

Приложение 1.1
к ОПОП-П по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ
МЯСНОГО СЫРЬЯ»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	3
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	17
2. Структура и содержание профессионального модуля	21
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	21
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	22
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	23
2.4. <i>Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</i>	60
3. Условия реализации профессионального модуля.....	62
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	62
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	62
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	62

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

19.02.12 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

¹Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска -оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности -приемы структурирования информации -формат оформления результатов поиска информации -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и -программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК 03	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -применять современную научную профессиональную терминологию -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи -определять инвестиционную привлекательность	-содержание актуальной нормативно-правовой документации -современная научная и профессиональная терминология -возможные траектории профессионального развития и самообразования -основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности -правила разработки презентации -основные этапы разработки и реализации проекта	

	коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности -определять источники достоверной правовой информации -составлять различные правовые документы -находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04	-организовывать работу коллектива и команды -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-психологические основы деятельности коллектива -психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	-правила оформления документов -правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	-проявлять гражданско-патриотическую позицию -демонстрировать осознанное поведение -описывать значимость своей специальности -применять стандарты	-сущность гражданско-патриотической позиции -традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных	

	антикоррупционного поведения	отношений -значимость профессиональной деятельности по специальности -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	-соблюдать нормы экологической безопасности -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности -организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства -организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона -эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности -пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства -основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека -основы здорового образа жизни -условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности -средства профилактики перенапряжения	

ОК 09	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности -особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	У.1.1/01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований У.1.1/02 Определять категории упитанности животных и птицы У.1.1/03 Оформлять документацию при приемке-сдаче мясного сырья	З.1.1/01 Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая правила приема скота З.1.1/02 Ветеринарно-санитарные требования к приему сырья и расходных материалов З.1.1/03 Виды сопровождающей документации на мясное сырье З.1.1/04 Ветеринарно-санитарные требования к приему скота З.1.1/05 Виды сопровождающей документации на скот З.1.1/06 Правила	Н.1.1/01 Приемка-сдача мясного сырья, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями Н.1.1/02 Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья

		размещения скота в сортировочных загонах, условия и режимы содержания скота до убоя, правила подготовки скота к убою, требования стандартов на скот для убоя 3.1.1/07 Характеристика убойных животных разных видов 3.1.1/08 Категории упитанности животных и птицы 3.1.1/09 Условия подготовки животных к транспортировке 3.1.1/10 Условия транспортировки животных на мясоперерабатывающее предприятие 3.1.1/11 Порядок сдачи-приемки животных на мясокомбинатах 3.1.1/12 Порядок расчетов за сданных животных 3.1.1/13 Типы мясоперерабатывающих предприятий	
ПК 1.2	У.1.2/01 Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья У.1.2/02 Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с	3.1.2/01 Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья 3.1.2/02 Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота,	Навыки: Н.1.2/01 Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку Н.1.2/02 Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Н.1.2/03 Регулирование

технологическими инструкциями У.1.2/03 Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями У.1.2/04 Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании У.1.2/05 Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании У.1.2/06 Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях У.1.2/07 Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья У.1.2/08 Поддерживать установленные	свиней, птицы и кроликов 3.1.2/03 Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях 3.1.2/04 Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях 3.1.2/05 Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции 3.1.2/06 Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья 3.1.2/07 Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья	параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Н.1.2/04 Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании Н.1.2/05 Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании Н.1.2/06 Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде Н.1.2/07 Подбор крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную;
---	---	---

	технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями У.1.2/09 Настроить автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья У.1.2/10 Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями У.1.2/11 Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями У.1.2/12 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на	3.1.2/08 Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях 3.1.2/09 Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях 3.1.2/10 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья 3.1.2/11 Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья 3.1.2/12 Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях	Н.1.2/08 Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для изготовления бифштексов, ромштексов, шницелей, антрекотов, филе и натуральных отбивных котлет из корейки свиной, телячьей, бараньей и т.п.; Н.1.2/09 Подбор и подготовка сырья для мелкокусковых мясных полуфабрикатов, нарезка мяса для бефстроганов, поджарки, гуляша, шашлыка и т.п. Н.1.2/10 Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
--	---	---	---

	автоматизированных технологических линиях У.1.2/13 Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями У.1.2/14 Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде У.1.2/15 Эксплуатировать и обслуживать оборудование в технологическом процессе У.1.2/16 Распределять сырье для изготовления различных мясных полуфабрикатов У.1.2/17 Различать части туш и изготавливать соответствующие мясные полуфабрикаты; У.1.2/18 Соблюдать размеры порций и требования технологической инструкции по производству полуфабрикатов	по производству продуктов питания из мясного сырья 3.1.2/13 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации при производстве продуктов питания из мясного сырья 3.1.2/14 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья 3.1.2/15 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях 3.1.2/16 Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из мясного	
--	---	---	--

		сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде 3.1.2/17 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения 3.1.2/18 Свойства мяса различных видов скота 3.1.2/19 Назначение частей туш для выработки натуральных полуфабрикатов 3.1.2/20 Установленные размеры порций и требования технологической инструкции по производству полуфабрикатов	
ПК 2.1	У.2.1/01 Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции У.2.1/02 Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для	3.2.1./01 Требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции 3 2.1./ 02 Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного	<i>Н.2.1/01 Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции</i> <i>Н. 2.1/ 02 .Подготовка расходных материалов, в том числе жидких,</i>

проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции У.2.1/03 Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции У.2.1/04 Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, в соответствии с используемыми методами исследований У.2.1/05 Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора У.2.1/06 Настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и пищевой продукции в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования У.2.1/07 Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для	исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции З 2.1./03 Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции в соответствии с требованиями технологической документации З 2.1./04 Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов З 2.1/05 Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований З 2.1/06 Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами З 2.1/07 Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов З 2.1/08 Способы определения концентрации растворов при выполнении	<i>твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, для проведения контроля параметров сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции</i> <i>Н. 2.1/ 03 Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции</i> <i>Н. 2.1/ 04 Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ</i> <i>Н. 2.1/05 Проверка сроков действия применяемых аттестатов или сертификатов, свидетельств о поверке контрольно-измерительных приборов для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции</i> <i>Н. 2.1/06 Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</i>
--	--	--

	проведения анализа сырья и пищевой продукции в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования У.2.1/08 Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований У.2.1/09 Проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов У.2.1/10 Проверять сроки действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов У.2.1/11 Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции У.2.1/12 Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов, комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции в соответствии с требованиями технологической документации У.2.1/13 Составлять заявки на лабораторную	лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции З 2.1/09 Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробо отбора З 2.1/10 Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов З 2.1/11 Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов З 2.1/12 Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации З 2.1/13 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для	
--	---	---	--

	посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований У.2.1/14 Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции в соответствии с требованиями технологической документации У.2.1/15 Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования У.2.1/16 Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты У.2.1/17 Вести и составлять документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде У.2.1/18 Использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества	автоматизированной обработки информации 3 2.1/14 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ 3 2.1/15 Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при работе в химической и микробиологической лаборатории 3 2.1/16 Основные понятия метрологии	
ПК 2.2	У 2.2./01 Проверять	3 2.2 /01 Методы	Н 2.2./01 Проверки

	сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов У 2.2/02 Проверять сроки действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов У 2.2/03 Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции У 2.2/04 Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов, комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции в соответствии с требованиями технологической документации	проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов 3 2.2 /02 Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов 3 2.2 /03 Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации	сроков действия применяемых аттестатов или сертификатов, свидетельств о поверке контрольно-измерительных приборов для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции Н 2.2. /02 Проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
ПК 3.5	У 3.5/01 Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; У 3.5/02 Оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой У 3.5/03 Приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и	3 3.5./01 Формы документов и отчетности, правила и порядок их заполнения. 3 3.5./02 Специализированное программное обеспечение для ведения и составления отчетности. 3 3.5./03 Формы подтверждения соответствия 3 3.5./04 Терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими	Н 3.5./01 Владение компьютером и офисными программами по документообороту Н 3.5./02 Соблюдение сроков и форм сдачи отчетности.

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объём часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ВПК 1.1	Умения: У ВПК 1.1/01 Определять качество мясного сырья У ВПК 1.1/02 Контролировать подготовку и передачу пищевой продукции из мясного сырья 3 ВПК 1.1/01 Требования действующих стандартов на перерабатываемую пищевую продукцию из мясного сырья 3 ВПК 1.1/02 Критерии качества перерабатываемого мясного сырья Навыки: Н ВПК 1.1/01 Переработка мясного сырья У ВПК 1.1/03 Оценивать качество перерабатываемого мясного сырья	1.2 Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной Отрасли 1.4 Сырьевые ресурсы мясной промышленности Тема 1.7 Технология убоя и первичной переработки крупного рогатого скота Тема 1.8 Технология убоя и первичной переработки свиней Тема 1.9 Приёмка, убой и первичная переработка сельскохозяйственной птицы. 1.10 Тема Технология убоя и первичной переработки кроликов 1.11 Обработка субпродуктов Тема 1.2. Посол сырья для колбасного производства	6 10 16 10 10 4 24 4	По запросу работодателя ООО «Агрофирма «Труд» АО «Продо Птицефабрика Пермская»
2	ВПК 1.2	У ВПК 1.2/01 Контролировать режимы	1.3 Организация и техническое оснащение	2	

		<i>холодильной обработки</i> У ВПК 1.2/02 <i>Определять естественную убыль мяса при</i> <i>холодильной обработке</i> З ВПК 1.2/01 <i>Режимы</i> <i>холодильной обработки</i> Н ВПК 1.2/01 <i>Размещать мясное сырье в камерах холодильника</i>	производства на предприятиях мясной отрасли		
3	ВПК 1.3	У ВПК 1.3/01 <i>Использовать технологическое оборудование по переработке мясного сырья</i> З ВПК 1.3/01 <i>Правила эксплуатации технологического оборудования по переработке мясного сырья</i> Н ВПК 1.3/01 <i>Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по переработке мясного сырья</i>	1.3 Организация и техническое оснащение производства на предприятиях 1.10 Тема Технология убоя и первичной переработки кроликов 1.11 Тема 1.3. Приготовление фарша для колбасного производства Тема 1.4. Подготовка оболочки и формование колбасных батонов Тема 2.3. Термическая обработка мясного сырья Тема 2.4. Копчение мясопродуктов Тема 3.4 Оборудование и техника безопасности при работе	2 2 2 4 6 8 6	По запросу работодателя ООО «Агрофирма «Труд» АО «Продо Птицефабрика Пермская»

4	ВПК 1.4	<i>У ВПК 1.4/01 Вести контроль правильности выполнения технологических операций при производстве пищевой продукции из мясного сырья</i> <i>У ВПК 1.4/02 Обеспечивать режим работы оборудования по производству пищевых продуктов из мясного сырья</i> <i>3 ВПК 1.4/01 Режимы производства пищевых продуктов из мясного сырья</i> <i>3 ВПК 1.4/02 Принципы действия технологического оборудования</i> <i>Н ВПК 1.4/01 Обеспечение режима работы оборудования по производству пищевой продукции из мясного сырья</i>	1.10 Тема Технология убоя и первичной переработки кроликов 1.3 Организация и техническое оснащение производства на предприятиях мясной отрасли Тема 1.3. Приготовление фарша для колбасного производства Тема 2.2. Технология посола цельномышечных продуктов Тема 2.3. Термическая обработка мясного сырья Тема 2.4. Копчение мясопродуктов Тема 3.4 Оборудование и техника безопасности при работе Тема 3.3. Технология рубленых полуфабрикатов	2 2 4 12 6 8 6 12	
5	ВПК 1.5	<i>Умения:</i> <i>У ВПК 1.5/01 Составлять фарш для рубленых полуфабрикатов</i> <i>У ВПК 1.5/02 Приготавливать не мясные компоненты фарша</i> <i>У ВПК 1.5/03 Осуществлять контроль готовых полуфабрикатов</i> <i>У ВПК 1.5/04</i>	Тема 1.3. Приготовление фарша для колбасного производства Тема 1.4. Подготовка оболочки и формование колбасных батонов Тема 2.3. Термическая обработка мясного	6 4 6	По запросу работодателя ООО «Агрофирма «Труд» АО «Продо Птицефабрика Пермская»

