



Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 379.

Содержание программы профессионального модуля реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

#### РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям:  
Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов  
при кафедре Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
Протокол № 5 от «11» 04 2022 г.

Председатель  
 Титова Н.В.

Составители: Титова Н.В., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ  
Швечихина Т.Ю., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

#### Рецензенты:

Вагапова О.А., доцент кафедры Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, кандидат с/х наук ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Голова Е.А., главный технолог, ООО «Антей»

Директор Научной библиотеки



 И.В. Шатрова

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

### 1.1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных) результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 3	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
ПК 3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов
ПК 3.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

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

<b>Иметь практический опыт</b>	производства колбасных изделий; производства копченых изделий и полуфабрикатов; эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;
<b>Уметь</b>	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; производить контроль качества готовой продукции; готовить колбасные и копченые изделия к реализации; выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий; выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий; определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
<b>Знать</b>	требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий; требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке; причины возникновения брака; методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства

## **1.2 Количество часов, отводимое на освоение программы профессионального модуля:**

всего часов 885 часа,

в том числе в форме практической подготовки 335 часов

из них на освоение МДК 719 часов

в том числе самостоятельная работа 134 часа

практики, в том числе учебная практика 144 часа

производственная практика 144 часа

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ,**  
**КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПОЛУФАБРИКАТОВ**

Коды Профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Сумма рный объем нагруз ки, час.	В том числе в форме практ подготовки	Объем профессионального модуля в академических часах							
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							самост оитель ная работа
				Обучение по МДК				Практики		консу льтац ии	
				Всего	в том числе			Учебная	Произ водств енная		
Промежуточна я аттестация	лаборат орные и практич еские занятия	курсовая работа (проект)									
<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>	<i>12</i>
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4 ОК1-ОК9, ЛР 1-ЛР 17	Раздел 1. Производство колбасных изделий.	<b>376</b>	177	<b>311</b>	-	105		72		36	<b>65</b>
ПК 3.3, ПК 3.4 ОК1-ОК9, ЛР 1-ЛР 17	Раздел 2. Производство копченых изделий и полуфабрикатов	<b>333</b>	158	<b>264</b>	-	86		72		18	<b>69</b>
ПК3.1-ПК3.4, ОК1-ОК9, ЛР 1-ЛР 17	УП.03.01 Учебная практика				-						
ПК3.1-ПК3.4, ОК1-ОК9, ЛР 1-ЛР 17	УП.03.02 Учебная практика				-						
ПК3.1-ПК3.4, ОК1-ОК9, ЛР 1-ЛР 17	Производственная практика (по профилю специальности)	<b>144</b>		<b>144</b>	-				144		
	Промежуточная аттестация				-						
	<b>Всего:</b>	<b>853</b>	<b>335</b>	<b>719</b>	-	<b>191</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>54</b>	<b>134</b>

## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

### ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов
1	2	3
ПМ 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов		376
Раздел 1. Производство колбасных изделий.		304
МДК 03.01. Технология производства колбасных изделий		203
Тема 1.1. Характеристика основного и вспомогательного сырья		28
	<b>Содержание</b>	18
	1. Мясо и мясопродукты в системе продовольственного обеспечения страны. Классификация колбасных изделий. (Обеспечение населения биологически полноценными, экологически чистыми продуктами питания – важнейшая народнохозяйственная задача. Мясо и мясопродукты в системе продовольственного обеспечения страны. Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции; критерии оценки).	2
	2. Виды мясного сырья, субпродуктов и специй, применяемых для выработки колбасных изделий. Характеристика сырья и вспомогательных материалов.	2
	3. Факторы, влияющие на качество мяса на этапе первичной переработки скота.	2
	4. Мясное сырье. (Промышленное понятие «мясо». Состав, свойства, пищевая, биологическая ценность мяса и продуктов убоя с/х животных).	2
	5. Виды клейм и их значение.	2
	6. Классификация субпродуктов по видам, категориям и их использование при производстве колбасных изделий.	2
	7. Кровь, используемая для изготовления колбас: цельная, дефибринированная или стабилизированная, сыворотка крови, плазма крови, форменные элементы крови.	2
	8. Виды оболочек для колбасных изделий и их характеристика. (Классификация колбасных оболочек).	2

