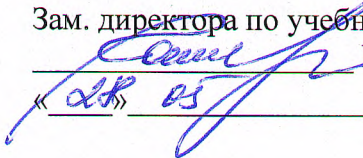


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Максимович Дина Мратовна
Должность: директор Института ветеринарной медицины
Дата подписания: 08.11.2024 г.
Уникальный программный ключ:
665a8aa1f254b0cbf5ca990184421e00ab13b7ac

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)
Вахмянина С.А.


« 28 » 03 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института
ветеринарной медицины
Максимович Д.М.



2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ

профессионального цикла
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(по выбору мясных продуктов)
форма обучения очная

Троицк
2024

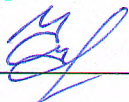
Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343.

Содержание программы профессионального модуля реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям:
Зоотехния, Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов
Протокол № 6 от « 16 » 05 2024 г.

Председатель ПЦМК при кафедре кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции


Чунина Е.Г.

Составитель: Чунина Е.Г., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Рецензенты:

Белоокова О.В., 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	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	34
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	36

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ**

1.1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья является обязательной (вариативной) частью профессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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.
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:

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: 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.
Уметь	Умения: 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.
Знать	Знания: требования охраны труда; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 1587 часов,

в том числе в форме практической подготовки – 884 часа;

из них на освоение МДК – 990 часов;

в том числе самостоятельная работа – 163 часа;

практики, в том числе учебная – 216 часов;

производственная 216 часов.

Промежуточная аттестация:

МДК.01.01- дифференцированный зачет;

УП.01 - зачёт;

ПП.01.01 - дифференцированный зачет;

ПМ. 01- экзамен (квалификационный).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В том числе в форме практич. подготовки	Объем профессионального модуля в академических часах							
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики			
				Всего	в том числе			Учебная практика	Производственная практика	Консультации	
Промежуточная аттестация	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1.1., ПК 1.2. ОК 01.- ОК 09. ЛР1-ЛР17	МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья	546	248	406	-	176	-	72	-	-	68
	МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья	825	420	584	-	276	40	144	-	2	95
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	216	216							216	-
	Промежуточная аттестация	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-
	Всего:	1587	884	990	6	452	40	216	216	2	163

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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 в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья			
МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья		406	ПК 1.1., ПК 1.2. ОК 01.- ОК 09. ЛР1-ЛР17
Раздел 1. Организация рабочих мест и поточных линий производства на предприятиях мясной отрасли		48/8	
Тема 1.1. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли	Содержание	14/2	
	1. Структура мясокомбината: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	2	
	2. Структура мясо -жирового корпуса при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	2	
	3. Структура холодильника при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	2	
	4. Структура мясоперерабатывающего: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.	2	
	5. Структура управления предприятием мясной отрасли.		
	6. 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.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
7. ПЗ №1. Отработка практических навыков на весоизмерительном оборудовании.	2		
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение производства на	Содержание	34/6	
	8. Организация работы в цехе первичной переработки скота. Принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2	

предприятиях мясной отрасли	9. Организация работы в кишечном цеху. Принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2	
	10. Организация работы в цехе пищевых жиров. Принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2	
	11. Организация работы в субпродуктовом цеху. Принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2	
	12. Организация работы в отделении обработки шерстных субпродуктов. Принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2	
	13. Организация работы в цехе технических фабрикатов. Принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2	
	14. Организация работы в шкуроконсервировочный цеху. Принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2	
	15. 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.	2	
	16. Организация работы в сырьевом отделении. Принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2	
	17. Организация работы в шприцовочном отделении. Принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2	
	18. Организация работы в машинном отделении. Принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2	
	19. Организация работы в отделении посола мяса. Принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2	
	20. Организация работы в термическом отделении. Принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2	
	21. Организация работы в упаковочном отделении. Принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации.	2	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
22. ПЗ №2. Изучение устройства и принципа работы оборудования для грубого измельчения мясного сырья (волчок).	2		