		Осуществлять процессы охлаждения, замораживания У ВПК 1.5/05 Контролировать температурные параметры процессов Знания: 3 ВПК 1.5/01 Органолептические требования к качеству готовых полуфабрикатов 3 ВПК 1.5/02 Рецептуры рубленых полуфабрикатов 3 ВПК 1.5/03 Ассортимент выпускаемой продукции 3 ВПК 1.5/04 Последовательность закладки компонентов фарша Н ВПК 1.5/01 Приготовление полуфабрикатов из мясного сырья	сырья Тема 3.4 Оборудование и техника безопасности при работе Тема 3.3. Технология рубленых полуфабрикатов	6	
6	ВПК 1.6	3 ВПК 1.6/01 Санитарные требования к упаковке 3 ВПК 1.6/02 Виды тары для упаковки готовой продукции У ВПК 1.6/01 Осуществлять процессы упаковки готовых полуфабрикатов Н ВПК 1.6/01 Проведение упаковки и холодильной обработки готовой продукции	Тема 1.6. Упаковка и сдача в реализацию готовой продукции	6	По запросу работодателя ООО «Агрофирма «Труд» АО «Продо Птицефабрика Пермская»
7	ВПК 1.7	3 ВПК 1.7/01	1.2 Структура, характеристика и	14	

		мясоперерабатывающ его предприятия 3 ВПК 1.7/02 Сырьевые ресурсы мясной промышленности 3 ВПК 1.7/03 Способы транспортировки мясного сырья У ВПК 1.7/01 Распределять полученное сырье в соответствии со структурой мясоперерабатывающ его предприятия У ВПК 1.7/02 Классифицировать сельскохозяйственных животных и птиц У ВПК 1.7/03 Соблюдать последовательность этапов транспортировки Н ВПК 1.7/01 Проведение сдачи- приемки основного и вспомогательного сырья	особенности снабжения предприятий мясной отрасли 1.4 Сырьевые ресурсы мясной промышленности 1.5 Транспортировка сырья на предприятия мясной промышленности.	20	
				14	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ²	1100	756
Курсовая работа (проект)	30	
Самостоятельная работа	54	54
Практика, в т.ч.:	756	756
учебная	180	180
производственная	576	576
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме экзамена МДК.01. 02 в форме экзамена МДК 01.03 в форме экзамена УП 01.01 в форме диф.зачета ПП 01.01 в форме диф.зачета ПМ 01 в форме демонстрационнго экзамена	42	42
Всего	1868	756

²Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ³	Теоретические занятия	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ⁴	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	МДК 01.01 Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции	238	100	230	224	124	100	-	6	144	
	МДК 01.02 Выполнение технологических операций производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	756	300	760	688	358	300	30	42		
	МДК 01.03 Выполнение работ по профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов	106	40	98	92	52	40		6	36	
	Учебная практика	180	180							180	
	Производственная практика	576	576								576
	Промежуточная аттестация	12									
	Всего:	1868	1196	1088	1004	534	440	30	54	180	576

³Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

⁴Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.01.01 Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства мясной продукции		204=100/104	
1.1 Введение	Содержание	8	ПК1.1 ПК 2.1 ПК 2.2
	История развития мясной отрасли. Положение отрасли в мировом производстве. Перспективы развития отрасли.	2/2	
	Типы предприятий мясной промышленности. Виды выпускаемой продукции. Крупные предприятия России, Пермского края	2/4	
	Назначение отдельных цехов (отделений)мясокомбинатов.	2/6	
	Нормативные технические документы отрасли	2/8	
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие №1, «Современные проблемы мясной отрасли.	2/10	
	Практическое занятие №2 Предприятия мясной промышленности Пермского края	2/12	
	Практическое занятие №3 Влияние на окружающую среду	2/14	
1.2 Структура, характеристика и	Содержание	14	ПК 1.2 ВПК1.2 ВПК 1.7
	Структура мясокомбината: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	2/16	
	Структура мясо -жирового корпуса при мясокомбинате: характеристика, особенности организации	2/18	

особенности снабжения предприятий мясной отрасли	производства и реализации продукции.		
	Структура холодильника при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	2/20	
	Структура мясоперерабатывающего: характеристика, особенности организации производства и реализации	2/22	
	Структура управления предприятием мясной отрасли.	2/24	
	Организация снабжения мясоперерабатывающего завода сырьем, полуфабрикатами, оборудованием, инвентарём, спецодеждой: источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка ингредиентов и вспомогательного сырья на склад	2/26	
	Складское и тарное хозяйство. Организация весового хозяйства. Правила хранения отдельных видов ингредиентов.	2/28	
1.3 Организация и техническое оснащение производства на предприятиях мясной отрасли	Содержание	6	ПК 2.1. ПК 1.2 ПК 3.2 ВПК 1.2 ВПК 1.4
	Организация работы в цехах мясо-жирового корпуса: цех первичной переработки скота, кишечный цех, цех пищевых жиров, субпродуктовый цех, отделение обработки шерстных субпродуктов, цех технических фабрикатов, шкуроконсервировочный цех: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2/30	
	Организация работы в холодильном отделении (холодильнике): принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила	2/32	
	Организация работы в цехах и отделениях мясоперерабатывающего завода: сырьевое отделение, шприцовочное отделение, машинное отделение, отделение посола мяса, термическое отделение, упаковочное отделение: принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2/34	
	Практические занятия	16	
	Практическое занятие 4. Изучение устройства и принципа работы оборудования для грубого измельчения мясного сырья (волчок).	2/36	
	Практическое занятие 5. Изучение устройства и принципа работы оборудования для тонкого измельчения мясного сырья (волчок).	2/38	
	Практическое занятие 6. Изучение устройства и принципа работы универсальной термокамеры.	2/40	
	Практическое занятие 7. Изучение режимов охлаждения. Изменение свойств мяса при охлаждении	2/42	

	Практическое занятие 8. Изучение режимов замораживания. Изменение свойств мяса при замораживании	2/44	
	Практическое занятие 9. Изучение режимов хранения замороженного и охлажденного мяса	2/46	
	Практическое занятие 10. План цехов предприятий мясной отрасли с компоновкой оборудования	2/48	
	Практическое занятие 11. Технологический расчет отдельных производств предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности	2/50	
1.4 Сырьевые ресурсы мясной промышленности	Содержание	10	ПК 1.1 ПК 2.1 ВПК 1.1 ВПК 1.7
	Понятие сельскохозяйственное животное. Значение породы. Экстерьер и конституция сельскохозяйственных животных	2/52	
	Общая характеристика продуктивности сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов. Характеристика мясной продукции.	2/54	
	Классификация сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов по видам, полу и возрасту.	2/56	
	Понятие упитанности. Методы определения упитанности. Классификация животных, птицы и кроликов по упитанности. Стандартные точки для определения подкожного жира у животных, птицы и кролика	2/58	
	Стандартные точки для определения подкожного жира у животных, птицы и кролика	2/60	
	Практические занятия	20	
	Практическое занятие 12: «Основные породы мясопромышленных животных, птицы и кроликов составление таблицы»	2/62	
	Практическое занятие № 13 Положение ГОСТ 16020-70 «Скот для убоя». Классификация крупнорогатого и мелкого рогатого скота, свиней по половозрастным группам	2/64	
	Практическое занятие № 14 Основные положения ГОСТ Р 54315 – 2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в полутушах и четвертинах». Прижизненное определение возрастных групп и категорий упитанности. Требования к сырью.	2/66	
	Практическое занятие № 15 Места наибольшего отложения подкожного жира у крупного рогатого скота различной упитанности.	2/68	
	Практическое занятие № 16 Основные положения ГОСТ Р 52843 – 2007 «Овцы и козы для убоя. Баранина и козлятина в тушах». Прижизненное определение возрастных групп и категорий упитанности. Требования к сырью.	2/70	
	Практическое занятие № 17 Определение мест отложения подкожного жира у мелкого рогатого скота различной упитанности.	2/72	
	Практическое занятие № 18 Основные положения ГОСТ Р 53221 – 2008 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах». Живая масса и показатели стандартной сельскохозяйственной птицы. Требования	2/74	

	к сырью.		
	Практическое занятие № 19 Основные положения ГОСТ Р 52837 – 2007 «Птица сельскохозяйственная для убоя». Прижизненное определение возрастных групп и категорий упитанности. Требования к сырью.	2/76	
	Практическое занятие № 20 Основные положения ГОСТ 7686 – 88 «Кролики для убоя» и ГОСТ 27746 – 88 «Кролики – бройлеры для убоя». Показатели категорий кроликов. Требования к сырью.	2/78	
	Практическое занятие № 21 Определение мест отложения подкожного жира у кроликов различной категории упитанности.	2/80	
1.5 Транспортировка сырья на предприятия мясной промышленности.	Содержание	14	ПК 1.1 ПК 2.1 ВПК 1.7
	Способы доставки животных на мясоперерабатывающие предприятия. Изолирование и карантинирование животных.	2/82	
	Подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам. Требования к погрузке и содержанию животных в пути.	2/84	
	Изолирование и карантинирование животных.	2/86	
	Потери при транспортировке и мероприятия по снижению потерь живой массы и упитанности. Болезни животных, связанные с транспортировкой.	2/88	
	Потери при транспортировке и мероприятия по снижению потерь живой массы и упитанности. Болезни животных, связанные с транспортировкой	2/90	
	Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте. Дезопромывочные станции и пункты, их назначение.	2/92	
	Порядок санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.	2/94	
	Сопроводительная документация: виды, характеристика и назначение.	2/96	
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие № 22 Заполни таблицу Виды транспорта, его характеристики и устройство.	2/98	
	Практическое занятие № 23 Решение задач: «Расчет количества транспорта и проводников»	2/100	
	Практическое занятие № 24 Решение задач: «Расчет количества кормовых средств и воды»	2/102	
	Практическое занятие № 25 Заполнение и оформление транспортной документации.	2/104	
Учебная практика		72	ПК 1.2 ВПК 1.7
	Виды работ:		
	1 Ознакомление с предприятиями мясной отрасли.	6	

	2 Осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство мясных полуфабрикатов	6	
	3 Порядок и условия сдачи и прием животных на мясоперерабатывающие предприятия	6	
	4 Требования к контролю работы и состоянию оборудования убойного цеха	6	
	5 Требования безопасности при подготовке животных к убою	6	
	6 Контроль убоя и переработки скота	6	
	7 Изменение свойств мяса после убоя Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясopодуKтов.	6	
	8 Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя	6	
	9 Контроль производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки	6	
	10 Особенности технoхимического контроля при разделке мяса различных видов	6	
	11 Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве мясной продукции. Оформление отчета по практике	6	
	12 Особенности проведения оценки качества мясной продукции. Защита отчета	6	
1.6 Предубойное содержание животных	Содержание	12	ПК 1.1 ПК 1.2
	Структура предприятий мясной промышленности Гигиена требования, предъявляемые к предприятиям мясной промышленности.	2/106	
	Предубойное содержание скота, птицы и кроликов: цели и значение. Помещение для предубойного содержания скота, птицы и кроликов и требования к ним. Порядок приема и сдачи животных	2/108	
	Порядок реализации скота, птицы и кроликов на предприятия мясной промышленности. Система расчета за сырье.	2/110	
	Правила размещения скота, птицы и кроликов на базах для предубойного размещения.	2/112	
	Режим предубойного содержания животных на боенных предприятиях; его влияние на убойный выход, качество мясной продукции и ее санитарно-гигиеническое состояние. Подготовка скота к убою	2/114	
	Предубойный осмотр и его значение. Болезни и другие состояния, при которых животное не допускают к убою или направляют на санитарную бойню. Ветеринарные требования допуска на убой больных и вакцинированных животных. Регистрация результатов предубойного осмотра животных.	2/116	
	Практические занятия	20	
	Практическое занятие № 26 Составить схемы-структуры Мясоперерабатывающих предприятий	2/118	