	9.	Основные преимущества и недостатки использования колбасных оболочек.	2
<b>Тема 1.2.</b> Ассортимент колбасных изделий и технологические схемы разделки мясных туш.	<b>Содержание</b>		<b>10</b>
	10.	Ассортимент колбасных изделий. (Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции; критерии оценки. Номенклатура и характеристика вареных, полукопченых).	2
	11.	Ассортимент колбасных изделий. (Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции; критерии оценки. Номенклатура и характеристика сырокопченых, копчено-вареных колбасных изделий).	2
	12.	Подготовка мясного сырья и вспомогательных материалов. (Подготовка сырья: дефростация мясного сырья, субпродуктов, разделка туш, обвалка, жиловка и сортировка, приготовление белкового стабилизатора и белково - жировых эмульсий. Подготовка вспомогательных материалов: просеивание сыпучих материалов, составление необходимых составов специй, калибровка, замачивание и промывка колбасных оболочек).	2
	13.	Схемы разделки туш для промышленной переработки. Схемы рациональной разделки охлажденного мяса. (Принципы и схемы разделки туш говядины. Разделение твердых и мякотных тканей. Обвалка. Роль разделки и жиловки. Сортная характеристика мяса. Роль соединительнотканых белков в питании. Основные и побочные продукты разделки, обвалки, жиловки. Особенности состава. Пищевая ценность, технологическое значение, рациональное использование).	2
	14.	Схемы разделки мяса для промышленной переработки. Схемы рациональной разделки охлажденного мяса. (Принципы и схемы разделки туш свинины. Разделение твердых и мякотных тканей. Обвалка. Роль разделки и жиловки. Сортная характеристика мяса.	2
		<b>Содержание</b>	
	Требования к сырью и вспомогательным материалам. Требования к качеству готовой продукции.		
<b>Тема 1.3.</b> Входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий	<b>Практические занятия</b>		
	15.	Требования к сырью и вспомогательным материалам. Требования к качеству готовой продукции. <b>Практическое занятие № 1.</b> Методы исследований качества сырья и готовой продукции.	2
	16.	<b>Практическое занятие № 2.</b> Дефекты, возникающие при нарушении условий и сроков хранения мяса (ослизнение, плесневение, прогорклость, серо-зеленый цвет фарша или гниение).	2
	17.	Ознакомление с нормативной документацией. ГОСТ и ТУ на колбасные изделия. (Стандарт на методы контроля качества мясного сырья и готового продукта. Технические документы, применяемые в мясной промышленности. Технологические инструкции. Категории колбасных	2

		изделий.).	
		<b>Практические занятия</b>	
	18.	<b>Практическое занятие № 3.</b> Основные методы исследования качества сырья: органолептическая оценка качества свежести мяса.	2
	19.	<b>Практическое занятие № 4.</b> Основные методы исследования качества сырья: химическая оценка качества свежести мяса.	2
	20.	Контроль производства и качества белковых наполнителей животного происхождения. (Белковые препараты животного и растительного происхождения: свиная шкурка, молочно-белковые концентраты, соевые белковые препараты, молочные продукты).	2
	21.	Обогащение мясных продуктов микро и макроэлементами, витаминами, клетчаткой. (Макроэлементы, витамины С, пищевой альбумин, обогащение йодом, обогащение кальцием.)	2
		<b>Лабораторные работы ( не предусмотрены)</b>	
<b>Тема 1.4.</b> Технологический процесс производства колбасных изделий.	22.	Требования, предъявляемые к качеству продукции колбасного производства. (Общие требования. Контроль технологических процессов производства. Оценка качества готовой продукции. Сроки и условия хранения готовой продукции).	2
		<b>Практические занятия</b>	
	23.	<b>Практическое занятие № 5.</b> Органолептическая оценка качества вареных колбасных изделий.	2
	24.	<b>Практическое занятие № 6.</b> Органолептическая оценка качества копченых колбасных изделий.	2
	25.	<b>Практическое занятие № 7.</b> Физико-химическая оценка качества колбасных изделий.	2
	26.	<b>Практическое занятие № 8.</b> Микробиологическая оценка качества колбасных изделий.	2
	27.	<b>Практическое занятие № 9.</b> Определение pH колбасных изделий.	2
	28.	Технология производства вареных колбасных изделий. (Технологическая схема производства вареных колбасных изделий).	2
	29.	Технология производства сосисок и сарделек (Технологическая схема производства).	2
		<b>Практические занятия</b>	
	30.	<b>Практическое занятие № 10.</b> Сравнительная оценка качества вареных колбас различных мясоперерабатывающих предприятий.	2
	31.	<b>Практическое занятие № 11.</b> Определение качества сосисок и сарделек.	2
	32.	<b>Практическое занятие № 12.</b> Сравнительная оценка качества сосисок и сарделек различных мясоперерабатывающих предприятий.	2
	33.	Технология производства ливерных колбасных изделий. (Технологическая схема производства ливерных колбас).	2
		<b>Практические занятия</b>	
34.	<b>Практическое занятие № 13.</b> Оценка качества ливерных колбас.	2	
35.	<b>Практическое занятие № 14.</b> Сравнительная оценка качества ливерных колбас различных	2	

	мясоперерабатывающих предприятий.	
36.	Технология производства кровяных колбас. (Технологическая схема производства кровяных колбас).	2
37.	Технология производства фаршированных колбас (Сырье для изготовления фаршированных колбас. Технологическая схема производства фаршированных колбас).	2
38.	Технология производства зельцев и паштетов. (Технологическая схема производства зельцев и паштетов).	2
	<b>Практические занятия</b>	
39.	<b>Практическое занятие № 15.</b> Оценка качества паштетов.	2
40.	Технология производства мясных хлебов. (Технологическая схема производства мясных хлебов).	2
	<b>Практические занятия</b>	
41.	<b>Практическое занятие № 16.</b> Оценка качества мясных хлебов.	2
42.	Технология производства полукопченых колбас (технологическая схема производства).	2
	<b>Практические занятия</b>	
43.	<b>Практическое занятие № 17.</b> Сравнительная оценка качества полукопченых колбас различных мясоперерабатывающих предприятий.	2
44.	Технология производства варено-копченых колбасных изделий (ассортимент варено-копченых колбас. Основное сырье. Технологический процесс изготовления варено-копченых колбас. Рецептура основного несоленого сырья).	2
	<b>Практические занятия</b>	
45.	<b>Практическое занятие № 18.</b> Оценка качества варено-копченых колбас.	2
46.	<b>Практическое занятие № 19.</b> Определение качества варено-копченых колбасных изделий.	2
47.	Технология производства сырокопченых колбасных изделий. (ассортимент сырокопченых колбас. Основное сырье. Технологический процесс изготовления сырокопченых колбас. Рецептура основного сырья некоторых видов сырокопченых колбас).	2
	<b>Практические занятия</b>	
48.	<b>Практическое занятие № 20.</b> Оценка качества сырокопченых колбас.	2
	<b>Лабораторные работы ( не предусмотрены)</b>	
	<b>Практические занятия</b>	
49.	<b>Практическое занятие № 21.</b> Влияние сушки на качество колбасных изделий.	2
50.	<b>Практическое занятие № 22.</b> Исследование колбасных изделий по дефектам. Дефекты, возникающие при нарушении условий и сроков хранения: ослизнение, плесневение, прогорклость, серо-зеленый цвет фарша или гниение).	2

