

Министерство образования и науки Самарской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум»

Утверждаю:  
Директор  
ГБПОУ СО «Усольский  
сельскохозяйственный техникум»  
\_\_\_\_\_ А.В.Никитин  
Приказ от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.01 Организация технологического процесса производства, убоя, первичной переработки  
скота, птицы и кроликов**

Программа подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного  
происхождения  
для очной формы обучения

Усолье, 2023 г.

РАССМОТРЕНО НА ЗАСЕДАНИИ

ОДОБРЕНО:  
Зам. директора по учебной  
работе Середкина  
И.А.

Предметно-цикловой комиссии  
Общепрофессиональных дисциплин и  
профессиональных модулей  
Председатель \_\_\_\_\_ Н.И.Сидорова  
Протокол № \_\_\_\_\_ 2023 г.

**Организация - разработчик:** ГБПОУ СО Усольский сельскохозяйственный техникум

**Составитель:**

Шадрин А.В., преподаватель ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 №343 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Рабочая программа разработана с учетом профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями по составлению, установленными в ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум».

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, требований заданий демонстрационного экзамена (далее – ДЭ).

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	14
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	18

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

### 1.2 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

### 1.3 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности *Технология продуктов питания животного происхождения* и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.3.1 Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 1</b>	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору).
<b>ПК 1.1.</b>	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
<b>ПК 1.2.</b>	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p><b>Иметь практический опыт</b></p>	<p><b>Практический опыт:</b> ведения утвержденной учетно-отчетную документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам.</p>
<p><b>Уметь</b></p>	<p><b>Умения:</b> правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>
<p><b>Знать</b></p>	<p><b>Знания:</b> требования охраны труда; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода</p>

	сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
--	---

**Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 352

в том числе в форме практической подготовки – 273 часа;

практических занятий 62 часа;

лекций 230 часов;

лабораторных работ 48 часов;

практики, в том числе учебная - 72 часа

производственная - 72 часа

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Всего	Обучение по МДК				Практики		
					В том числе				Учебная	Производственная	
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	
ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	МДК.01.01. Организация технологического процесса производства	<b>46</b>	38	<b>332</b>	8						
ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	МДК.01.02. Организация технологического процесса уоя и первичной переработки скота, птицы и кроликов	<b>306</b>	235	<b>332</b>	102						
	Учебная практика	<b>72</b>	72						72		
	Производственная практика	<b>72</b>	72								72
	Промежуточная аттестация										
	<b>Всего:</b>	<b>496</b>	<b>417</b>	<b>664</b>	<b>110</b>				<b>72</b>		<b>72</b>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
<b>Раздел 1. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)</b>		<b>46/38</b>
<b>МДК. 01.01 Организация технологического процесса производства</b>		
<b>Тема 1. Организация рабочих мест и поточных линий производства на предприятиях мясной отрасли</b>		<b>46</b>
<b>Тема 1.1. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/10</b>
	Структура мясокомбината: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	
	Структура мясо -жирового корпуса при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	
	Структура холодильника при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	
	Структура мясоперерабатывающего: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	
	Структура управления предприятием мясной отрасли.	
	Организация снабжения мясоперерабатывающего завода сырьем, полуфабрикатами, оборудованием, инвентарём, спецодеждой: источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка ингредиентов и вспомогательного сырья на склад. Складское и тарное хозяйство. Организация весового хозяйства. Правила хранения отдельных видов ингредиентов.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2/2</b>
	<b>Практическое занятие №1</b> Отработка практических навыков на весоизмерительном оборудовании.	<b>2/2</b>
<b>Тема 1.2 Организация и техническое оснащение производства на предприятиях мясной</b>	<b>Содержание</b>	<b>28/16</b>
	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	