	Практическое занятие № 27«Основные положения о проведении закупок (сдачи-приема) скота, птицы и кроликов, мяса и мясопродуктов.	2/120	
	Практическое занятие № 28«Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарная экспертизы мяса и мясопродуктов»	2/122	
	Практическое занятие № 29Основные инфекционные болезни животных, опасные для человека и передающиеся через мясо и продукты убоя	2/124	
	Практическое занятие № 30Основные инфекционные болезни животных, опасные для человека и передающиеся через мясо и продукты убоя	2/126	
	Практическое занятие № 31Семинарское занятие: «Основные инфекционные болезни животных, опасные для человека и передающиеся через мясо и продукты убоя.	2/128	
	Практическое занятие № 32, «Основные инвазионные болезни животных, опасные для человека и передающиеся через мясо и продукты убоя»	2/130	
	Практическое занятие №33 «Основные инвазионные болезни животных, опасные для человека и передающиеся через мясо и продукты убоя»	2/132	
	Практическое занятие №34 «Основные инвазионные болезни животных, опасные для человека и передающиеся через мясо и продукты убоя»	2/134	
	Практическое занятие №35Решение задач: «Расчет выручки от реализации скота, птицы и кроликов»	2/136	
	Самостоятельная работа		
	Решить задачу: «Расчет выручки от реализации скота, птицы и кроликов» Расчет расходов по доставке скота птицы и кроликов	2	
1.7 Технология убоя и первичной переработки крупного рогатого скота	Содержание	16	ПК 1.1 ПК 1.2 ВПК 1.1
	Технологический процесс убоя и первичной переработки крупного рогатого скота	2/138	
	Оглушение: назначение операции способы оборудование параметры дефекты	2/140	
	Обескровливание и сбор крови : сущность операций оборудование параметры дефекты.	2/142	
	Забеловка : цель, методы и способы инструменты и дефекты	2/144	
	Съемка шкуры: сущность операции, способы, оборудование параметры, дефекты	2/146	
	Нутровка: подготовка к операции порядок выполнения оборудования	2/148	
	Распиловка и зачистка : назначение оборудование параметры дефекты. Контрольная экспертиза туш.	2/150	

	Ветеринарно санитарный осмотр продукции убоя крупного рогатого скота Товарная оценка туш	2/152	
	Практические занятия	10	
	Практическое занятие № 36 Решение задач: «Определение убойного выхода продуктов убоя говядины». Просмотр фильма по первичной переработке крупного рогатого скота с комментариями преподавателя Основные положения ГОСТ 18157-88 «Производство мяса. Продукция убоя». Понятие об убойном выходе продукции. Нормативы выхода массы мяса, жира – сырца, субпродуктов и т.д.	2/154	
	Практическое занятие № 37 Подобрать оборудование для первичной переработке крупного рогатого скота	2/156	
	Практическое занятие № 38 Основные положения ГОСТ Р 54315-2011 «Крупный рогатый скот для убоя Говядина и телятина в полутушах и четвертинах». Характеристика категорий упитанности мяса говядины и телятины. Правила приемки говядины.	2/158	
	Практическое занятие № 39 Инструкции по ветеринарному клеймению. Виды клейм и штампов. Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мяса говядины и телятины.	2/160	
	Практическое занятие № 40 Основные положения ГОСТ Р 18157-88 «Приемка, убой и первичная переработка скота»	2/162	
	Самостоятельная работа		
	Решить задачу: «Определение убойного выхода говядины и телятины выхода продуктов убоя крупного рогатого скота» (по вариантам и заданию преподавателя)	2	
Тема 1.8 Технология убоя и первичной переработки свиней	Содержание	10	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ВПК 1.1
	Технологическая схема убоя и первичной переработке свиней без шкуры: оборудование, режимы и параметры операций	2/164	
	Технологическая схема убоя и первичной переработки свиней в шкуре: особенности режимов и параметров операций.	2/166	
	Технологическая схема убоя и первичной переработки свиней со снятием крупона: особенности режимов и параметров операций	2/168	
	Ветеринарно – санитарная экспертиза свиных туш и полутуш. Ветеринарно – санитарный осмотр продукции убоя свиней: контрольные точки. Товарная оценка свиных туш и полутуш: определение упитанности, клеймение и маркировка мяса свинины.	2/170	
	Убой поросят. Убой свиней: немецкая практика	2/172	
	Практические занятия	10	

	Практическое занятие № 41 Подбор и расстановка Оборудования для убоя и первичной переработки свиней.	2/174	
	Практическое занятие № 42 Сравнительный анализ технологических схем убоя и первичной переработки свиней, режимов и параметров операций.	2/176	
	Практическое занятие № 43 Разработка инструкционно - технологической карты: «Убой и первичная переработка свиней».	2/178	
	Практическое занятие № 44 Основные положения ГОСТ Р 53221 – 2008 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах» Характеристика категорий упитанности мяса свинины. Правила приёмки свинины.	2/180	
	Практическое занятие № 45 Нормативы выхода массы мяса, жира – сырца, субпродуктов и т.д. Решение задач: «Определение убойного выхода свинины и выхода продуктов убоя свиней.»	2/182	
	Самостоятельная работа	4	
	Разработать инструкционно – технологическую карту: «Первичная переработка свиней.»	2	
	Решить задачу: «Определение убойного выхода и выхода продуктов убоя свинины» (по вариантам и заданию преподавателя).	2	
Тема 1.9 Приёмка, убой и первичная переработка сельскохозяйственной птицы.	Содержание	6	ПК1.1 ПК2.1 ПК1.2 ВПК 1.1
	Подготовка птицы к убою. Оборудование для транспортирования птицы. Приёмка птицы Санитарный осмотр. Карантин.	2/184	
	Технологическая схема убоя и первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы: оборудование, режимы и параметры технологических процессов.	2/186	
	Формование, сортировка и маркировка тушек птицы. Упаковка тушек.	2/188	
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 46 Подбор и расстановка Оборудования для убоя и переработки сухопутной птицы, водоплавающей птицы. Просмотр учебного фильма с комментариями преподавателя.	2/190	
	Практическое занятие №47 Основные положения ГОСТ Р 527021 – 2006 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят – бройлеров и их части)». Показатели категорий упитанности мяса птицы. Правила приёмки мяса птицы.	2/192	
	Практическое занятие №48 Нормативы выхода массы мяса, жира – сырца, субпродуктов и т.д. Решение задач: «Определение убойного выхода мяса и выхода продуктов убоя птицы».	2/194	
Тема 1.10 Технология убоя и	Содержание	4	ПК1.1 ПК2.1 ПК1.2
	Подбор и расстановка убой кроликов на поточно – механизированных линиях. Обработка тушек.	2/196	
	Убой кроликов на агрегатах карусельного типа. Убой вручную. Остывание, упаковка и маркировка	2/198	

первичной переработки кроликов	тушек кроликов. Товарная оценка тушек.		ВПК 1.1 ВПК1.3
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 49 Основные положения ГОСТ 7686 – 88 «Кролики для убоя» и ГОСТ 27746 – 88 «Кролики – бройлеры для убоя». Показатели категорий упитанности мяса кроликов. Правила приёмки крольчатины. Понятие перемаркировки. Современное оборудование для убоя и переработки кроликов.	2/200	
	Практическое занятие № 50 Решение задач: «Определение убойного выхода крольчатины и выхода продуктов убоя кроликов». Нормативы выхода массы мяса, жира – сырца, субпродуктов и	2/202	
1.11 Обработка субпродуктов	Содержание	24	ПК1.1 ПК2.1 ПК1.2 ВПК 1.1
	Классификация субпродуктов по морфологическому строению	2/204	
	Пищевая ценность субпродуктов.	2/206	
	Понятие о кишечном комплексе. Производственная и анатомическая номенклатура кишок убойных животных..	2/208	
	Строение кишечной стенки	2/210	
	Основные физиологические константы крови сельскохозяйственных животных. Классификация кровепродуктов.	2/212	
	Классификация кровепродуктов.	2/214	
	Классификация твердого и мягкого жирсырья для вытопки жира.	2/216	
	Классификация твердого и мягкого жирсырья для вытопки жира.	2/218	
	Химический состав шкур. Обрядка шкур	2/220	
	Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной Отрасли. Организация и техническое оснащение производства на предприятиях мясной отрасли	2/222	
	Сырьевые ресурсы мясной промышленностиТранспортировка сырья на предприятия мясной промышленности.	2/224	
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА		72	ПК1.1 ПК2.1 ПК1.2 ВПК 1.1
	Определение категорий упитанности: взрослого крупного рогатого скота, молодняка, коров-первотелок, телят;	6	
	Определение категорий упитанности: взрослого крупного рогатого скота, молодняка, коров-	6	

	первотелок, телят		
	Проведение приемки скота и расчеты за него по массе и качеству мяса и оформление документации;	6	
	Проведение приемки скота и расчеты за него по массе и качеству мяса и оформление документации;	6	
	Проведение приемки скота и расчеты за него по массе и качеству мяса и оформление документации;	6	
	Составление правил приема птицы и кроликов для переработки на мясо и птицекомбинаты;	6	
	Составление правил приема птицы и кроликов для переработки на мясо и птицекомбинаты;;	6	
	Проведение работы по выявлению дефектов, ухудшающие товарный вид туши;	6	
	Проведение и анализ расчетов по технологическому расчету сырья;	6	
	Проведение и анализ технологических процессов обработки птицы и кроликов;	6	
	Выполнение работ в цехе разделки туш, обвалки и жиловки.	6	
	Проведение подбора технологического оборудования, компоновка технологических линий для убоя КРС, птицы и кроликов.	6	
МДК01.02Выполнение технологических операций производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		358/300 +30	
Тема1.Технология колбасных изделий			ПК 2.1
Ассортимент колбасных изделий	Содержание	26	
	Состояние и тенденция развития мясной отрасли в России	2/2	
	Термины и определения общетехнических понятий, необходимых для понимания учебного материала	2/4	
	Понятие колбасных изделий и их классификация	2/6	
	Организационная структура мясокомбинатов	2/8	
	Гигиенические требования и нормативы качества питьевой воды. Нормы расходов воды для мясоперерабатывающих предприятий	2/10	
	Санитарная подготовка производственного персонала	2/12	
	Санитарная обработка на предприятиях мясной промышленности	2/14	
	Ассортимент колбасных изделий.	2/16	

