2          |
|   | <b>Лекция 13.</b> Технохимический контроль замораживания и хранения замороженных мясных продуктов   | 2          |
|   | <b>Практическое занятие 14.</b> Контроль работы холодильного оборудования при производстве мяса и мясных продуктов                        | 2          |
| <b>Максимальная нагрузка</b>  |   | <b>102</b> |
| <b>Всего нагрузки в семестре:</b>   |   | <b>96</b>  |
| Лекции  |   | <b>48</b>  |
| Практические занятия  |   | <b>48</b>  |
| Консультации  |   | -          |
| Самостоятельная работа  |   | -          |
| Промежуточная аттестация  |   | <b>6</b>   |
| <b>7 семестр</b>  |   |            |
| <b>Тема 5.</b> Сухой и мокрый посол. Копчение.  | <b>Лекция 14.</b> Научные основы посола.  | 2          |
|   | <b>Практическое занятие 15.</b> Виды посола.  | 2          |
|   | <b>Практическое занятие 16.</b> Технохимический контроль процесса посола мяса и мясных изделий.   | 2          |
|   | <b>Лекция 15.</b> Основы копчения.  | 2          |
|   | <b>Практическое занятие 17.</b> Технохимический контроль процесса копчения.   | 2          |
| <b>Тема 6.</b> Особенности технохимического контроля производства колбас из термического обработанного сырья. | <b>Лекция 16.</b> Технохимический контроль при производстве из термически обработанного сырья.  | 4          |
|   | <b>Практическое занятие 18.</b> Технохимический контроль при производстве кровяных колбас.  | 2          |
|   | <b>Практическое занятие 19.</b> Технохимический контроль при производстве зельцев.  | 2          |
| <b>Тема 7.</b> Особенности технохимического контроля производства вареных колбас                              | <b>Лекция 17.</b> Требования к сырью, материалам при производстве вареных колбас.   | 4          |
|   | <b>Практическое занятие 20.</b> Технохимический контроль при производстве вареных колбас  | 2          |
|   | <b>Практическое занятие 21.</b> Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве вареных колбас. | 2          |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
|   | <b>Практическое занятие 22.</b> Оценка качества вареных колбас.  | 2         |
| <b>Тема 8.</b> Особенности технохимического контроля производства варено-копченых и сырокопченых колбас | <b>Лекция 18.</b> Требования к сырью, материалам при производстве варено-копченых и сырокопченых колбас.   | 4         |
|   | <b>Практическое занятие 23.</b> Технохимический контроль при производстве варено-копченых и сырокопченых колбас твердой консистенции.                            | 2         |
|   | <b>Практическое занятие 24.</b> Технохимический контроль при производстве сырокопченых колбас мажущейся консистенции.  | 2         |
|   | <b>Практическое занятие 25.</b> Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве варено-копченых и сырокопченых колбас. | 2         |
|   | <b>Практическое занятие 26.</b> Оценка качества варено-копченых и сырокопченых колбас  | 2         |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br>1. Дефекты колбасных изделий, меры их предупреждения.<br>2. особенности хранения колбасных изделий.                             | 4         |
| <b>Тема 9</b> Особенности технохимического контроля производства консервированных мясных продуктов      | <b>Лекция 19.</b> Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве сырокопченых мясных продуктов.                       | 4         |
|   | <b>Практическое занятие 27.</b> Технохимический контроль при производстве консервированных мясных продуктов.   | 4         |
|   | <b>Практическое занятие 28.</b> Оценка качества консервированных мясных продуктов  | 2         |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br>3. Дефекты консервированных мясных продуктов. Особенности хранения консервированных мясных продуктов.                           | 2         |
| <b>Тема 10.</b> Особенности технохимического контроля производства деликатесных мясных продуктов        | <b>Лекция 20.</b> Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве мясных деликатесов.                                  | 4         |
|   | <b>Практическое занятие 29.</b> Технохимический контроль при производстве мясных деликатесов.  | 4         |
|   | <b>Практическое занятие 30.</b> Оценка качества мясных деликатесов   | 4         |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br>4. Дефекты мясных деликатесов. Особенности хранения мясных деликатесов.   | 2         |
| <b>Тема 11.</b> Практические аспекты производства кошерных и халяльных мясных продуктов                 | <b>Лекция 21.</b> Законы кошерного питания. Рынок кошерных продуктов.  | 2         |
|   | <b>Практическое занятие 27.</b> Технохимический контроль при производстве кошерных мясных продуктов.   | 2         |
|   | <b>Лекция 22.</b> Законы питания халяль. Рынок халяльной продукции.  | 2         |
|   | <b>Практическое занятие 28.</b> Технохимический контроль при производстве халяльных мясных продуктов.  | 2         |
| <b>Максимальная нагрузка:</b>   |  | <b>84</b> |
| <b>Всего нагрузки в семестре:</b>   |  | <b>70</b> |
| Лекции  |  | <b>28</b> |
| Практические занятия  |  | <b>42</b> |