<b>отрасли</b>	нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	
	Организация работы в холодильном отделении (холодильнике): принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	
	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.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие № 2</b> Изучение устройства и принципа работы оборудования для грубого измельчения мясного сырья (волчок).	<b>2/4</b>
	<b>Практическое занятие № 3</b> Изучение устройства и принципа работы оборудования для тонкого измельчения мясного сырья (волчок).	<b>2/2</b>
	<b>Практическое занятие № 4</b> Изучение устройства и принципа работы универсальной термокамеры.	<b>2/2</b>
<b>Тема 2 МДК 01.02. Первичная переработка скота, птицы и кроликов</b>		<b>306/235</b>
<b>Тема 2.1. Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/8</b>
	Определение упитанности животных, сдаваемых на убой. Категории и упитанности убойных животных.	
	Транспортировка скота и птицы. Сдача-приемка крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов. Приемка скота и расчеты по массе и качеству. Предубойное содержание: цель, этапы, условия содержания животных.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4/4</b>
	<b>Практическое занятие № 1</b> Оформление документов приемки скота на убой (акт приемки скота, приемо-расчетная ведомость на животных, принятых от населения).	<b>4/2</b>
	<b>Практическое занятие № 2</b> Анализ правил контроля при приёмке, сортировке, содержании и кормлении скота	<b>2/2</b>
<b>Практическое занятие № 3</b> Анализ условий и правил приёма, режимов содержания скота на предубойной базе мясокомбината	<b>2/2</b>	
<b>Тема 2.2. Первичная переработка скота</b>	<b>Содержание</b>	<b>16/10</b>
	Подача скота на переработку. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания. Обескровливание. Забеловка. Съемка шкур. Извлечение внутренних	

	органов (нутровка/ ливеровка). Распиловка и зачистка туш.		
	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота. Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание.		
	Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8/8</b>	
	<b>Практическое занятие №4</b> Организация рабочего места бойца для выполнения оглушения электрическим током крупного рогатого скота.	<b>2/2</b>	
	<b>Практическое занятие №5</b> Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки скота.	<b>2/2</b>	
	<b>Практическое занятие № 6</b> Определение вида и направления продуктивности с/х животных	<b>2/2</b>	
	<b>Лабораторная работа №1</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота.	<b>6/6</b>	
<b>Тема 2.3. Первичная переработка свиней</b>	<b>Содержание</b>	<b>16/13</b>	
	Подача свиней на переработку. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания. Обескровливание. Обработка свиных туш со съемкой шкуры. Обработка свиных туш методом крупонирования. Обработка свиных туш без съемки шкуры. Извлечение внутренних органов (нутровка/ливеровка). Распиловка и зачистка туш.		
	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней. Оценка качества туш. Клеймение и взвешивание.		
	Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки свиней.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>8/4</b>
	<b>Практическое занятие №7</b> Организация рабочего места рабочего, выполняющего исследования на трихинеллез.		<b>2/2</b>
	<b>Практическое занятие №8</b> Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки свиней.	<b>2/2</b>	

	<b>Лабораторная работа №2</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки свиней. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе первичной переработки свиней.	<i>6/2</i>
<b>Тема 2.4.</b> <b>Первичная переработка птицы</b>	<b>Содержание</b>	<i>20/10</i>
	Навешивание тушек на конвейер. Оглушение и убой. Обескровливание. Шпарка тушек птицы. Обесперивание (удаление маховых и хвостовых перьев, основного оперения). Воскование тушек водоплавающей птицы. Регенерация воскомасс. Опалка тушек птицы. Удаление голов. Отделение ног. Потрошение. Мойка тушек птицы. Охлаждение тушек птицы. Зачистка и формовка. Сортировка. Маркировка. Упаковывание тушек птицы.	
	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя птицы. Оценка качества тушек птицы. Клеймение и взвешивание.	
	Автоматизация и роботизация технологического процесса переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<i>8/4</i>
	<b>Практическое занятие №9</b> Организация рабочего места рабочего, выполняющего обескровливание.	<i>2/2</i>
	<b>Практическое занятие №10</b> Определение выхода продуктов убоя на линии переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	<i>2/2</i>
	<b>Практическое занятие №11</b> Контроль предубойного содержания птицы	<i>2/2</i>
<b>Лабораторная работа №3</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	<i>4/4</i>	
<b>Тема 2.5.</b> <b>Первичная переработка кроликов</b>	<b>Содержание</b>	<i>12/10</i>
	Оглушение. Убой и обескровливание. Отделение передних конечностей и ушей. Забеловка и съемка шкурок с тушек кроликов. Нутровка тушек птицы. Отделение задних конечностей. Зачистка и формовка. Сортировка. Маркировка. Упаковывание тушек кроликов.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<i>4/2</i>