	Основное сырье в колбасном производстве.	2/18	
	Основное сырье в колбасном производстве.	2/20	
	Вспомогательное сырье в колбасном производстве.	2/22	
	Пищевые добавки: классификация, свойства и особенности применения.	2/24	
	География колбасной гастрономии.	2/26	
	Практические занятия	8	
	Заполнение таблицы ГОСТ Р 52427-2005 « Термины и определение» и ГОСТ Р 52428-2005 «Классификация продукции»	2/28	
	Практическое занятие № 2 Заполнение таблицы Контроль качества питьевой воды	2/30	
	Практическая работа. Сравнительная оценка фосфатов для использования в технологии колбасных изделий в зависимости от хода автолиза.	2/32	
	Практическая работа Заполнить таблицу проведения входного контроля мясного сырья для колбасного производства.	2/34	
Тема 1.2. Посол сырья для колбасного производства	Содержание	6	ПК 1.2 ПК2.1 ВПК 1.1 ОК 01
	Измельчение мясного сырья перед посолом. Аппаратурное оформление отделения для измельчения мясного сырья перед посолом. Основные конструктивные особенности режущих органов.	2/36	
	Способы и технологические режимы посола. Посолочные ингредиенты. Продолжительность выдержки мяса в посоле в зависимости от степени измельчения и способа посола.	2/38	
	Изменения составных частей и свойств мясного сырья при посоле.	2/40	
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие Заполнение таблицы измельчение мяса на волчке. Устройство, принцип работы и виды волчков	2/42	
	Практическое занятие Заполнение таблицы Оборудование для перемешивания мяса с рассолом – фаршемешалки: устройство, принцип работы и виды.	2/44	
	Практическое занятие Расчет концентрации соли для приготовления рассолов Расчет количества нитритно-посолочной смеси для посола мясного сырья, исходя из содержания миоглобина.	2/46	
	Практическое занятие Заполнение таблицы Современное оборудование для посола мяса для колбас	2/48	
Тема 1.3. Приготовление фарша для	Содержание	14	ПК 1.2 ПК2.1 ВПК 1.1 ВПК1.3
	Понятие фарша. Структурно – механические свойства фарша. Измельчение мяса и шпика для колбасного фарша.	2/50	
	Аппаратурное оформление стадии фаршесоставления. Машины для тонкого измельчения: куттеры,	2/52	

колбасного производства	эмульсификаторы.		ОК 02 ОК 09
	Оборудование для перемешивания фарша. Фаршемешалки различных конструкций	2/54	
	Куттеровое. Назначение технологической операции, обоснование выбора режимов.	2/56	
	Основные рецептуры колбасных изделий по ГОСТ.	2/58	
	Формирование белково-жировой эмульсии.	2/60	
	Составление фаршей для ливерных, кровяных колбас, студней, зельцев и паштетов	2/62	
	Безопасность труда при приготовлении колбасного фарша	2/64	
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие. Коллоидные мельницы, эмульсификаторы, шпигорезки: устройство, принцип работы. Техника безопасности при эксплуатации их виды	2/66	
	Эмульсификаторы: устройство, принцип работы, техника безопасности при эксплуатации их виды.	2/68	
	Шпигорезки: устройство, принцип работы, техника безопасности при эксплуатации их виды	2/70	
	Куттер: марки, техническая характеристика, устройство, принцип работы, техника безопасности при эксплуатации	2/72	
Тема 1.4. Подготовка оболочки и формование колбасных батонов	Содержание	10	ПК 1.2 ПК2.1 ВПК 1.1 ВПК 1.3 ОК01 ОК02 ОК 09
	Виды колбасной оболочки: натуральная и искусственная оболочка. Фаршемкость оболочек. Подготовка колбасных оболочек.	2/74	
	Формование колбасных батонов. Автоматизация процесса формования колбасных изделий. Навешивание колбасных батонов на рамы.	2/76	
	Особенности наполнения колбас в зависимости от типа используемых оболочек. Клипсование: цель, классификация оборудования Вязка батонов: цель и условия	2/78	
	Аппаратурное оформление процессов формообразования колбасных батонов. Шприцы периодического и непрерывного действия.	2/80	
	Штриковка колбас. Размещение колбасных батонов на рамах. Организация рабочего места и безопасные приемы работы при формовании колбасных изделий	2/82	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие. Подбор ассортимента колбасных оболочек для различных видов колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас.	2/84	
Тема 1.5. Термическая	Содержание	16	ПК 1.2 ПК2.1
	Термическая обработка колбасных изделий: обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение	2/86	

обработка колбасных изделий	Физико-химические процессы, протекающие в колбасных изделиях при термической обработке.	2/88	ВПК 1.1 ОК01 ОК 02
	Изменения составных частей и свойств мясного сырья при тепловой обработке.	2/90	
	Аппаратурное оформление процессов термической обработки колбасных изделий.	2/92	
	Пароварочные камеры для колбасных изделий. Тупиковые и проходные камеры. Способы подвода пара, автоматизация транспортных операций в пароварочных камерах.	2/94	
	Аппараты для обжарки мясных продуктов. Конструкции ярусных и рамных камер. Схемы подвода тепла. Термоагрегаты.	2/96	
	Типы копчения. Коптильные камеры. Дрова и опилки. Способы подвода дыма. Конструкции дымогенераторов.	2/98	
	Безопасность труда при термической обработке колбасных изделий	2/100	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие. Сравнительная оценка термической обработки варено-копченых и полукопченых колбасных изделий.	2/102	
	Термическая обработка колбасных изделий: обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение	2/104	
	Практическое занятие Оборудование для обжарки колбас: устройство, принцип работы, техника безопасности при эксплуатации и виды	2/106	
	Практическое занятие Оборудование для варки колбас: устройство, принцип работы, техника безопасности при эксплуатации и виды	2/108	
Тема 1.6. Упаковка и сдача в реализацию готовой продукции	Содержание	4	ПК 1.2 ВПК 1.6
	Упаковочные и перевязочные материалы.	2/110	
	Фасование, упаковывание, хранение и транспортирование готовой продукции. Барьерные технологии.	2/112	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие. Сравнительная оценка вакуумных машин для упаковки готовых мясных продуктов.	2/114	
Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов			
Тема 2.1. Классификация целномышечных	Содержание	6	ПК 1.1
	Классификация целномышечных продуктов. Общие принципы производства	2/116	
	Технологические особенности подготовки сырья	2/118	
	Специфика использования мясного сырья с признаками изменения в производстве целномышечных	2/120	

продуктов	изделий		
	Практические занятия	4	
	Графическое заполнение схемы Способы разделки туш.	2/122	
	Заполнение таблицы сортность мяса и технологическая направленность его применения	2/124	
Тема 2.2. Технология посола цельномыше чных продуктов	Содержание	10	ПК 1.2 ВПУ1.4 ОК01 ОК02 ОК09
	Созревание мяса. Способы повышения нежности. Посол мяса. Сущность, методы и технологические приемы	2/126	
	Биохимические аспекты процесса посола Сущность процессов накопления и распределение посолочных веществ при посоле	128	
	Технология посола цельномышечных мясopодуKтов Способы шприцевания рассолов	130	
	Технологическое оборудования для шприцевания мясного сырья Интенсивные способы обработки сырья при посоле	132	
	Механическаятендеризация мяса Тумблирование мяса Массирование мяса	134	
	Практические занятия	16	
	Расчет посолочные вещества, применяемые в мясной промышленности Составление посолочных смесей для рассолов	2/136	
	Расчет расход посолочных веществ и добавок, кг на 100-1000л рассола	2/138	
	Определения качества посолочных ингредиентов Составление маринадов для шприцевания мясного сырья на 100-1000л	2/140	
	Заполнение таблицы технологическое оборудование, инструменты, средства защиты используемые при производства цельномышечных продуктов Составление и расчет рецептур маринадов и рассолов для посола мясного сырья	2/142	
	Определение качества и характеристика сахаров Определение пищевые кислоты и их соли	2/144	
	Заполнение таблицы Пищевые фосфаты Пряности, приправы и вкусоароматические добавки	2/146	
	Заполнение таблицы Вещества –консерванты, вещества повышающие водосвязывающую способность пищевые красители, антиаKислители	2/148	
	Заполнение таблицы бактериальные и ферментные препараты требования к питьевой воде, белкосодержащим добавкам и белковым препаратам	2/150	
Тема 2.3. Термическая	Содержание	12	ПК 1.1 ПК 1.2
	Подготовка мясного сырья к термической обработке Термическая обработка, понятия и способы	2/152	

обработка мясного сырья	обработки		ВПК1.4 ОК01 ОК09
	Обжарка Основы консервирования мяса копчением	2/154	
	Классификация способов копчения Методы и техника копчения мяса	2/156	
	Запекание Варка основы процесса	2/158	
	Сушка Охлаждение и хранение	2/160	
	Примеры традиционных, модифицированных и новых технологий цельномышечных и реструктурированных изделий	2/162	
	Практические занятия	12	
	Графическое заполнение таблицы Устройство и принцип действия пароварочных котлов	2/164	
	Графическое заполнение таблицы Устройство и принцип действия технологического оборудования предназначенного для варки, сушки, запекания.	2/166	
	Расчет изменений массы мяса и потери растворимых веществ при посоле, при обжарке	2/168	
	Расчет изменений массы мяса и потери растворимых веществ при запекании. при сушке	2/170	
	Расчет изменений массы мяса и потери растворимых веществ при охлаждении и хранении	2/172	
	Графическое заполнение таблицы Технологическое оборудование применяемое для охлаждения	2/174	
Тема 2.4. Копчение мясопродукт ов	Содержание	8	ПК 1.1 ПК 1.2 ОК01
	Копчение мясных продуктов, ассортимент копченостей и деликатесов	2/176	
	Характеристика способов копчения, механизм копчения.	2/178	
	Дымное и бездымное копчение	2/180	
	Электрокопчение как способ	2/182	
	Практические занятия	8	
	Составить карту характеристика коптильного дыма, химический состав	2/184	
	Определение заменителей дыма, их польза и вред	2/186	
	Определение оценки качества продукции после копчения	2/188	
	Определение физико- химических изменения в продукте после копчения	2/190	
Тема 2.5.	Содержание	4	ПК 2.1

Формирование показателей качества продукции при производстве копченостей и деликатесов	Физико-химические и биохимические процессы при копчении мяса	2/192	ОК 09
	Факторы влияющие на копчения и получения качественных продуктов	2/194	
	Практические занятия	10	
	Составить карту факторы, влияющие на образования признаков копчения	2/196	
	Анализировать формирование цвета, вкуса и аромата при копчении Определение формирование оболочки на продукте при копчении и образование вторичной оболочки	2/198	
	Расчет изменений массы мяса и потери растворимых веществ при копчении	2/200	
	Заполнить таблицу влияние концентрации и способов к набуханию мяса во время процесса копчения	2/202	
	Расчет органических веществ при образовании вторичной оболочки Определение химических соединений в составе дыма для копчения, их влияние на качества продукта	2/204	
Тема 2.6. Понятие о сертификации. Санитарно-гигиенические аспекты производства деликатесов	Содержание	8	ПК 2.1 ОК01 ОК02
	Понятие о сертификации, порядок сертификации мясной продукции Понятие о составлении схемы сертификации и применения схем сертификации	2/206	
	Изучение нормативных документов по производству копченостей ГОСТ18236-85, ГОСТ 7724-77, ТУ 49 РСФСР520, ТУ 10.02.01.248-96 и др.	2/208	
	Санитарно-гигиенические аспекты производства деликатесных изделий	2/210	
	Требования к сырью, материалам, технологическому оборудованию и к персоналу при производства копченостей	2/212	
	Практические занятия	12	
	Ознакомление и заполнение документации с сертификатом соответствия, на сырье и готовую продукцию	2/214	
	Изучение основных правил санитарно-гигиенических правил при производстве копченых изделий	2/216	
	Санитарно-гигиенические требования к производственным, бытовым, помещениям для хранения сырья, материалов, и готовой продукции	2/218	
	Понятие о дезинфекции, дератизации, дезинсекции	2/220	
	Моющие и дезинфицирующие растворы, их концентрация, способы применения, изготовления и хранения	2/222	
	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил на производстве по изготовлению копченостей	2/224	
Тема 2.7.	Содержание	8	ПК 1.2