51.	Обвалка мяса. Механизация процесса. Вертикальная обвалка. Механическая дообвалка. (дифференцированная обвалка говядины, вертикальная обвалка говяжьих полутуш, обвалка свинины, механическая дообвалка, оборудование)	2
52.	Обвалка тушек птицы и кроликов. Жиловка мяса. (Ручная обвалка тушек, нормы выхода, механическая дообвалка и обвалка мяса птицы, жилровка.)	2
53.	Подготовка сырья для приготовления ливерных колбас, зельца и студня. (мясное и растительное сырье для ливерных колбас, подготовка сырья для зельцев и студней)	2
54.	Подготовка и измельчение шпика. (Удаление шкурки, измельчение шпика на кусочки определенной формы)	2
55.	Измельчение мяса. Способы и режимы посола. (виды измельчения мяса, измельчение на волчке, коллоидная мельница, эмульсатор и дезинтегратор. Совмещение процесса посола с процессом приготовления фарша.)	2
56.	Куттерование. (Технология куттерования, режимы куттерования, оборудование и режущий инструмент, применяемый при куттеровании)	2
57.	Формование колбасных изделий. (Подготовка колб. Оболочек. Механизация процессов формования колбасных изделий. Вязка батонов. Штриковка. Оборудование для шприцевания).	2
58.	Термическая обработка колбасных изделий, ее назначение и режимы. Осадка, обжарка и варка колбасных изделий. (Изменение составных частей мяса, его свойств при тепловой обработке. Стадии термической обработки: копчение. Режимы копчения, осадки, обжарки и варки Оборудование).	2
59.	Варка мяса и мясных продуктов. Запекание и охлаждение колбасных изделий. (Изменение составных частей мяса, его свойств при варке. Варка в паровых котлах. Режимы бланшировки и варки. Запекание мясных хлебов и паштетов. Охлаждение. Режимы охлаждения).	2
60.	Копчение колбасных изделий. Изменение составных частей мяса, его свойств при копчении. (Физико-химические процессы протекающие при копчении. Цель копчения. Условия получения дыма. Механизм копчения. Выбор древесины для получения дыма. Современные способы копчения. Коптильные препараты. Опыт применения, преимущества и недостатки).	2

61.	Сушка колбасных изделий. (Сушка в специальных сушильных камерах. Режимы сушки. Требования к методам сушки). Упаковывание и фасование колбасных изделий. (Упаковывание под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки порциями. Современные методы упаковки).	2
<b>Лабораторные работы ( не предусмотрены)</b>		
<b>Практические занятия</b>		<b>50</b>
62.	<b>Практическое занятие № 23.</b> Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для обвалки и жиловки мяса. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования для обвалки и жиловки мяса.	2
63.	<b>Практическое занятие № 24.</b> Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для обвалки и жиловки мяса. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования для обвалки и жиловки мяса.	2
64.	<b>Практическое занятие № 25.</b> Способы и режимы посола. Совмещение процесса посола с процессом приготовления фарша.	2
65.	<b>Практическое занятие № 26.</b> Изменение составных частей мяса, его свойств при посоле.	2
66.	<b>Практическое занятие № 27.</b> Составление колбасного фарша для вареных и фаршированных колбас. Условие и технологические режимы приготовления фарша.	2
67.	<b>Практическое занятие № 28.</b> Составление колбасного фарша для сосисок и сарделек. Условие и технологические режимы приготовления фарша.	2
68.	<b>Практическое занятие № 29.</b> Составление колбасного фарша для полукопченых и варено-копченых колбас. Условие и технологические режимы приготовления фарша.	2
69.	<b>Практическое занятие № 30.</b> Составление колбасного фарша для сырокопченых и сыровяленых колбас. Условие и технологические режимы приготовления фарша.	2
70.	<b>Практическое занятие № 31.</b> Составление колбасного фарша для ливерных колбас. Паштеты. Условие и технологические режимы приготовления фарша.	2
71.	<b>Практическое занятие № 32.</b> Составление колбасного фарша для кровяных колбас.	2
72.	<b>Практическое занятие № 33.</b> Зельцы, студни и холодец. Условие и технологические режимы приготовления фарша.	2
73.	<b>Практическое занятие № 34.</b> Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для измельчения мяса. Волчки. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования для измельчения мяса.	2
74.	<b>Практическое занятие № 35.</b> Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для измельчения мяса. Измельчители. Устройство, назначение и принцип действия оборудования.	2

	Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования для измельчения мяса.	
75.	<b>Практическое занятие № 36.</b> Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для измельчения мяса и шпика. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования для измельчения мяса и шпика	2
76.	<b>Практическое занятие № 37.</b> Приготовление фарша. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования: куттеры и коллоидные мельницы. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования для посола и смешивания различных сортов колбасного фарша.	2
77.	<b>Практическое занятие № 38.</b> Приготовление фарша. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для посола и смешивания различных сортов колбасного фарша: фаршемешалки. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования для посола и смешивания различных сортов колбасного фарша.	2
78.	<b>Практическое занятие № 39.</b> Приготовление фарша. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для посола и смешивания различных сортов колбасного фарша: фаршесмесители. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования для посола и смешивания различных сортов колбасного фарша.	2
79.	<b>Практическое занятие № 40.</b> Осадка колбасных изделий.	2
80.	<b>Практическое занятие № 41.</b> Обжарка. Изменение составных частей мяса, его свойств при тепловой обработке. Технологическое оборудование.	2
81.	<b>Практическое занятие № 42.</b> Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для термической обработки колбасных изделий: термокамеры. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования.	2
82.	<b>Практическое занятие № 43.</b> Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для варки и запекания колбасных изделий. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования	2
83.	<b>Практическое занятие № 44.</b> Контроль процесса производства колбасных изделий.	2
84.	<b>Практическое занятие № 45.</b> Контроль процесса холодильной обработки и хранения.	2
85.	<b>Практическое занятие № 46.</b> Контроль размораживания мяса	2
86.	<b>Практическое занятие № 47.</b> Определение свежести мяса скота и птицы.	2
87.	<b>Практическое занятие № 48.</b> Особенности производства сосисок, сарделек, ливерно-	2

	паштетных изделий. (Сравнительная оценка режимов, содержания влаги при обжарке, термообработке и варке)	
88.	<b>Практическое занятие № 49.</b> Особенности производства полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас. (Особенности набивки фарша, обжарки, варки и копчения. Технологические режимы.)	2
89.	<b>Практическое занятие № 50.</b> Запекание мясных хлебов. (Особенности производства запекания мясных хлебов. Ротационные печи. Запекание в шахтных газовых печах. Температурные параметры).	2
90.	<b>Практическое занятие № 51.</b> Выявление брака, допущенного при производстве колбасных изделий. Определения и устранения причин брака. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	2
91.	<b>Практическое занятие № 52.</b> Выявление брака, допущенного при производстве колбасных изделий. Определения и устранения причин брака. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	2
92.	<b>Практическое занятие № 53.</b> Технологические расчеты сырья, фарша и вспомогательных материалов.	2
93.	<b>Практическое занятие № 54.</b> Технологические расчеты термоупаковочных материалов.	2
94.	<b>Практическое занятие № 55.</b> Технологические расчеты рабочей силы, оборудования.	2
95.	<b>Практическое занятие № 56.</b> Перевязочные материалы. Упаковочные материалы.	2
96.	<b>Практическое занятие № 57.</b> Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для упаковки колбасных изделий. Устройство, назначение и принцип действия оборудования.	2
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b>		
1. Подготовка реферата и презентации на тему: - «Биологическая безопасность мясных продуктов»; - «Технология производства субпродуктов для колбасной промышленности»; - «Влияние оболочек на качество колбасных изделий». 2. Составление тематических кроссвордов по темам: - «Ассортимент основного сырья для колбасного производства»; - «Ассортимент вспомогательного сырья для колбасного производства». 3. Проработка конспектов и специализированной литературы.		65

<b>Учебная практика раздела 1</b>		72	
<b>Виды работ</b>			
1 Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий.		6	
2 Проведение контроля готовой продукции - колбасных изделий.		6	
3 Распределять в зависимости от качества поступающее мясное сырье на производство соответствующих групп колбасных изделий.		6	
4 Изучение технологических процессов выработки вареных колбасных изделий и составление технологических схем производства.		6	
5 Изучение технологических процессов выработки ливерных колбасных изделий и составление технологических схем производства.		6	
6 Изучение технологических процессов выработки кровяных колбас и составление технологических схем производства.		6	
7 Изучение технологических процессов выработки фаршированных колбасных изделий и составление технологических схем производства.		6	
8 Изучение технологических процессов выработки варено-копченых колбасных изделий и составление технологических схем производства.		6	
9 Изучение технологических процессов выработки сырокопченых колбасных изделий и составление технологических схем производства.		6	
10 Проведение технологических расчетов при производстве колбасных изделий.		6	
11 Выявление брака продукции, допущенного при производстве колбасных изделий.		6	
12 Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.		6	
<b>Раздел 2 Производство копченых изделий и полуфабрикатов.</b>		<b>333</b>	
<b>МДК 03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов</b>		<b>228</b>	
<b>Тема 2.1. Технология производства копченых изделий</b>	<b>Содержание</b>		<b>80</b>
		<b>Копчение, как способ технологической обработки мяса.</b>	
	1.	1. Понятие, что такое копчение. 2. Влияние коптильных веществ и самого процесса копчения на качество изготавливаемых мясопродуктов. 3. Типы копчения.	2
		<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>	
		<b>Практические занятия</b>	
	2.	<b>Практическое занятие № 1.</b> Требования охраны труда и правила техники безопасности при копчении, жарки и варки продуктов.	2
	<b>Практическое занятие № 2.</b>	2	