	<b>Практическое занятие №12</b> Определение выхода продуктов убоя на линии переработки кроликов.	2/2
	<b>Практическое занятие №13</b> Определение упитанности скота, птицы и кроликов	2/2
	<b>Практическое занятие №14</b> Выявление дефектов при первичной переработке скота, ухудшающих товарный вид мяса	2/2
	<b>Лабораторная работа №4</b> Отработка практических навыков формовки тушек кроликов для упаковки в потребительскую упаковку.	2/2
<b>Тема 2.6. Обработка субпродуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>16/10</b>
	Классификация субпродуктов по морфологическому строению. Пищевая ценность субпродуктов.	
	Обработка шерстных субпродуктов.	
	Обработка мякотных субпродуктов.	
	Обработка слизистых субпродуктов.	
	<b>Обработка мясокостных субпродуктов.</b>	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6/2</b>
	<b>Практическое занятие №15</b> Определение энергетической ценности различных видов субпродуктов.	2/2
<b>Лабораторная работа №5</b> Отработка практических навыков обработки мякотных субпродуктов.	4/2	
<b>Тема 2.7. Обработка кишечного сырья</b>	<b>Содержание</b>	<b>24/2</b>
	Понятие о кишечном комплексе. Производственная и анатомическая номенклатура кишок убойных животных. Строение кишечной стенки.	
	Обработка кишечного комплекса крупного рогатого скота.	
	Обработка кишечного комплекса мелкого рогатого скота.	
	Обработка кишечного комплекса свиней.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6/2</b>
	<b>Практическое занятие №16</b> Подбор технологического оборудования для обработки различных видов кишечного сырья.	2/2
	<b>Лабораторная работа №6</b> Отработка практических навыков по определению калибра кишечной оболочки.	4/2
<b>Тема 2.8. Переработка крови</b>	<b>Содержание</b>	<b>20/10</b>
	Основные физиологические константы крови сельскохозяйственных животных. Классификация кровепродуктов.	
	Стабилизация крови. Основы выбора стабилизаторов.	

	Дефибринирование крови. Аппаратурное оформление процесса.	
	Сепарирование крови. Аппаратурное оформление процесса.	
	Применение ультрафильтрации в технологии переработки крови.	
	Способы обесцвечивания крови.	
	Холодильная обработка крови.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10/4</b>
	<b>Практическое занятие №17</b> Оценка биологической ценности кровепродуктов убойных животных.	<b>4/2</b>
	<b>Лабораторная работа №7</b> Отработка практических навыков по получению гематогена.	<b>6/4</b>
<b>Тема 2.9. Обработка жирового сырья</b>	<b>Содержание</b>	
	Классификация твердого и мягкого жирсырья для вытопки жира.	
	Установки периодического действия и поточно-механизированные линии для получения пищевых топленых жиров.	<b>8/4</b>
	Гидроимпульсный и электроимпульсный способ извлечения жира из кости.	
	Обработка шквары. Очистка жира (сепарирование, отстаивание). Переохлаждение и фасование жира. Хранение топленого жира.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2/2</b>
<b>Лабораторная работа №8</b> Оценка качества пищевого топленого жира с точки зрения гидролитической порчи.	<b>2/2</b>	
<b>Тема 2.10. Обработка кожевенного сырья и получение кормовой продукции</b>	<b>Содержание</b>	
	Химический состав шкур. Обрядка шкур. Удаление навала с шерстной стороны. Мездрение шкур. Промывка. Контурирование. Сортировка шкур. Способы консервирования шкур. Маркировка шкур.	
	Обработка щетины.	
	Переработка сырья в вакуумных котлах с обезжириванием влажной шквары в подвесных центрифугах. Переработка сырья в вакуумных котлах с обезжириванием влажной шквары в подвесных центрифугах и скоростной сушкой в комплексе оборудования Я5-ФПВ. Переработка сырья в вакуумных котлах с предварительным обезжириванием в шнековых обезвоживателях с использованием машины АВЖ и автоклавов. Переработка сырья без обезжиривания. Переработка кератинсодержащего сырья. Переработка рога-копытного сырья.	<b>8/2</b>
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4/2</b>
<b>Практическое занятие №18</b> Отработка практических навыков по осветлению кормового и технического жира.	<b>4/2</b>	