Технология производства свиного копченостей	Рецептура и технология производства карбонада копчено-вареного	2/226	ОК01 ОК02 ОК09
	Рецептура и технология производства грудинки свиной фаршированной копчено-варенной	2/228	
	Технология производства пастромы копчено-запеченной	2/230	
	Технология производства бекона копчено-запеченного	2/232	
	Практические занятия	12	
	Составление рецептуры и технологической схемы производства буженины запеченной(жаренной)	2/234	
	Составление рецептуры и технологической схемы производства корейки сырокопченной	2/236	
	Составление рецептуры и технологической схемы производства грудинки бескостной сырокопченной	2/238	
	Составление рецептуры и технологической схемы окороков сырокопченных	2/240	
	Расчет выхода буженины, грудинки, корейки, окороков (в кг на 100кг готового продукта)	2/242	
	Расчет нормы сырья и пряностей (кг) на 100 кг карбоната и буженины	2/244	
Тема 2.8. Технология производства продуктов из говядины	Содержание	10	ПК 1.2 ОК01
	Технология производства продуктов из говядины вареной	2/246	
	Технология производства продуктов из говядины варено-копченной	2/248	
	Технология производства продуктов из говядины копчено-вареной	2/250	
	Технология производства продуктов из говядины копчено-запеченной	2/252	
	Технология производства и рецептуры продуктов из телятины	2/254	
	Практические занятия	2	
	Составить технологическую схему Технология производства филей говяжий запеченный грудинки с соевым белком и пряная вареная	2/256	
Тема 2.9. Технология производства продукции других видов с/х животных и птицы	Содержание	4	ПК 1.2 ОК 01
	Классификация, ассортимент и технология производства продуктов из баранины, из конины из оленины из мяса птицы	2/258	
	Классификация, ассортимент и технология производства продуктов из баранины, из конины из оленины из мяса птицы	2/260	
	Практические занятия	4	
	Рецептура и технологическая схема производства окороков сырокопченных, копчено-вареных, грудинки, ребер, рулетов и баранины прессованной.	2/262	

	Рецептура и технологическая схема производства сырьевой расчёт сырья и вспомогательных материалов и специй, пряностей необходимых для производства продуктов из баранины	2/264	
Тема 3. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса			
Тема 3.1. Ассортимент полуфабрикатов и характеристика сырья	Содержание	12	ПК 1.2 ПК 2.1 ВПК 1.1 ОК01 ОК02 ОК09
	Ассортимент полуфабрикатов.	2	
	Классификация полуфабрикатов по виду использованного сырья, термической обработки, содержанию мясных ингредиентов и мышечной ткани.	2	
	Ассортимент продуктов из говядины. Технологические особенности производства. Крупнокусковые	2	
	Ассортимент продуктов из говядины. Технологические особенности производства. Мелкокусковые	2	
	Ассортимент продуктов из свинины. Технологические особенности производства. Полуфабрикаты из свинины	2	
	Ассортимент продуктов из баранины. Технологические особенности производства. Полуфабрикаты из баранины	2	
	Ассортимент продуктов из мяса птицы. Технологические особенности производства. Полуфабрикаты из птицы	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	
	Практическое занятие Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	2	
	Практическое занятие Выбор рационального ассортимента мясных полуфабрикатов	2	
	Практическое занятие. Изучение схем разделки говяжьих, свиных полутуш, туш мелкого рогатого скота, тушек птицы для производства полуфабрикатов.	2	
	Практическое занятие. Изучение схем разделки говяжьих, свиных полутуш, туш мелкого рогатого скота, тушек птицы для производства полуфабрикатов.	2	
	Практическое занятие Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов	2	
	Практическое занятие Оценка качества обвалки мясных отрубов	2	
	Практическое занятие Оценка качества обвалки мясных отрубов	2	
	Практическое занятие. Крупнокусковые мясные полуфабрикаты	2	
	Практическое занятие Крупнокусковые мясные полуфабрикаты	2	

Тема 3.2. Технология натуральны х полуфабрика тов	Содержание	32	ПК 1.2 ОК01
	1Технология крупнокусковых мясных полуфабрикатов.	2	
	2Разделка, обвалка, жиловка сырья..	2	
	3Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация	2	
	4Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	2	
	5Разделка, обвалка, жиловка сырья.	2	
	6Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.	2	
	7 Технология натуральных полуфабрикатов из мяса птицы	2	
	8 Фасование, упаковывание, охлаждение, замораживание.	2	
	9 Сроки хранения и реализация.	2	
	10. Технология панированных полуфабрикатов.	2	
	11 Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализации	2	
	12 Оборудование применяемое для производства натуральных полуфабрикатов	2	
	13 Расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов из говядины	2	
	14 Расчет выхода мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	2	
	15 Расчет выхода полуфабрикатов из свинины	2	
	16 Расчет выхода полуфабрикатов из баранины	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	32	
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по выделению крупнокусковых фабрикатов (например, вырезка).	2	
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по выделению крупнокусковых фабрикатов (например, вырезка).	2	
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш).	2	
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш).	2	

	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по выделению порционных фабрикатов (например, медальоны из вырезки).	2	
	Лабораторная работа. Отработка практических навыков по выделению порционных фабрикатов (например, медальоны из вырезки).2	2	
	Расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов из говядины	2	
	Расчет выхода мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	2	
	Расчет отходов при производстве полуфабрикатов из говядины		
	Расчет выхода полуфабрикатов из свинины	2	
	Расчет выхода полуфабрикатов из свинины	2	
	Расчет отходов при производстве полуфабрикатов	2	
	Расчет выхода полуфабрикатов из баранины	2	
	Расчет выхода полуфабрикатов из баранины	2	
	Расчет отходов при производстве полуфабрикатов	2	
	Расчет отходов при производстве полуфабрикатов	2	
Тема 3.3. Технология рубленых полуфабрика тов	Содержание	12	ПК 1.2 ВПК 1.1 ОК01
	Технология рубленых полуфабрикатов..	2	
	Подготовка сырья. Измельчение, приготовление фарша, формование, панирование.	2	
	Фасование, охлаждение/ замораживание. Сроки хранения и реализация	2	
	Технология замороженных полуфабрикатов в тесте.	2	
	Подготовка сырья и материалов. Приготовление начинки. Приготовление теста, формование, замораживание, галтовка.	2	
	Упаковывание. Сроки хранения и реализация.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	28	
	Практическое занятие. Графическое изображение технологических схем по производству рубленых полуфабрикатов.	2	
	Практическое занятие. Графическое изображение технологических схем по производству рубленых полуфабрикатов.	2	
	Практическое занятие. Графическое изображение технологических схем по производству рубленых полуфабрикатов.	2	

	полуфабрикатов.		
	Практическое занятие. Составление рациональных рецептур и изготовление рубленых полуфабрикатов	2	
	Практическое занятие. Составление рациональных рецептур и изготовление рубленых полуфабрикатов	2	
	Практическое занятие. Изготовление и исследование качественных характеристик мясных рубленых полуфабрикатов	2	
	Практическое занятие. Изготовление и исследование качественных характеристик мясных рубленых полуфабрикатов	2	
	Практическое занятие Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для формирования котлет. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования.	2	
	Практическое занятие Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для формирования котлет. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования.	2	
	Практическое занятие Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для формирования котлет. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования.	2	
	Практическое занятие Разработка технологических карт полуфабрикатов из мясной котлетной массы	2	
	Практическое занятие Разработка технологических карт полуфабрикатов из мясной котлетной массы	2	
	Практическое занятие. Выработка полуфабрикатов в тесте	2	
	Практическое занятие. Выработка полуфабрикатов в тесте	2	
Тема 3.4 Оборудование и техника безопасности при работе	Содержание	18	ВПК 1.3 ВПК 1.4 ВПК 1.5 ОК01
	Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при копчении, жарке и варке продуктов из мяса	2	
	Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при копчении, жарке и варке продуктов из мяса	2	
	Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при копчении, жарке и варке продуктов из мяса	2	
	Изучение линии для дообвалки мяса. Проектирование правил ОТ и ТБ при обслуживании данного оборудования	2	
	Изучение линии для дообвалки мяса. Проектирование правил ОТ и ТБ при обслуживании данного	2	

	оборудования		
	Изучение линии для дообвалки мяса. Проектирование правил ОТ и ТБ при обслуживании данного оборудования	2	
	Санитарные нормы при работе в цехе	2	
	Опасные и вредные производственные факторы (повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи;	2	
	недостаточная освещенность рабочей зоны; пониженная контрастность; прямая и отраженная блескость; нервно психические перегрузки	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие. Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при копчении, жарке и варке продуктов из мяса.	2	
	Практическое занятие Отработка практических навыков по приготовлению рассола для шприцевания и массирования мясного сырья для производства продуктов из мяса.	2	
	Практическое занятие. Изучение линии для дообвалки мяса. Проектирование правил ОТ и ТБ при обслуживании данного оборудования	2	
Тема 3.5. Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса	Содержание	20	ПК 1.2 ПК 1.2 ОК01 ОК02
	Технологический процесс производства вареных, варено-запеченных продуктов из мяса: окорок тамбовский, ветчина для завтрака, ветчина в форме.	2	
	Технологический процесс производства вареных, варено-запеченных продуктов из мяса: окорок тамбовский, ветчина для завтрака, ветчина в форме.	2	
	Технологический процесс производства запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса: карбонад запеченный, буженина жареная, шейка московская запеченная, пастрома	2	
	Технологический процесс производства запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса: карбонад запеченный, буженина жареная, шейка московская запеченная, пастрома	2	
	Технологический процесс производства запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса: карбонад запеченный, буженина жареная, шейка московская запеченная, пастрома	2	
	Технологический процесс производства копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса: шинка по-белорусски, рулет ростовский, грудинка.	2	
	Технологический процесс производства копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса: шинка по-белорусски, рулет ростовский, грудинка.	2	
	Технологический процесс производства сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса: филей в оболочке, шейка ветчинная, грудинка, рулька	2	

	Технологический процесс производства сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса: филей в оболочке, шейка ветчинная, грудинка, рулька	2	
	Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы: рулет, карпаччо, флиппер.	2	
	Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы: рулет, карпаччо, флиппер.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	Практическое занятие. Анализ технологических процессов выработки различных видов полуфабрикатов	2	
	Практическое занятие. Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	2	
	Практическое занятие Отработка практических навыков по установке и обеспечению режимов работы оборудования по производству варено-запеченных продуктов из мяса	2	
	Практическое занятие Проведение технологических расчетов при производстве вареных, сырокопченых и копчено-запеченных изделий	2	
	Практическое занятие Изучение оборудования для панировки и обжаривания полуфабрикатов. Расчет участка для производства мясных полуфабрикатов	2	
	Практическое занятие. Проведение технологических расчетов при производстве вареных, сырокопченых и копчено-запеченных изделий	2	
Экзамен		6	
Курсовая		30	
Тема 4. Технология мясных и мясосодержащих консервов			
Тема 4.1. Ассортимент консервов на мясной основе	Содержание	10	ПК 1.2 ОК01 ОК02
	Принципы консервирования мяса и мясных продуктов.	2	
	Современные направления консервирования пищевых продуктов.	2	
	Сублимационная сушка.	2	
	Ассортимент консервов на мясной основе.	2	
	Технологические особенности производства.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	

	Практическая работа. Изучение ассортимента и качества мясных консервов	2	
	Практическая работа. Практические основы теплового консервирования	2	
	Практическая работа. Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе.	2	
	Практическая работа. Технология производства мясных консервов	2	
	Практическая работа. Экспертиза качества мясных консервов	2	
Тема 4.2. Сырье для производств а консервов на мясной основе	Содержание	6	ПК 1.2 ОК01 ОК02
	Основное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	2	
	Вспомогательное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Подготовка вспомогательных материалов.	2	
	Виды и характеристические особенности тары для консервного производства. Подготовка тары.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок.	2	
	Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок	2	
	Вспомогательное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Подготовка вспомогательных материалов.	2	
	Вспомогательное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Подготовка вспомогательных материалов.	2	
Тема 4.3. Технология консервов на мясной основе	Содержание	6	ПК 1.2 ОК03
	Технологический процесс производства консервов на мясной основе.	2	
	Фасование и укупоривание. Технологическое оборудование для фасования и укупоривания тары.	2	
	Формула стерилизации. Стерилизация консервов. Техника стерилизации. Оборудование для термической обработки консервов. Обработка консервов после стерилизации.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическая Методика оптимизации рецептурпосовокупности заданных свойств Отработка практических навыков по производству мясных консервов (например, мясные кусковые консервы).	2	
Технология производства полуфабрикатов из мяса с функциональными компонентами		36/58	ПК1.1 ПК2.1
Тема 5.1.	Содержание	2	

Современное состояние обеспечения населения продуктами питания, Государственная политика в обеспечения населения	Современное состояние обеспечения населения продуктами питания, Государственная политика в обеспечения населения	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие. Основные предпосылки появления функциональных пищевых продуктов. История возникновения и основные этапы развития	2	
	Практическое занятие. Роль основных микронутриентов в питании человека	2	
Тема 5.2 Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья, продуктов функционального питания. Контроль качества	Содержание	6	ПК 1.2 OK01 ПК2.1 OK09
	Понятия и показатели качества продукции. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов		
	Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке. Значение расфасовки, упаковки и маркировки продуктов функционального питания		
	Требования к экологической безопасности продуктов функционального питания В том числе практических занятий		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие. Изучение нормативной документации на функциональные ингредиенты и функциональные продукты.		
	Практическое занятие. Оценка качества питьевой воды.		
Тема 5.3. Научные основы функционального питания. Теории и концепции	Содержание	6	
	Теория сбалансированного, адекватного и рационального питания Комбинированные продукты питания		
	Теория функционального питания		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие. Определение физиологической потребности организма в энергии и основных пищевых веществах. Оценка пищевого статуса.		
	Практическое занятие. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения.		