3.	Требования ГОСТа на копчёные изделия. 1. Основы стандартизации копчёностей. 2. Перечень требований к качеству данных продуктов, регламентируемый государственными стандартами.	
4.	<b>Практическое занятие № 3.</b> Требования ТУ на копчёные изделия.	2
5.	<b>Ассортимент и требования, предъявляемые к качеству сырья для производства копченостей.</b> 1. Понятие - копченые изделия. 2. Ассортимент вырабатываемой продукции. 3. Требования к качеству сырья.	2
	<b>Практические занятия</b>	
6.	<b>Практическое занятие № 4.</b> Изменение составных частей мяса, его свойств при копчении.	2
7.	<b>Ассортимент и требования, предъявляемые к качеству сырья для производства копченостей из свинины.</b> 1. Ассортимент вырабатываемой продукции из мяса свинины. 2. Требования, предъявляемые к качеству сырья.	2
8.	<b>Практическое занятие № 5.</b> Определение качества копченых изделий из свинины.	
9.	<b>Ассортимент и требования, предъявляемые к качеству сырья для производства копченостей из мяса КРС.</b> 1. Ассортимент вырабатываемой продукции из мяса КРС. 2. Требования, предъявляемые к качеству сырья.	2
10.	<b>Ассортимент и требования, предъявляемые к качеству сырья для производства копченостей из баранины.</b> 1. Ассортимент вырабатываемой продукции из баранины. 2. Требования, предъявляемые к качеству сырья.	2
11.	<b>Ассортимент и требования, предъявляемые к качеству сырья для производства копченостей из мяса птицы.</b> 1. Ассортимент вырабатываемой продукции из мяса птицы. 2. Требования, предъявляемые к качеству сырья	2
12.	<b>Характеристика основного сырья и вспомогательных материалов. Требования к ним.</b> 1. Мясное сырье. 2. Посолочные материалы используемые для производства копченых изделий.	2

	3. Требования, предъявляемые к ним.	
	<b>Практические занятия</b>	
13.	<b>Практическое занятие № 6.</b> Порядок приготовления рассола.	2
14.	<b>Практическое занятие № 7.</b> Требования к посолочным материалам.	2
15.	<b>Практическое занятие № 8.</b> Оборудование для посола копченых изделий.	2
16.	<b>Подготовка и разделка сырья для производства копченых изделий из свинины.</b> 1. Разделка свиных полутуш по стандартной схеме. 2. Обвалка и жиловка. 3. Приемка и оценка качества сырья.	2
17.	<b>Технологический процесс выработки вареных продуктов из свинины: балык, рулеты, ветчина.</b> 1. Разделка, разделение мясной и мясокостной части.	2
18.	2. Посол сырья. 3. Термическая обработка. 4. Упаковка и хранение. 5. Подготовка к реализации.	2
	<b>Практические занятия</b>	
19.	<b>Практическое занятие № 9.</b> Изменение составных частей мяса, его свойств при тепловой обработке.	2
20.	<b>Контроль производства и качества копченостей из свинины.</b> 1. Требования к сырью, готовой продукции. 2. Контроль посолочных смесей. 3. Посол. 4. Термическая обработка. 5. Упаковка и хранение. Ноутбуками	2
	<b>Практические занятия</b>	
21.	<b>Практическое занятие № 10.</b> Режимы технологических процессов производства копченых изделий.	2
22.	<b>Технологический процесс изготовления копчено-вареных продуктов из свинины: окорок, балык, грудинка, корейка.</b> 1. Разделка полутуш. 2. Подготовка и посол сырья.	2

	3. Термообработка. 4. Выход готовой продукции.	
	<b>Практические занятия</b>	
23.	<b>Практическое занятие № 11.</b> Оборудование для термической обработки копченых изделий.	2
24.	<b>Контроль производства и качества копчено-вареных продуктов из свинины.</b> 1. Требования к сырью, готовой продукции. 2. Контроль посолочных смесей. 3. Посол. 4. Термическая обработка. 5. Упаковка и хранение.	2
	<b>Практические занятия</b>	
25.	<b>Практическое занятие № 12.</b> Оборудование для термической обработки копченых изделий.	2
26.	<b>Практическое занятие № 13.</b> Установка и обеспечение режима работы оборудования по производству копченых изделий.	2
27.	<b>Практическое занятие № 14.</b> Технологические расчеты производства копченых изделий.	2
28.	<b>Технологический процесс изготовления сырокопченых продуктов из свинины: окорок, шейка, рулька, грудинка, корейка.</b> 1. Разделка полутуш.	2
29.	2. Подготовка и посол сырья. 3. Термообработка – копчение и сушка. 4. Выход готовой продукции.	2
	<b>Практические занятия</b>	
30.	<b>Практическое занятие № 15.</b> Технологические расчеты основного сырья и вспомогательных материалов.	2
31.	<b>Контроль производства и качества сырокопченых продуктов из свинины.</b> 1. Требования к сырью, готовой продукции. 2. Контроль посолочных смесей.	2
32.	3. Посол. 4. Термическая обработка. 5. Упаковка и хранение.	2
	<b>Практические занятия</b>	
33.	<b>Практическое занятие № 16.</b>	2