<b>Тема 3. Холодильная обработка и разделка мяса для промышленной переработки</b>		
<b>Тема 3.1. Строение и пищевая ценность, автолитические изменения мяса</b>	<b>Содержание</b>	
	Тканевый, химический и нутриентный состав мяса.	
	Строение, состав и свойства мышечной ткани. Характеристика белков мышечной ткани.	
	Строение, состав и свойства соединительной ткани мяса. Характеристика белков соединительной ткани.	
	Строение, состав и свойства жировой ткани.	
	Строение, состав и свойства костной ткани.	
	Строение, состав и свойства крови. Характеристика белков крови. Процесс свертывания крови.	
	Автолиз мяса. Стадии автолиза. Мясо PSE, DFD, NOR.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>16/8</b>
	<b>Практическое занятие №19</b> Оценка расчетным способом пищевой, в том числе биологической ценности различных видов мясного сырья.	<b>6/8</b>
<b>Практическое занятие №20</b> Характеристика мяса с признаками PSE, DFD, NOR.	<b>2/2</b>	
<b>Лабораторная работа №9</b> Отработка практических навыков по определению свежести мяса.	<b>2/2</b>	
<b>Лабораторная работа №9</b> Отработка практических навыков по определению свежести мяса.	<b>4/4</b>	
<b>Тема 3.2. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>	
	Холодильная обработка мяса. Классификация мяса по термическому состоянию.	
	Охлаждение мясного сырья. Способы охлаждения. Параметры и длительность хранения мяса в охлажденном состоянии.	
	Подмораживание мяса. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии.	
	Замораживание мяса и мясных продуктов. Способы замораживания. Процессы, протекающие в мясе при замораживании. Параметры и длительность хранения замороженного мяса.	
	Размораживание мяса. Процессы, протекающие в мясе при размораживании. Способы размораживания.	
	Сублимационная сушка мяса и мясных продуктов	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>16/8</b>
	<b>Практическое занятие №21</b> Сравнительная оценка различных способов холодильной обработки мясного сырья для сохранения его качества.	<b>8/4</b>
<b>Лабораторная работа №10</b> Определение термического состояния мясного сырья.	<b>4/2</b>	
<b>Лабораторная работа №10</b> Определение термического состояния мясного сырья.	<b>4/2</b>	