питания			
Тема 5.4. Функциональные мясные продукты в современной структуре питания	Содержание	4	ПК1.2 ОК01
	Классификация функциональных мясных продуктов. Мясные продукты функционального питания		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие. Ознакомление методами исследования свойств сырья, предназначенного для мясных продуктов функционального назначения	2	
	Практическое занятие. Ознакомление методами исследования свойств мясных продуктов функционального назначения	2	
Тема 5.5. Основные направления в развитии технологии производства функциональных продуктов питания	Содержание	8	
	Основные направления разработки новых видов мясных продуктов	2	
	Способы обработки сырья для получения биологически активных веществ.	2	
	Основные направления и методология создания функциональных продуктов	2	
	Способы обработки сырья для получения биологически активных веществ	2	
	В том числе практические	6	
	Практическое занятие. Основные направления и методология создания функциональных продуктов	2	
	Практическое занятие. Технология разработки функциональных продуктов питания с использованием местного растительного сырья	2	
	Практическое занятие. Определение витамина С в объектах растительного и животного происхождения	2	
Тема 5.6 Биотехнологические лечебные продукты	Содержание	4	
	Биотехнологические основы производства продуктов питания на основе мясного сырья	2	
	Биотехнологические основы производства продуктов питания на основе мясного сырья	2	
		4	
	Практическое занятие. Составление рецептур оригинальных лечебно-профилактических продуктов на основе сырья мясной промышленности		
	Практическое занятие. Способы обогащения мясных продуктов ПНЖК		

Тема 5.7 Биологическ и Активные Добавки	Содержание	2	
	БАД-нутрицевтики, БАД-парафармацевтики. вещества в жизни человека В том числе практических занятий		
	В том числе практических занятий	12	
	Практическое занятие. Биологически активные добавки как один из элементов пищи будущего	2	
	Практическое занятие. Загустители	2	
	Практическое занятие. Гелеобразователи	2	
	Практическое занятие. Ароматизаторы	2	
	Практическое занятие. Пищевые красители	2	
	Практическоезанятие. Контроль безопасности пищевых добавок иБАД	2	
Тема 6 Ингредиенты для производства продуктов функционального назначения		60/16	
Тема 6.1. Научные принципы обогащения мясных продуктов микронутрие нтами.	Содержание	2	
	Критерии и принципы обогащения мясных продуктов.		
	В том числе практических занятий	2	
		2	
	Практическое занятие. Функциональные свойства аминокислот, белков и пептидов		
Тема 6.2. Пробиотики в функцио- Нальномпита нии	Содержание	4	
	Назначение и функции пробиотиков		
	Особенности технологии мясных продуктов с пробиотиками питания		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Изучение технологий мясных продуктов с добавлением пробиотических компонентов		
Тема 6.3. Пребиотики, пищевые	Содержание	6	
	Пребиотики. Классификация и механизм воздействия	2	
	Пищевые волокна	2	

волокна и синбиотики -	Синбиотики и ксенобиотики	2	
	В том числе практические	4	
	Практическое занятие. Изучение технологий мясных продуктов с добавлением пребиотических компонентов.	2	
	Практическое занятие. Современные тенденции в производстве синбиотиков	2	
Тема 6.4 Биотехнология комбинированных мясных продуктов	Содержание	38	ПК2.1 ОК02 ОК09
	Основные принципы комбинирования мясного и растительного сырья	2	
	Технология комбинированных мясных продуктов	2	
	Технология продуктов пониженной калорийности	2	
	Особенности технологии рубленых полуфабрикатов из мяса птицы функциональной направленности	2	
	Особенности технологии рубленых полуфабрикатов из мяса птицы функциональной направленности	2	
	Особенности технологии колбасных изделий функциональной направленности	2	
	Особенности технологии колбасных изделий функциональной направленности	2	
	Особенности технологии мясных хлебов функциональной направленности Особенности технологии полуфабрикатов в тесте функциональной направленности	2	
	. Особенности технологии полуфабрикатов в оболочке функциональной направленности	2	
	Особенности технологии мясных закусок функциональной направленности	2	
	Особенности технологии мясных консервов функциональной направленности	2	
	Особенности технологии паштетов функциональной направленности	2	
	Особенности технологии мясных концентратов функциональной направленности	2	
	Особенности технологии соленых мясопродуктов функциональной направленности	2	
	Особенности технологии мясо и мясопродуктов из дичи и домашней птицы функциональной направленности	2	
	Способы использования субпродуктов в технологии мясных продуктов функционального назначения	2	
	Особенности технологии мясных продуктов из вторичного сырья. Практическое занятие	2	
	Изучение показателей безопасности продуктов функционального питания	2	

	Расчет рецептур многокомпонентных продуктов с функциональными ингредиентами	2	
	В том числе практические	6	
	Практическое занятие. Способы использования субпродуктов в технологии мясных продуктов функционального назначения	2	
	Практическое занятие. Особенности технологии мясных продуктов из вторичного сырья. Практическое занятие. Изучение показателей безопасности продуктов функционального питания	2	
	Практическое занятие. Расчет рецептур многокомпонентных продуктов с функциональными ингредиентами	2	
Тема 6.5 Технология производства мясных продуктов для детерминированных групп населения	Содержание	10	ПК 1.2 ОК01
	Особенности питания детерминированных групп населения	2	
	Продукты питания для детей	2	
	Продукты питания для спортсменов	2	
	Продукты питания для беременных и кормящих женщин	2	
	Геродиетические продукты	2	
	В том числе практические	2	
	Проектирование состава комбинированных пищевых продуктов для детерминированных групп населения	2	
ЭКЗАМЕН		6	
МДК. 01.03 Выполнение работ по профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов		92	
Технология по производству мясных полуфабрикатов		22	ПК 1.1 ОК01 ОК02
	Классификация полуфабрикатов. Требования ГОСТа к полуфабрикатам. Сроки хранения. Условия транспортировки.	2/2	
	Сроки хранения. Условия транспортировки.	2/4	
	Основное сырье и вспомогательные материалы. Требования, предъявляемые к сырью и вспомогательным материалам. Упаковочные материалы.	2/6	
	Разделка туш для производства полуфабрикатов	2/8	
	Ассортимент натуральных полуфабрикатов. Характеристика технологических процессов изготовления натуральных полуфабрикатов.	2/10	

	Особенности производства мелко-кусовых и крупно-кусовых полуфабрикатов.	2/12	
	Ассортимент порционных полуфабрикатов. Характеристика технологических процессов изготовления порционных полуфабрикатов.	2/14	
	Ассортимент панированных полуфабрикатов. Сырье для их изготовления. Технология производства панированных полуфабрикатов	2/16	
	Ассортиментрубленыхполуфабрикатов.Технологияпроизводстварубленыхполуфабрикатов.Подготовка сырья. Формование.	2/18	
	Ассортимент полуфабрикатов в тестовой оболочке. Технологическая схема изготовления полуфабрикатов в тестовой оболочке. Подготовка сырья. Способы формования. Замораживание	2/20	
	Ассортимент кулинарных изделий. Сырье и вспомогательные материалы. Разделка отрубов для кулинарных изделий.	2/22	
	Практические занятия	20	
	Практическое занятие 1 Составление технологических схем производства мясных полуфабрикатов	2/24	
	Практическое занятие 2 Составление технологических схем производства мясных полуфабрикатов	2/26	
	Практическое занятие 3 Расчет выхода полуфабрикатов из туши говядины	2/28	
	Практическое занятие 4 Расчет выхода полуфабрикатов из туши свинины	2/30	
	Практическое занятие 5 Расчет выхода полуфабрикатов из туши баранины	2/32	
	Практическое занятие 6 Анализ технологических процессов выработки различных видов полуфабрикатов	2/34	
	Практическое занятие 7 Разработка рецептуры панированных полуфабрикатов	2/36	
	Практическое занятие 8 Разработка рецептуры панированных полуфабрикатов	2/38	
	Практическое занятие 9 Расчет сырья и готовой продукции полуфабрикатов в тестовой оболочке	2/40	
	Практическое занятие 10 Анализ технологического процесса изготовления пельменей с добавлением белков животного и растительного	2/42	
	Самостоятельная работа	6	
	Сообщения на тему Ассортимент натуральных полуфабрикатов. Характеристика технологических процессов изготовления натуральных полуфабрикатов. Ассортимент порционных полуфабрикатов. Характеристика технологических процессов изготовления порционных полуфабрикатов		
	Сообщения на тему Ассортимент панированных полуфабрикатов. Сырье для их изготовления. Технология производства панированных полуфабрикатов		

	Ассортимент рубленых полуфабрикатов. Технология производства рубленых полуфабрикатов. Подготовка сырья. Формование.		
	Сообщения на тему Ассортимент полуфабрикатов в тестовой оболочке. Технологическая схема изготовления полуфабрикатов в тестовой оболочке. Подготовка сырья. Способы формования. Замораживание Ассортимент кулинарных изделий. Сырье и вспомогательные материалы. Разделка отрубов для кулинарных изделий.		
Оборудование для производства мясных полуфабрикатов	Содержание	8	ПК 1.2 ОК01
	Инвентарь и тара, применяемая для производства полуфабрикатов, требования к ним Столы. Виды столов Ленточная пила	2/44	
	Фаршемешалка Ломтерезка Котлетоформовочная машина	2/46	
	Пельменный автомат СУБ-6 Настольный пельменный авто мат IGL - 60 Аппарат для формовки пельменей	2/48	
	Панировочный аппарат ИПКС-130(Н) Линия производства котлет Deig	2/50	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие 11 Составить план схему цеха приготовления полуфабрикатов	2/52	
	Практическое занятие 12 Составить план схему цеха приготовления полуфабрикатов	2/54	
Технология по производству полуфабрикатов из мяса птицы	Содержание	16	ПК1.2 ПК 2.1 ОК01 ОК09
	Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы. Технологическая схема изготовления Процессы первичной переработки птицы Требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу.	2/56	
	Технологические свойства мяса птицы и части тушки птицы Требования к сырью и к категориям тушек птицы.	2/58	
	Санитарные требования при разделке тушек птицы. Правила санитарного обслуживания используемых инструментов и оборудования.	2/60	
	Процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов полуфабрикатов -	2/62	
	Потрошение или полупотрошение тушек птицы и требования к ним Виды тары для упаковки и санитарные требования	2/64	
	Способы упаковки изделий из мяса птицы Процессы охлаждения, замораживания упаковки готовых изделий.	2/66	
	Практические занятия	6	