		Признаки доброкачественных копченых изделий из мяса.	
	34.	<b>Практическое занятие № 17.</b> Дефекты мяскопченостей: их причины и меры предупреждения.	
	35.	<b>Технологический процесс изготовления копчено-запеченных продуктов из свинины: окорок, рулет.</b> 1. Подготовка и посол сырья. 2. Термообработка – копчение. 3. Выход готовой продукции.	2
		<b>Практические занятия</b>	
	36.	<b>Практическое занятие № 18.</b> Влияние технологических факторов на качество готовых копченых изделий.	2
	37.	<b>Технологический процесс изготовления запеченных и жареных продуктов из свинины: буженина высшего сорта, карбонат.</b> 1. Подготовка и посол сырья. 2. Термообработка – запекание или жарка. 3. Охлаждение. 4. Выход готовой продукции.	2
		<b>Практические занятия</b>	
	38.	<b>Практическое занятие № 19.</b> Производство запеченных изделий.	2
	39.	<b>Практическое занятие № 20.</b> Расчет упаковочных материалов.	2
	40.	<b>Практическое занятие № 21.</b> Технологические расчеты термоупаковочных материалов.	2
	41.	<b>Практическое занятие № 22.</b> Технологические расчеты рабочей силы, оборудования.	2
<b>Тема 2.2.</b> Технология производства полуфабрикатов.		<b>Содержание</b>	<b>28</b>
	42.	<b>Ассортимент полуфабрикатов и характеристика сырья.</b> 1. Ассортимент полуфабрикатов. 2. Классификация полуфабрикатов по виду использованного сырья, термической обработки и по способу посола.	2
<b>Тема 2.2.1</b> Технология производства натуральных полуфабрикатов.		<b>Практические занятия</b>	
	43.	<b>Практическое занятие № 23.</b> Изучение ГОСТов на полуфабрикаты.	2
	44.	<b>Практическое занятие № 24.</b>	2

	Изучение ТУ на полуфабрикаты.	
45.	<b>Практическое занятие № 25.</b> Схема разделки туш на полуфабрикаты.	2
46.	<b>Практическое занятие № 26.</b> Режимы технологических процессов производства полуфабрикатов.	2
47.	<b>Практическое занятие № 27.</b> Изучение технологических схем по производству мясных полуфабрикатов из свинины.	2
48.	<b>Крупнокусковые мясные полуфабрикаты из мяса говядины и свинины.</b> 1. Разделка, обвалка, жиловка сырья. 2. Упаковывание, охлаждение. 3. Сроки хранения и реализация. 4. Контроль производства и качества крупнокусковых мясных полуфабрикатов.	2
	<b>Практические занятия</b>	
49.	<b>Практическое занятие № 28.</b> Проконтролировать правильность выполнения и соблюдения режимов всех операций по производству крупнокусковых мясных полуфабрикатов из говядины и свинины в соответствии с требованиями технологических инструкций.	2
50.	<b>Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты.</b> 1. Разделка, обвалка, жиловка сырья. 2. Упаковывание, охлаждение, 3. Сроки хранения и реализация.	2
	<b>Практические занятия</b>	
51.	<b>Практическое занятие № 29.</b> Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	2
52.	<b>Натуральные полуфабрикаты из мяса птицы.</b> 1. Разделка. 2. Нанесение приправы, 3. Фасование, упаковывание, охлаждение, замораживание. 4. Сроки хранения и реализация.	2
	<b>Практические занятия</b>	
53.	<b>Практическое занятие № 30.</b> Изучение технологических схем по производству полуфабрикатов из мяса птицы.	2
54.	<b>Практическое занятие № 31.</b> Провести анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из мяса птицы и разработать	2

		мероприятия по предупреждению брака.	
	55.	<b>Практическое занятие № 32.</b> Технологические расчеты по производству полуфабрикатов из мяса птицы.	2
<b>Тема 2.2.2</b> Технология производства панированных полуфабрикатов.	56.	<b>Технология производства панированных полуфабрикатов.</b> 1. Подготовка сырья. 2. Отбивание, смачивание льезоном, панирование.	2
	57.	3. Упаковывание, охлаждение. 4. Сроки хранения и реализации.	2
		<b>Практические занятия</b>	
	58.	<b>Практическое занятие № 33.</b> Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для формования котлет. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования.	2
<b>Тема 2.2.3</b> Технология производства рубленых полуфабрикатов.	59.	<b>Технология производства рубленых полуфабрикатов.</b> 1. Подготовка сырья. 2. Измельчение, приготовление фарша, формование, панирование. 3. Фасование, охлаждение. 4. Сроки хранения и реализации.	2
		<b>Практические занятия</b>	
	60.	<b>Практическое занятие № 34.</b> Органолептические показатели качества рубленых полуфабрикатов.	2
	61.	<b>Практическое занятие № 35.</b> Физико-химические показатели качества рубленых полуфабрикатов.	2
	62.	<b>Практическое занятие № 36.</b> Провести анализ причин возможных дефектов рубленых полуфабрикатов и разработать мероприятия по предупреждению брака.	2
	63.	<b>Практическое занятие № 37.</b> Сравнительная оценка качества рубленых полуфабрикатов.	2
	64.	<b>Практическое занятие № 38.</b> Составлять технологические схемы по производству рубленых полуфабрикатов.	2
<b>Тема 2.2.4</b> Технология производства замороженных полуфабрикатов.	65.	<b>Технология производства замороженных полуфабрикатов.</b> 1. Подготовка сырья и материалов. 2. Приготовление начинки. 3. Приготовление теста, формование, замораживание. 4. Упаковывание.	2