<b>Тема 2.3.</b> <b>Разделка, обвалка и жиловка мяса</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/6</b>
	Разделка полутуш крупного рогатого скота для производства колбасных изделий.	
	Разделка свиных полутуш для производства колбасных изделий.	
	Разделка туш мелкого рогатого скота для производства колбасных изделий.	
	Разделка тушек птицы.	
	Обвалка и жиловка мяса.	
	Характеристика жилованного мяса.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8/4</b>
	<b>Практическое занятие №22</b> Определение выхода отрубов при разделке полутуш крупного рогатого скота, свиней и туш мелкого рогатого скота.	<b>2/2</b>
	<b>Практическое занятие №23</b> Анализ основных неисправностей, причины их возникновения при работе на технологическом оборудовании при приёме скота, птицы и кроликов.	<b>2/2</b>
<b>Лабораторная работа №11</b> Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке полутуш крупного рогатого скота. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса.	<b>2/2</b>	
<b>Лабораторная работа №12</b> Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке свиных полутуш. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса.	<b>2/2</b>	
<b>Лабораторная работа №13</b> Отработка практических навыков по разделке тушек птицы для дальнейшей реализации/ промышленной переработки с уточнением названий частей тушек птицы.	<b>2/2</b>	
<b>Тематика самостоятельной учебной работы</b> 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для транспортировки, первичной переработки убойных сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов, процессов обработки продуктов убоя, разделки, обвалки и жиловки мяса, подготовка сообщений. 2. Подготовка презентационного материала по темам		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови. 2. Расчет сырья и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов. 3. Расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе. 4. Расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров.	<b>72/72</b>	

<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Расчет сырья и готовой продукции при переработке перо-пухового сырья.</li> <li>7. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота.</li> <li>8. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота.</li> <li>9. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней.</li> <li>10. Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш.</li> <li>11. Расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота.</li> <li>12. Расчет выхода отрубов при разделке тушек кроликов.</li> <li>13. Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной.</li> <li>14. Выбор способа охлаждения мясного сырья.</li> <li>15. Хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения.</li> <li>16. Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</li> <li>17. Выбор упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования.</li> <li>18. Выбор способа замораживания мясного сырья.</li> <li>19. Выбор способа размораживания мясного сырья.</li> <li>20. Выбор способа холодильной обработки продуктов убоя.</li> </ol>	
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности убойных животных.</li> <li>2. Подход к птице, проведение оценки по массе и упитанности.</li> <li>3. Осмотр и сортировка убойных животных.</li> <li>4. Убой и первичная переработка КРС.</li> <li>5. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС.</li> <li>6. Убой и первичная переработка свиней.</li> <li>7. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней.</li> <li>8. Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы.</li> <li>9. Убой и первичная переработка кроликов.</li> <li>10. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы.</li> <li>11. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов.</li> <li>12. Составление и анализ схем холодильной обработки мяса.</li> <li>13. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.</li> </ol>	<p>72/72</p>



- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>14. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови.</li><li>15. Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению.</li><li>16. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования.</li><li>17. Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью.</li><li>18. Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя.</li><li>19. Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя.</li><li>20. Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья.</li></ol> |  |
|--|--|

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенный оборудованием: мусаты, запирающая клипса, устройство для наложения лигатуры, кольчужный фартук, перчатки кольчужные, ножи для разделки, обвалки, жиловки, стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной, стол лабораторный, волчок, шприц для наполнения колбасных оболочек, стол рабочий из нержавеющей стали, раковина нержавеющей стали, весы аналитические, морозильная камера, мини-куттер, термокамера, массажер, пельменный аппарат, техническими средствами: проектор, ноутбук, интерактивная доска.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.3 примерной рабочей программы по специальности.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 184 с.
2. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для СПО / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда – Изд-во «Лань», 2020. – 336 с.
4. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для СПО / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский – Изд-во «Лань», 2021. – 432 с.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 165 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/468221> (дата обращения: 23.07.2021).
2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).
3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с. – URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).
4. Физиология животных: продуктивность: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 187 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09970-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471840> (дата обращения: 23.07.2021).
5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебник для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179632> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173099> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи коптильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44266-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220457> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9004-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208577> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8541-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177024> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-9513-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201623> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-8114-9512-2. — Текст: электронный // Лань:

электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201626> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.

4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для СПО / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова – Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. – 224 с.

5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122> (дата обращения: 23.07.2021).