	Практическое занятие 13Подготовка тушки к кулинарной обработке (формовка)«в кармашек», «в одну нитку» и «в две нитки»	2/68	
	Практическое занятие 14Разделка тушки	2/70	
	Практическое занятие 15Изготовление полуфабрикатов из тушки птицы	2/72	
Учет и отчетность	Содержание	4	
	Виды бланков при изготовлении полуфабрикатов	2/74	ПК 3.5 ОК09
	Правила ведения и заполнения документации	2/76	
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие Заполнение бланков (Счет-фактур, товарных накладных, актов списания, движение товара на производстве)	2/78	
	Практическое занятие Заполнение бланков (Счет-фактур, товарных накладных, актов списания, движение товара на производстве)	2/80	
	Практическое занятие Заполнение бланков (Счет-фактур, товарных накладных, актов списания, движение товара на производстве)	2/82	
Основы санитарии и гигиены	Содержание	4	ПК 3.2 ОК02 ОК09
	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления, кишечные инфекции Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	2/84	
	Производственная гигиена. Санитарная одежда ее виды, Правила пользования и хранения.	2/86	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие Составить информационную листовку «Профилактика пищевых отравлений на предприятиях»	2/88	
Охрана труда	Содержание	2	ПК 3.2 ОК01 ОК09
	Правила и нормы охраны труда. Техника безопасности, производственная санитария. Опасные и вредные производственные факторы (повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; пониженная контрастность; прямая и отраженная блескость; нервно психические перегрузки).	2/90	
	Практические занятия	2	

	Практическое занятие 20 Составить инструкции для обучения работников правилам безопасного ведения деятельности на рабочих местах в мясной промышленности	2/92	
Экзамен		6	
Учебная практика(5 семестр 1 неделя)		36	
	Инструктаж по ТБ Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, санитарии и личной гигиены. Ознакомление и экскурсия по предприятию. Подготовка рабочего места, санитарной и специальной одежды. Подбор инструмента, подготовка его к работе. Правка и заточка ножей.	6	ПК1.1 ПК1.2 ПК 2.1 ОК1 ОК02 ОК03 ОК05 ОК06 ОК08
	Инструктаж по безопасности труда и противопожарные мероприятия при работе на оборудовании (пилы ленточные и дисковые, поточно- механизированные линии по производству полуфабрикатов, пельменный автомат, котлетный автомат, вакуум-упаковочные машины (камерные и бескамерные), двухкамерные вакуум- упаковочные машины, ленточные вакуум-упаковочные машины). Выполнение технологических расчетов калькуляции производства полуфабрикатов.	6	
	Выполнение технологических операций по изготовлению порционных, мелкокусковых полуфабрикатов. Выявление брака, допущенного при производстве полуфабрикатов. Определение и устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака.	6	
	Выполнение технологических операций по изготовлению панированных полуфабрикатов. Выявление брака, допущенного при производстве полуфабрикатов. Определение и устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака.	6	
	Выполнение технологических операций по изготовлению рубленых полуфабрикатов. Выявление брака, допущенного при производстве полуфабрикатов. Определение и устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака.	6	
	Выполнение технологических операций при изготовлении полуфабрикатов в тестовой оболочке. Выявление брака, допущенного при производстве полуфабрикатов. Определение и устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака	6	
Учебная практика (3 семестр 2 недели)		72	
Виды работ:			
1 Ознакомление с предприятиями мясной отрасли.		6	
2 Осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство мясных полуфабрикатов		6	
3 Порядок и условия сдачи и прием животных на мясоперерабатывающие предприятия		6	
4 Требования к контролю работы и состоянию оборудования убойного цеха		6	

5Требования безопасности при подготовке животных к убою	6	
6 Контроль убоя и переработки скота	6	
7 Изменение свойств мяса после убоя Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов.	6	
8Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя	6	
9Контроль производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки	6	
10 Особенности теххимического контроля при разделке мяса различных видов	6	
11 Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве мясной продукции. Оформление отчета по практике	6	
12Особенности проведения оценки качества мясной продукции. Защита отчета	6	
Учебная практика (4 семестр 2 недели)	72	
Виды работ:		
Определение категорий упитанности: взрослого крупного рогатого скота, молодняка, коров-первотелок, телят;	6	
Определение категорий упитанности: взрослого крупного рогатого скота, молодняка, коров-первотелок, телят	6	
Проведение приемки скота и расчеты за него по массе и качеству мяса и оформление документации;	6	
Проведение приемки скота и расчеты за него по массе и качеству мяса и оформление документации;	6	
Проведение приемки скота и расчеты за него по массе и качеству мяса и оформление документации;	6	
Составление правил приема птицы и кроликов для переработки на мясо и птицекомбинаты;	6	
Составление правил приема птицы и кроликов для переработки на мясо и птицекомбинаты;	6	
Составление правил приема птицы и кроликов для переработки на мясо и птицекомбинаты;;	6	
Проведение работы по выявлению дефектов, ухудшающие товарный вид туши;	6	
Проведение и анализ расчетов по технологическому расчету сырья;	6	
Проведение и анализ технологических процессов обработки птицы и кроликов;	6	
Выполнение работ в цехе разделки туш, обвалки и жиловки.	6	
Учебная практика (5 семестр 1 неделя)	36	
Виды работ:		
Инструктаж по ТБ Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, санитарии и личной гигиены. Ознакомление и экскурсия по предприятию.	6	
Подготовка рабочего места, санитарной и специальной одежды. Подбор инструмента, подготовка его к работе. Правка и заточка ножей.	6	
Инструктаж по безопасности труда и противопожарные мероприятия при работе на оборудовании (пилы ленточные и дисковые,	6	

Выполнение технологических операций по изготовлению порционных, мелкокусковых полуфабрикатов. Выявление брака, допущенного при производстве полуфабрикатов. Определение и устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака.	6	
Выполнение технологических операций по изготовлению панированных полуфабрикатов. Выявление брака, допущенного при производстве полуфабрикатов. Определение и устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака.	6	
Выполнение технологических операций по изготовлению рубленых полуфабрикатов. Выявление брака, допущенного при производстве полуфабрикатов. Определение и устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака.	6	
Производственная практика (6 семестр 8 недель, 7 семестр 8 недель) Виды работ:		ПК1.1 ПК1.2 ПК 2.1 ПК2.2 ОК01 ОК03 ОК05 ОК09
Знакомство с предприятием	6	
Инструктаж по ТБ и ОТ на предприятии	6	
Осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство мясных полуфабрикатов	6	
Осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство мясных полуфабрикатов	6	
Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя.	6	
Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя.	6	
Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности убойных животных.	6	
Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности убойных животных.	6	
Подход к птице, проведение оценки по массе и упитанности.	6	
Подход к птице, проведение оценки по массе и упитанности.	6	
Осмотр и сортировка убойных животных.	6	
Осмотр и сортировка убойных животных.	6	
Убой и первичная переработка КРС.	6	
Убой и первичная переработка КРС.	6	
Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС	6	
Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС	6	
Убой и первичная переработка свиней.	6	
Убой и первичная переработка свиней.	6	
Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней.	6	
Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней.	6	

Убой и первичная переработка кроликов.	6	
Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы.	6	
Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов	6	
Составление и анализ схем холодильной обработки мяса.	6	
Составление и анализ схем холодильной обработки мяса	6	
Составление и анализ схем холодильной обработки мяса	6	
Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.	6	
Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.	6	
Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.	6	
Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови.	6	
Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови.	6	
Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению.	6	
Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению.	6	
Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования.	6	
Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования.	6	
Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью.	6	
Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью.	6	
Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя.	6	
Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов	6	
Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя.	6	
Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя.	6	
Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья	6	
Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продуктов из мяса	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продуктов из мяса	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных колбасных изделий.	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных колбасных изделий.	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства варено-копченых колбасных изделий.	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства варено-копченых колбасных изделий.	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых колбасных изделий.	6	

Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых колбасных изделий.	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства сырокопченых колбасных изделий.	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства сырокопченых колбасных изделий.	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства сыровяленых колбасных изделий.	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства сыровяленых колбасных изделий.	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства ливерных колбасных изделий	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства ливерных колбасных изделий	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства жареных колбасных изделий.	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства жареных колбасных изделий.	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства крупнокусковых полуфабрикатов.	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства порционных полуфабрикатов.	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства мелкокусковых полуфабрикатов.	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства рубленых полуфабрикатов.	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства крупнокусковых полуфабрикатов.	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства крупнокусковых полуфабрикатов.	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства порционных полуфабрикатов.	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства мелкокусковых полуфабрикатов.	6	
Составление технологических схем и изучение процессов производства рубленых полуфабрикатов.	6	
Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.	6	
Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.	6	
Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.	6	
Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.	6	
Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству продуктов из мяса.	6	
Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству продуктов из мяса.	6	
Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования для упаковки мясных продуктов.	6	
Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования для упаковки мясных продуктов.	6	
Проведение контроля по безопасному обслуживанию оборудования согласно технике безопасности. Безопасное обслуживание оборудования и средств автоматизации технологического процесса производства мясных продуктов.	6	
Работа на технологическом оборудовании: установка для вертикальной обвалки мяса.	6	
Работа на технологическом оборудовании: шпигорезка.	6	
Работа на технологическом оборудовании: оборудование для грубого измельчения мяса.	6	

Работа на технологическом оборудовании: оборудование для тонкого измельчения мяса.	6	
Работа на технологическом оборудовании: фаршемешалка при составлении фарша.	6	
Работа на технологическом оборудовании: шприц-дозировщик для наполнения оболочек фаршем.	6	
Работа на технологическом оборудовании: формовочный аппарат для формовки рубленых полуфабрикатов в тесте.	6	
Работа на технологическом оборудовании: котлетный аппарат для формирования рубленых полуфабрикатов.	6	
Работа на технологическом оборудовании: трейсилер для упаковки мясных продуктов.	6	
Работа на технологическом оборудовании: аппарат для вакуумной упаковки мясных продуктов.	6	
Работа на технологическом оборудовании: оборудование для термической обработки мясных продуктов.	6	
Работа на технологическом оборудовании: клипсатор для наложения скоб на батоны.	6	
Работа на технологическом оборудовании: массажер и тумблер для размягчения мясного сырья.	6	
Работа с отчетными документами, написание отчета	6	
Работа с отчетными документами, написание отчета	6	
Работа с отчетными документами, написание отчета	6	
Работа с отчетными документами, написание отчета	6	
Работа с отчетными документами, написание отчета	6	
Защита отчета производственной практики	6	
Промежуточная аттестация МДК 01.01 4 семестр экзамен	6	
Промежуточная аттестация МДК 02.01 6 семестр, 7 семестр, 8 семестр экзамен	18	
Промежуточная аттестация МДК 03.01 5 семестр экзамен	6	
Всего		

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО)

Указывается, является ли выполнение курсового проекта (работы) по модулю обязательным или обучающийся имеет право выбора: выполнять курсовой проект по тематике данного или иного профессионального модуля(ей) или общепрофессиональной дисциплине(-ам).