		5. Сроки хранения и реализации.	
	66.	<b>Технология производства пельменей.</b> 1. Подготовка основного и вспомогательного сырья. 2. Измельчение, приготовление фарша и теста. 3. Формование пельменей, замораживание, галтовка, фасование. 4. Сроки хранения и реализации.	2
		<b>Практические занятия</b>	
	67.	<b>Практическое занятие № 39.</b> Исследования качества мясных полуфабрикатов в тесте (органолептическое показатели качества).	2
	68.	<b>Практическое занятие № 40.</b> Исследования качества мясных полуфабрикатов в тесте (физико-химические показатели качества).	2
	69.	<b>Практическое занятие № 41.</b> Сравнительная оценка качества мясных полуфабрикатов в тесте разных производителей.	2
	70.	<b>Практическое занятие № 42.</b> Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для формования пельменей. Устройство, назначение и принцип действия, оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования.	2
<b>Тема 2.2.5</b> Технология производства фасованного мяса.	71.	<b>Технология производства фасованного мяса.</b> 1. Разделка отрубов, 2. Потребительская упаковка, групповая упаковка, 3. Охлаждение, хранение и реализация.	2
	72.	<b>Упаковка и хранение продуктов в газовых средах и под вакуумом.</b> 1. Условия хранения. 2. Транспортировка полуфабрикатов. 3. Виды упаковок.	2
		<b>Практические занятия</b>	
	73.	<b>Практическое занятие № 43.</b> Упаковывание полуфабрикатов.	2
	74.	<b>Практическое занятие № 44.</b> Оборудование для упаковки полуфабрикатов. Выбор режимов упаковывания.	2
	75.	<b>Контроль производства и качества мясных полуфабрикатов в тесте.</b> 1. Контроль сырья и материалов. 2. Контроль технологических процессов.	2

	76.	<b>Контроль производства и качества полуфабрикатов из мяса птицы.</b> 1. Контроль сырья и материалов. 2. Контроль технологических процессов.	2
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b> - подготовка рефератов на тему: 1. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса КРС. 2. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса свиней. 3. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. 4. Технология производства хинкалей. 5. Технология производства чебуреков. 6. Технология производствапельменей на поточно-механизированных линиях. 7. Составление тематических кроссвордов.			60
<b>Учебная практика раздела 2</b>			<b>72</b>
<b>Виды работ</b>			
1 Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.			6
2 Проведение контроля готовой продукции копченых изделий и полуфабрикатов.			6
3 Распределять в зависимости от качества поступающее мясное сырье на производство соответствующих групп изделий.			6
4 Изучение технологических процессов выработки различных видов копченых изделий и составление технологических схем производства.			6
5 Изучение технологических процессов выработки различных видов копченых изделий и составление технологических схем производства.			6
6 Изучение технологических процессов выработки различных видов копченых изделий и составление технологических схем производства.			6
7 Изучение технологических процессов выработки различных полуфабрикатов и составление технологических схем производства (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, рубленых).			6
8 Изучение технологических процессов выработки различных полуфабрикатов и составление технологических схем производства (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, рубленых).			6
9 Изучение технологических процессов выработки замороженных полуфабрикатов и составление технологических схем производства.			6
10 Проведение технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов.			6
11 Выявление брака продукции, допущенного при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.			6
12 Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов.			6

<b>Производственная практика</b>		<b>144</b>
<b>Виды работ</b>		
1	- изучение сырьевой базы предприятия	6
2	- ведение технологического процесса в соответствии с нормативно-технической документацией;	6
3	-осуществление приемки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.	6
4	- ведение технологического контроля и учета производства колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов;	6
5	- выяснение причин нарушений технологического процесса и предотвращение возможностей их возникновения;	6
6	- безопасное обслуживание оборудования и средств автоматизации;	12
7	- работа на технологическом оборудовании:	6
	- на установке для вертикальной обвалки мяса;	6
	- измельчение мяса и шпика на волчках;	6
	- измельчение мяса и шпика на куттере;	6
	- посол и перемешивания и смешивание фарша на фаршемешалках;	6
	- наполнение фаршем оболочек на шприцах - дозировщиках;	6
	- формовкапельменей на формовочных автоматах;	6
	- формовка котлет на котлетных автоматах;	6
	- упаковка полуфабрикатов;	12
8	- ознакомление с холодильной обработкой мяса и мясных продуктов	6
9	- организация и контроль за ведением технологических процессов	6
10	- выяснение причин, влияющих на качество продукции и способы устранения брака	6
11	- осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции	6
12	- ознакомление с работой лаборатории (ОПВК) предприятия	6
	<b>Итого</b>	<b>853</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет Технология мяса и мясных продуктов (аудитория № 8), оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
  - рабочее место преподавателя;
  - плакаты по разделам: убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных, способы оглушения сельскохозяйственных животных, способы снятия шкуры, правила сбора крови
  - фотоальбом «Убой и обработка крупного рогатого скота»
  - альбом «Породы КРС, свиней, лошадей, овец»
  - муляжи коров, лошадей, свиней, овец
  - аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»
- техническими средствами обучения:
- мультимедийный комплекс: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе;
  - доска.