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля <sup>1</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной

<sup>1</sup> Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения профессионального модуля

различным контекстам		работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

чрезвычайных ситуациях	ситуациях	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение упитанности скота, категории птицы и кроликов;</li> <li>- контроль подготовки и передачи скота, птицы и кроликов в цеха переработки;</li> <li>- выполнение требований действующих стандартов на перерабатываемый скот и птицу, кроликов;</li> <li>- соблюдение порядка приема скота, птицы и кроликов</li> <li>- соблюдение порядка расчета со сдатчиком;</li> <li>- выполнение требований охраны труда и правил техники безопасности при приемке скота, птицы и кроликов</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ</p> <p>Квалификационный экзамен</p>
ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение процессов первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;</li> <li>- соблюдение режимов и последовательности первичной переработки скота, птицы и кроликов;</li> <li>- соблюдение методики технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;</li> <li>- выполнение требований охраны труда и правил техники безопасности при убое скота, птицы и кроликов;</li> </ul>	
ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение процессов первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;</li> <li>- соблюдение режимов и последовательности первичной переработки скота, птицы и кроликов;</li> <li>- соблюдение методики технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;</li> <li>- выполнение требований охраны</li> </ul>	

	труда и правил техники безопасности при убое скота, птицы и кроликов;	
ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;</li> <li>- соблюдение правил эксплуатации оборудования и безопасных приемов ведения работ</li> <li>- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;</li> <li>- выполнение требований охраны труда и правил техники безопасности во время работы на оборудовании при приемке, убое и первичной переработке скота птицы и кроликов</li> </ul>	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>- участие в творческой работе и исследовательской деятельности</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов и эксплуатации оборудования для обработки продуктов убоя;</li> <li>- самостоятельная оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</li> </ul>	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственной практиках
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов и эксплуатации оборудования для	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной



	обработки продуктов убоя;	и производственных практиках
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные;	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- применять компьютерные технологии при изучении технологических процессов и эксплуатации оборудования для обработки продуктов убоя;	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Интерпретация результатов, наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки технологических процессов и эксплуатации оборудования для обработки продуктов убоя;	Наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных	- проявление ответственности, пунктуальности,	Результаты сдачи спортивных норм. Применение

профессиональных знаний (для юношей).	дисциплинированности в ходе обучения.	полученных профессиональных знаний для решения задач, поставленных перед обучающимися во время воинских сборов.
---------------------------------------	---------------------------------------	---

Теоретический этап (проверка знаний) – решение тестового задания

Тестовые задания сформированы в соответствии проверяемыми знаниями осваиваемых компетенций, представленных в пункте 1.2

Общие компетенции	Знания в соответствии с декомпозицией показателей освоения компетенции	Знания соответствующие с действующей компетенцией	Знания в соответствии с результатов освоения дисциплины	№ в соответствии действующей компетенцией	Форма вопроса, количество баллов	
					№	Количество баллов
ОК 1.	З 1.1.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес .	<ul style="list-style-type: none"> <li>- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства</li> </ul>	З 1.1.1	1-2	2
	З 1.2.1	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;</li> </ul>	З 1.2.1	3	1

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- причины возникновения брака;</li> <li>- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> </ul>			
ОК 2.	3 2.1.3	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент продукции колбасных и копченых изделий;</li> <li>- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;</li> <li>- причины возникновения брака;</li> <li>- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства</li> </ul>	3 2.1.3	4	1
	3 2.1.4	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;</li> <li>- ассортимент продукции колбасных и копченых изделий;</li> <li>- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства</li> </ul>	3 2.1.4	5	1

ОК 3	3 3.1.5	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> </ul>	3 3.1.5	6	1
ОК 4	3 4.1.6	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства</li> </ul>	3 4.1.6	7-8	2
	3 4.1.7	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>;</li> <li>- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- причины возникновения брака;</li> <li>- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства</li> </ul>	3 4.1.7	9	1
ОК 5	3 5.1.8	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;</li> <li>- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- режимы технологических</li> </ul>	3 5.1.8	10	1