|   |  |     |
|---|--|-----|
| Консультации  |  | -   |
| Самостоятельная работа                                      |  | 8   |
| Итого всего:  |  |     |
| Самостоятельная работа                                      |  | 8   |
| Лекции  |  | 76  |
| Практические занятия  |  | 90  |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена                   |  | 12  |
| Учебная практика  |  | 72  |
| Производственная практика                                   |  | 36  |
| Консультация  |  | -   |
| Итоговая аттестация в форме экзамена по модулю в 7 семестре |  | -   |
| Всего   |  | 294 |

### 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.<br>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, электроплитка «Кварц» ЭПП-1-1,2/220, Спектрофотометр СФ-56, монитор, системный блок, колонки, мышка, клавиатура, колбагреватель KL-2, набор стеклянной посуды, набор реактивов), технические средства обучения: мультимедийный комп-лекс (проектор, проекционный экран, ноутбук). |
| Помещение для самостоятельной работы. Компьютерный класс.<br>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<br>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.  |
| Актальный зал<br>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:

1. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль : учебник для СПО / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6956-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165817>
2. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; Под ред.: Ковалева О. А.. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 444 с. — ISBN 978-5-507-44906-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/249635>
3. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург :

Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276437>

4. Суделовская, А. В. Микробиология, санитария и гигиена / А. В. Суделовская. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 44 с. - ISBN 978-5-507-44453-3. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/224681>

#### **Дополнительная литература:**

1. Пронин, В. В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Практикум : учебное пособие для спо / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, У. И. Кундюкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-7690-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179004>

2. 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>.

#### **Программное обеспечение:**

##### ***Общесистемное ПО***

Windows 7 Professional with SP1, тип лицензии ACADEMIC, лицензия № 62864698 от 23.12.2013;

-Microsoft Office стандартный 2013 v.15.0.4420.1017, лицензия № 62864697 от 23.12.2013;

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition, № 0B00-180111-132649-047-703 с 11.01.2018 до 19.01.2020;

7 zip (свободный доступ)

##### ***Прикладное ПО***

НЭБ РФ, договор № 101/НЭБ/1384-П о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 13.11.2018г. сроком на 5 лет

Справочно-правовая система «Гарант»; договор №866 о взаимном сотрудничестве от 01 сентября 2015 года

Справочно-правовая система Консультант Плюс, договор поставки № 6450 от 01.07.2015 г.

#### **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»). 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, 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 – 7 семестр.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)  | Основные показатели оценки результата  | Контрольные мероприятия   |
|--|--|---|
| <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><b>Знания:</b><br/>- требований стандарта по правилам приемки сырья и расходных материалов для производства мяса и мясных продуктов</p> <p><b>Умения:</b><br/>- осуществлять приемку сырья и расходных материалов при производстве мяса и мясных продуктов</p> <p><b>Наличие практического опыта:</b><br/>- проведения приемки и сдачи сырья для производства мяса и мясных продуктов</p> | <p><b>Входной контроль:</b><br/>- тестирование</p> <p><b>Текущий контроль</b> в форме:<br/>- защиты практических занятий;</p> <p><b>Рубежный контроль:</b><br/>- контрольные работы по темам МДК.</p> <p><b>Итоговый контроль по профессиональному модулю:</b><br/>- экзамен по разделу профессионального модулю.</p> |
| <p>ПК 2.3 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>   | <p><b>Знания:</b><br/>- методов оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции.</p> <p><b>Умения:</b><br/>- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции.</p> <p><b>Наличие практического опыта:</b><br/>- проводить экспертизу качества сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции.</p>   | <p><b>Входной контроль:</b><br/>- тестирование</p> <p><b>Текущий контроль</b> в форме:<br/>- защиты практических занятий;</p> <p><b>Рубежный контроль:</b><br/>- контрольные работы по темам МДК.</p> <p><b>Итоговый контроль по профессиональному модулю:</b><br/>- экзамен по разделу профессионального модулю.</p> |

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Разработчик:

доцент кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья»,  
канд. с.-х. наук,  
Наталья Валерьевна Праздничкова



---

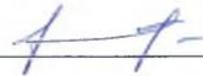
Заведующий кафедрой «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья»,  
канд. с.-х. наук, доцент,  
Оксана Анатольевна Блинова



---

СОГЛАСОВАНО:

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



---

И.о. начальника УМУ  
Марина Викторовна Борисова



---