Лаборатория Мясного и животного сырья и продукции, оснащенная оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
  - рабочее место преподавателя;
  - рабочие места по количеству обучающихся;
  - микроскоп (школьный) МБУ-4А
  - электрическая плита «Мечта»
  - холодильник «Атлант»
  - комбинированный электрод для измерения Ph мяса (ЭК 03)
  - весы лабораторные
  - химическая посуда:  
пробирки, колбы (150 мл, 200 мл, 1000 мл), стакан (200 мл, 800 мл), пипетка на 10 мл, бюретка, стеклянные бутылочки для проб молока на 250 мл
  - реактивы: серная кислота, щёлочь, дистиллированная вода, раствор фенолфталеина, раствор формалина, раствор метиленовой сини, резазурин
  - плакаты по разделам:  
«Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови»
  - фотоальбом «Убой и обработка скота»
  - альбом «Породы коров, свиней, лошадей, овец»
  - муляжи коров, лошадей, свиней, овец
  - муляжи сельскохозяйственных животных и птицы
  - аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»
- техническими средствами обучения:
- мультимедийный комплекс: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе;
  - доска.
- Оснащенные базы практики по специальности

## **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

1. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629>.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-7968-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169815>.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие для спо / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-7997-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171883>

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Антипова, Л. В. 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, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493941>.
2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496870>.
3. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497170>.

## **3.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

1. Электронно-библиотечная система «Издательство Лань», доступна через Интернет – <http://e.lanbook.com>;
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Online», доступна через Интернет – <http://biblioclub.ru>;
3. Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ «www.biblio-online.ru»» - <https://biblio-online.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	Проводить контроль качества мясного сырья, вспомогательных материалов при производстве и готовой продукции при производстве полуфабрикатов, колбасных и копченых изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос,</li> <li>- тестирование;</li> <li>-экспертная оценка выполнения практических занятий;</li> <li>- дифференцированный зачет по МДК.03.01;</li> <li>- дифференцированный зачет по МДК.03.02;</li> <li>- зачет по учебной практике;</li> <li>- дифференцированный зачет по производственной практике;</li> <li>- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю</li> </ul>
ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.	Объяснить сущность режимов и технологических процессов производства колбасных изделий. Проводить технологические расчеты при производстве колбасных изделий. Выявление и устранение причин брака, допущенного при производстве колбасных изделий. Уметь разрабатывать мероприятия по предупреждению брака.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос,</li> <li>- тестирование;</li> <li>-экспертная оценка выполнения практических занятий;</li> <li>- дифференцированный зачет по МДК.03.01;</li> <li>- дифференцированный зачет по МДК.03.02;</li> <li>- зачет по учебной практике;</li> <li>- дифференцированный зачет по производственной практике;</li> <li>- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю</li> </ul>
ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.	Объяснить сущность режимов и технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов. Проводить технологические расчеты при производстве копченых изделий и полуфабрикатов. Выявление и устранение причин брака, допущенного при производстве копченых изделий и полуфабрикатов. Уметь разрабатывать мероприятия по предупреждению брака.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос,</li> <li>- тестирование;</li> <li>-экспертная оценка выполнения практических занятий;</li> <li>- дифференцированный зачет по МДК.03.01;</li> <li>- дифференцированный зачет по МДК.03.02;</li> <li>- зачет по учебной практике;</li> <li>- дифференцированный зачет по производственной практике;</li> <li>- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю</li> </ul>
ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического	Знает правила ТБ при работе на технологическом	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос,</li> <li>- тестирование;</li> </ul>

<p>оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</p>	<p>оборудовании в цехах колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. Объясняет устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. Обеспечивает режим работы и контроль эффективности использования технологического оборудования при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</p>	<p>-экспертная оценка выполнения практических занятий; - дифференцированный зачет по МДК.03.01; - дифференцированный зачет по МДК.03.02; - зачет по учебной практике; - дифференцированный зачет по производственной практике; - экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю</p>
--	--	---

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>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>– демонстрация интереса к будущей специальности</p>	<p>– интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>– обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем; – демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>– наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>– демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести</p>	<p>– наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на учебной и производственной практике</p>

	ответственность за результаты своей работы	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития	– демонстрация ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	– наблюдение и оценка решения задач с привлечением группы и выбора оптимального варианта
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– приобретение новых знаний в области профессионального развития	– наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	– наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– Соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий	– наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-ежедневно заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации -самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития	-экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе производственной практики, в ходе сдачи экзаменов и проведения зачетов
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-внедрять новейшие достижения в профессиональную деятельность – -быть готовым к смене устаревших способов технологий на новые.	-экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе производственной практики
<b>ЛР 1</b>	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких

		результатов, стабильность результатов
<b>ЛР 2</b>	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
<b>ЛР 3</b>	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
<b>ЛР 4</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
<b>ЛР 5</b>	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов

		результатов, стабильность результатов
<b>ЛР 6</b>	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
<b>ЛР 7</b>	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
<b>ЛР 8</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
<b>ЛР 9</b>	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов

<p><b>ЛР 10</b></p>	<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
<p><b>ЛР 11</b></p>	<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
<p><b>ЛР 12</b></p>	<p>Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
<p><b>ЛР 13</b></p>	<p>Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>

<p><b>ЛР 14</b></p>	<p>Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
<p><b>ЛР 15</b></p>	<p>Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
<p><b>ЛР 16</b></p>	<p>Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
<p><b>ЛР 17</b></p>	<p>Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>