		культурного контекста	процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства			
	3 5.1.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- ассортимент продукции колбасных и копченых изделий; - требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;	3 5.1.9	11	2
ОК 6	3 6.1.10	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства	3 6.1.10	12	2
ОК 7	3 7.1.11	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства	3 7.1.11	13	2
	3 7.1.12	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования	3 7.1.12	14	1

		и	по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства			
ОК 8	З 8.1.13	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, - заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства	3 8.1.13	15	1
	З 8.1.14	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства	3 8.1.14	16	1
ОК 9	З 9.1.15	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства	3 9.1.15	17	1
<b>Итого</b>					17	20

Практический этап (проверка умений) – решение учебно-профессиональных задач, при решении которых могут использоваться сборники и нормативные источники.

Учебно-профессиональные задачи сформированы в соответствии проверяемыми умениями осваиваемых компетенций, представленных в п. 1.2.

Общие компетенции	Умения в соответствии с декомпозицией показателей освоения компетенций	Умения в соответствии с декомпозицией компетенции	Умения	№ в соответствии с декомпозицией компетенций	№ задачи	максимальное количество баллов
ОК 1.	У 1.1.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;</li> <li>- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;</li> <li>- производить контроль качества готовой продукции;</li> <li>- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</li> </ul>	У 1.1.1	18	1
ОК 2.	У 2.1.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</li> </ul>	У 2.1.2	19	1
ОК 3	У 3.1.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- определять и устранять</li> </ul>	У 3.1.3	20	1

			причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;			
ОК 4	У 4.1.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;</li> <li>- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;</li> <li>- производить контроль качества готовой продукции;</li> <li>- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;</li> </ul>	У 4.1.4	21	3
ОК 5	У 5.1.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;</li> <li>- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;</li> <li>- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;</li> <li>- производить контроль качества готовой продукции;</li> <li>- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</li> </ul>	У 5.1.5		



ОК 6	У 6.1.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- производить контроль качества готовой продукции; - устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	У 6.1.6		
ОК 7	У 7.1.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- производить контроль качества готовой продукции; - устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	У 7.1.7	22-24	2
ОК 8	У 8.1.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий; - выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов;	У 8.1.8		
ОК 9	У 9.1.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий; - вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; - вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;	У 9.1.9	25	1

			- производить контроль качества готовой продукции;			
ОК 10	У 10.1.10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- производить контроль качества готовой продукции; - устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	У 10.1. 10		1
<b>Итого</b>						<b>10</b>

Форма вопроса «одиночный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором одного варианта ответа состоит из неполного утверждения с одним ключевым элементом и множеством допустимых заключений, одно из которых являются правильным.

Форма вопроса «множественный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором нескольких вариантов ответа состоит из неполного утверждения с несколькими ключевым элементами и множеством допустимых заключений, несколько из которых являются правильными.

Форма вопроса «установление правильной последовательности» - вопрос на установление правильной последовательности состоит из однородных элементов некоторой группы и четкой формулировки критерия упорядочения этих элементов.

Форма вопроса «установление соответствия» - вопрос на установление соответствия состоит из нескольких групп элементов и четкой формулировки критерия выбора соответствия между ними. Соответствие устанавливается по принципу 1:1, но не более 1:4 (одному элементу первой группы соответствует от одного до четырех элемент второй группы). Внутри каждой группы все элементы однородные.

Выполнение задания «Тестирование» могут реализовываться посредством применения прикладных компьютерных программ, что обеспечивает возможность генерировать для каждого участника уникальную последовательность заданий, содержащую требуемое количество вопросов из каждого раздела и исключаящую возможность повторения заданий.

При выполнении задания «Тестирование» обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд вопросов с возможностью последующего возврата к пропущенным заданиям.

Максимальное количество баллов –30 баллов.