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Технический проект сырьевого отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 28 тонн в смену колбасных изделий.
2. Холодильно-колбасное производство мощностью 5 т колбасных изделий, 5,5 т мясных и мясосодержащих полуфабрикатов и 3,5 т продуктов из мяса в смену при мясокомбинате мощностью 50 т мяса в смену. Технический проект отделений производства мясных и

мясосодержащих полуфабрикатов.
3. Холодильно-колбасное производство мощностью 16 т колбасных изделий и продуктов из мяса в смену при мясокомбинате мощностью 75 т мяса в смену. Технический проект отделения посола мяса.
4. Технический проект цеха производства натуральных и замороженных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 28 тонн в смену колбасных изделий.
5. Технический проект машинно-шприцовочного цеха при мясоперерабатывающем заводе мощностью 35 тонн в смену колбасных изделий.
6. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 15 тонн в смену колбасных изделий.
7. Цех по производству натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий.
8. Технический проект цеха производства пельменей при мясоперерабатывающем заводе мощностью 15 тонн в смену колбасных изделий.
9. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 6 тонн в смену колбасных изделий.
10. Технический проект цеха производства натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий.
11. Технический проект цеха Технология производства вареной колбасы «Докторская» производительность 10 т/смену;
12. Технология производства вареной колбасы «Чайная» 8 т/смену;
13. Технология производства сосисок «Русские» производительность 3 т/смену;
14. Технология производства сарделек «Сливочные» производительность 2,5 т/смену;
15. Технология производства ливерной колбасы «Владимирская» производительность 600 кг/смену;
16. Технология производства полукопченой колбасы «Краковская» производительность 3 т/смену
17. Технология производства варено-копченые колбасы «Сервелат» производительность 5 т/смену
18. Анализ технологии производства ливерных колбас, ее совершенствование.
19. Анализ технологии производства зельца (студня), ее совершенствование
20. Анализ технологии производства мясных паштетов, ее совершенствование.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация профессионального модуля предполагает наличие лаборатории «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья».

Технические средства обучения:

- компьютеры,
- мультимедиа-система для показа презентаций;
- обучающие фильмы на съемных носителях;
- калькуляторы для расчетов.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику по специальности на действующих предприятиях мясопереработки. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики по профилю специальности должно отвечать требованиям, установленным для мясоперерабатывающих предприятий в Российской Федерации.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные источники

1. Рогов И.А. , Забашта А.Г. Казюнин Г.Н. Общая технология мяса и мясопродуктов М Колосс, 2014 – 367 с.

Дополнительные источники

1. Антипова Л.В. Биохимия мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Л.В. Антипова, Н.А. Жеребцов. – Воронеж : Изд-во ВГУ, 1991. - 184 с.
2. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. - М. : Колос, 2001. - 376 с.
3. Борисенко Л. А. Биотехнологические основы интенсификации производства соленых изделий : учебное пособие / Л. А. Борисенко, А. А. Борисенко, А. А. Брачихин. - М. : ДеЛи принт, 2004. - 163 с.
4. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - СПб. : Лань, 2007. - 448 с.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. Сортной разруб туш животных : учебно-методическое пособие для студентов факультета ветеринарной медицины / Н. А. Мусиенко, Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова; БелГСХА. – Белгород : Изд-во БелГСХА, 2006. - 89 с.
6. Данилова Н.С. Физико-химические основы производства мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Н. С. Данилова. - М. : Колосс, 2008. - 280 с.
7. Демидов Н.В. Свиньи: откорм, разведение, переработка мяса и субпродуктов / Н.В. Демидов. - М.: АСТ, Ростов н/Д : Феникс, 1999. - 288 с.
8. Журавская Н.К. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов : учебник / Н.К. Журавская, Б.Е. Гутник, Н.А. Журавская. – М. : Колос, 2001. - 176 с.
9. Забашта А. Г. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте: справочник / А. Г. Забашта. - М. : КолосС, 2006. - 551 с.
10. Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности : учебник / В. И. Ивашов. - СПб. : ГИОРД, 2010. - 736 с.
11. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности : в 2 ч. Ч. 2. Оборудование для переработки мяса : учебное

- пособие / В. И. Ивашов. - СПб.: ГИОРД, 2007. - 464 с.
12. Исупов В.П. Пищевые добавки и пряности. История, состав и применение / В.П. Исупов - СПб. : ГИОРД, 2000. - 176 с.
 13. Кайм Г. Технология переработки мяса. Немецкая практика / Г. Кайм ; пер. с нем. Г.В. Соловьевой, А.А. Куриленкова. - СПб. : Профессия, 2006. - 488 с.
 14. Кармас Э. Технология свежего мяса / Э. Кармас ; пер. с англ. Ф.Н. Евтеевой; под ред. В.М. Горбатова. - М. : Пищевая промышленность, 1979. - 335 с.
 15. Константинова Л. Л. Сырьё рыбной промышленности: учебное пособие / Л. Л. Константинова, С. Ю. Дубровин. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 240 с.
 16. Копчености и деликатесы из мяса и рыбы. - Ростов н/Д : Феникс, 2000. - 224 с.
 17. Кох Г. Производство и рецептуры мясных изделий. Мясная гастрономия / Г. Кох, М. Фукс; пер. с нем. - СПб. : Профессия, 2005. - 656 с.
 18. Ланг Б. А. Колбасные оболочки. Натуральные, искусственные, синтетические / Б.А. Ланг, Г. Эффенбергер. - СПб. : Профессия, 2009. – 256 с.
 19. Лисенков А.А. Технология переработки продуктов убоя : учебное пособие / А.А. Лисенков. - М. : Изд-во МСХА, 2002. - 260 с.
 20. Мясо - свинина, ее переработка и использование : учебное пособие / Е.Г. Федорчук, Г.С. Походня, Г.И. Горшков и др. – Белгород : Изд-во БелГСХА, 2008. - 142 с.
Охлажденные и замороженные продукты / под общ. ред. М. Стрингера, К. Деннис; пер. с англ. Н.А. Уваровой. - СПб. : Профессия, 2004. - 496 с.
 21. Переработка продукции животноводства в крестьянских, фермерских и коллективных хозяйствах: учебное пособие / В.В. Соколов, Г.А. Куц, И.М. Шевченко, О.Г. Занкевич. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ижевск : Изд-во Удмуртского ун-та, 1998. - 299 с.
 22. Производство и переработка говядины : учебное пособие / А. Н. Негреева, И.А. Скоркина, В.А. Бабушкин, Е.Н. Третьякова. - М. : Колос, 2007. - 200 с.
 23. Производство и переработка свинины : учебное пособие / А.Н. Негреева, В.А. Бабушкин, И.А. Скоркина, Е.Н. Третьякова. - М. : Колос, 2008. - 168 с.
 24. Производство мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Р.М. Ибрагимов, Л.Л. Забашта. - М. : Колос, 1997. - 336 с.
 25. Производство пельменей в условиях малого предприятия: технико-экономические расчеты. - М. : [s. n.], 2001. - 28 с.
 26. Разделка мяса / А. Г. Забашта, М.В. Молочников, И.А. Подвойская, А.С. Ефремова. - М. : КолосС, 2010. - 455 с.
 27. Рогов И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Кн. 1. Общая технология мяса : учебник / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : КолосС, 2009. - 565 с.
 28. Рогов И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Кн. 2. Технология мясных продуктов : учебник / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : КолосС, 2009. - 711 с.
 29. Рогожин В.В. Биохимия мышц и мяса: учебное пособие / В. В. Рогожин. - СПб.: ГИОРД, 2006. - 240 с.
 30. Родионов Г.В. Технология производства и переработки животноводческой продукции : учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, Г. П. Табаков. - М. : Колосс, 2005. - 512 с.
 31. Розанцев Э. Г. Биохимия мяса и мясных продуктов (общая часть) : учебное пособие / Э. Г. Розанцев. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 236 с.
 32. Сарафанова Л. А. Применение пищевых добавок в переработке мяса и рыбы : справочник / Л. А. Сарафанова. - СПб. : Профессия, 2007. - 256 с.
 33. Сахно В.М. Мясо животных (обзор нормативных актов) / В.М. Сахно. - Ставрополь: Прогресс, 2004. - 224 с.

34. Сидоров М.А. Микробиология мяса и мясопродуктов / М.А.Сидоров, Р.П. Корнелаева. - 3-е изд., испр. - М. : Колос, 1998. - 240 с.
35. Синдеев Ю.Г. Переработка мяса и субпродуктов в домашних условиях / Ю.Г. Синдеев - Ростов н/Д : Феникс, 2000. - 192 с.
36. Справочник по товароведению продовольственных товаров. - М. : КолосС, 2003. - 608 с.
37. Технология мяса и мясопродуктов : учебное пособие / Л.Т. Алехина, А.С. Большаков, В.Г. Боресков и др.; под ред. И.А. Рогова. - М. : Агропромиздат, 1988. - 576 с.
38. Технология производства и переработки животноводческой продукции : учебное пособие. - 2-е изд. - Калуга : Манускрипт, 2005. - 688 с.
39. Товароведение и ветеринарно-санитарная характеристика продуктов овцеводства : учебное пособие / П.В. Житенко, И.Г. Серегин, Ю.А. Юлдашбаев, Н.И. Римиханов ; Российский ГАУ им. К.А. Тимирязева. - М. : Изд-во РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева, 2010. - 316 с.
40. Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / В. И. Хлебников, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2006. - 112 с.
41. Шейфер О.Я. Производство и первичная обработка кожевенного и шубно- мехового сырья / О.Я. Шейфер. - М. : Нива России, 1992. - 176 с.
42. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учебное пособие / А.Ф Шепелев, О.И. Кожухова, А.С. Туров. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. - 192 с.
43. Шляхтунов В. И. Технология производства мяса и мясных продуктов : учебное пособие / В. И. Шляхтунов. - М. : Техноперспектива, 2010. - 471 с.

Средства массовой информации:

Журналы:

Мясная индустрия (изд-во за последнее 5 лет)
 Мясные технологии (изд-во за последнее 5 лет)
 Все о мясе (изд-во за последнее 5 лет)

Интернет – ресурсы

1.<http://www.cnshb.ru> (Центральная научная сельскохозяйственная библиотека)
 2.<http://ostapbenderx.narod.ru/Index/1/167.htm> Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы: Гарант, Консультант плюс, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск; информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Yandex, Google, WWW compexdoc ru, WWW cnshb ru, WWW agro-bursa ru, Agris, IFIS & FSTA .

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1.	-Осуществляет входной контроль сырья и	- устный и

Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья ОК03	вспомогательных материалов, направленных на производство -Определяет упитанность скота, птицы и кроликов; Распределяет в зависимости от качества поступающее сырье на производство -Производит контроль качества продукции - контролирует подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки. -Требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	письменный опрос; - заполнение сопроводительных документов; - тестирование по темам МДК; - контрольные работы по темам МДК; - выполнение рефератов, докладов, контрольные работы, зачеты, экзамены, решения ситуационных задач, защита курсовой работы.
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями ОК XX	- Оценивает качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья - Рассчитывает необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями - Эксплуатирует оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями - Эксплуатирует оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании - Эксплуатирует оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании - Поддерживает установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях -Устраняет причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья - Поддерживает установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями - Настраивает автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из мясного	

	сырья - Пользуется профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями - Использует специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями - Использует информационные и телекоммуникационные технологии сбора, - устный и письменный опрос; - заполнение сопроводительных документов; - тестирование по темам МДК; - контрольные работы по темам МДК; - выполнение рефератов, докладов, контрольные работы, зачеты, экзамены, решения размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях - Применяет средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями - Ведет производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде - Эксплуатирует и обслуживать оборудование в технологическом процессе - Распределяет сырье для изготовления различных мясных полуфабрикатов - Различает части туш и изготавливать соответствующие мясные полуфабрикаты; - Соблюдает размеры порций и требования технологической инструкции по производству полуфабрикатов	
ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности	- Оформляет техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой -Ведет производственный документооборот по технологическому процессу производства	

мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	продуктов питания из мясного сырья, в том числе в электронном виде -Передает материал для лабораторного исследования	
ПК 3.5 Вести учетно-отчетную документацию	- Оформляет документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - Оформляет техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой - Приводит несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	