	23. ПЗ №3. Изучение устройства и принципа работы оборудования для тонкого измельчения мясного сырья (волчок).	2	
	24. №4. Изучение устройства и принципа работы универсальной термокамеры.	2	
Раздел 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов		100/70	
Тема 2.1. Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы	Содержание	20/14	
	25. Определение упитанности животных, сдаваемых на убой. Категории и упитанности убойных животных.	2	
	26. Транспортировка скота и птицы.	2	
	27. Сдача-приемка крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов. Предубойное содержание: цель, этапы, условия содержания животных.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	
	28. ПЗ №5. Оформление документов приемки скота на убой (акт приемки скота, приемо-расчетная ведомость на животных, принятых от населения).	2	
	29. ПЗ №6. Сдача-приемка по количеству и качеству мяса.	2	
	30. ПЗ №7. Определение упитанности крупного рогатого скота.	2	
	31. ПЗ №8. Определение упитанности свиней.	2	
	32. ПЗ №9. Определение упитанности овец и коз.	2	
	33. ПЗ №10. Определение упитанности птицы.	2	
	34. ПЗ №11. Определение упитанности кроликов.	2	
	Тема 2.2. Первичная переработка животных	Содержание	70/48
35. Технологические операции первичной переработки убойных животных		2	
36. Подача скота на переработку. Оглушение и подъем животных на путь обескровливания.		2	
37. Обескровливание крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота.		2	
38. Съемка шкур крупного рогатого скота.		2	
39. Съемка шкур мелкого рогатого скота		2	
40. Съемка шкур овец.		2	
41. Обработка свиных туш в шкуре.		2	
42. Извлечение внутренних органов из туш животных.		2	
43. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя крупного рогатого скота.		2	
44. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя мелкого рогатого скота.		2	
45. Клеймение и взвешивание.		2	
В том числе практических занятий и лабораторных работ		48	
46. ПЗ №12. Организация рабочего места бойца для выполнения оглушения электрическим током крупного рогатого скота.		2	
47. ПЗ №13. Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки скота.		2	
48. ПЗ №14. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота.		2	
49. ПЗ №15. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе первичной переработки крупного рогатого скота/ мелкого рогатого скота.	2		
50. ПЗ №16. Контроль качества внутренних органов.	2		

	51. ПЗ №17. Распиловка.	2	
	52. ПЗ №18. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса.	2	
	53. ПЗ №19. Сортная разрубка туш крупного рогатого скота.	2	
	54. ПЗ №20. Сортная разрубка туш свиней.	2	
	55. ПЗ №21. Сортная разрубка туш мелкого рогатого скота.	2	
	56. ПЗ №22. Определение категорий упитанности туш крупного рогатого скота	2	
	57. ПЗ №23. Определение категорий упитанности туш свиней.	2	
	58. ПЗ №24. Определение категорий упитанности туш мелкого рогатого скота.	2	
	59. ПЗ №25. Выявление дефектов, ухудшающих товарный вид туши.	2	
	60. ПЗ №26. Проведение технологических расчётов сырья.	2	
	61. ПЗ №27. Проведение технологических расчетов готовой продукции.	2	
	62. ПЗ №28. Проведение технологических расчетов вспомогательных материалов.	2	
	63. ПЗ №29. Проведение технологических расчетов рабочей силы.	2	
	64. ПЗ №30. Проведение технологических расчетов оборудования.	2	
	65. ПЗ №31. Проведение технологических расчетов оборудования.	2	
	66. ПЗ №32. Проведение технологических расчетов расхода пара.	2	
	67. ПЗ №33. Проведение технологических расчетов воды.	2	
	68. ПЗ №34. Проведение технологических расчетов электроэнергии.	2	
	69. ПЗ №35. Проведение технологических расчетов производственных площадей в цехе убоя скота и разделки туш.	2	
Тема 2.3. Первичная переработка свиней	Содержание	10/8	
	70. Автоматизация и роботизация технологического процесса первичной переработки свиней.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	71. ПЗ №36. Организация рабочего места рабочего, выполняющего исследование на трихинеллез.	2	
	72. ПЗ №37. Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки свиней.	2	
	73. ПЗ №38. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки свиней.	2	
	74. ПЗ №39. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе первичной переработки свиней.	2	
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 2.			
История развития биохимических и микробиологических исследований молока и молочных продуктов. Состав и энергетическая ценность молока различных сельскохозяйственных животных (составление таблицы сравнительной оценки различного молока). Состав и строение белков. Структуры белков. Физико-химические свойства белков. Состав липидов. Физико-химические свойства липидов. Классификация углеводов. Основные свойства и функции углеводов. Роль витаминов в нормальном развитии человека. Пороки молока. Микробиологический контроль качества молочных продуктов.			

Патогенные микроорганизмы – возбудители инфекций. Химический состав и свойства микробных токсинов. Условно-патогенные микроорганизмы – возбудители пищевых токсикоинфекций. Пищевые интоксикации (токсикозы).			
Раздел 3. Убой и первичная переработка птицы и кроликов.		252	
Тема 3.1. Убой и первичная переработка птицы	Содержание	50/30	
	75. Технологические процессы обработки птицы, и их характеристика.	2	
	76. Обработка сухопутной птицы.	2	
	77. Обработка сухопутной птицы.	2	
	78. Переработка водоплавающей птицы.	2	
	79. Выработка тушек птицы в потрошенном и полупотрошенном виде. Обработка потрохов.	2	
	80. Обработка птицы на поточно-механизированных линиях.	2	
	81. Категории упитанности тушек птицы.	2	
	82. Выпуск фасованной и упакованной продукции.	2	
	83. Холодильная обработка мяса птицы.	2	
	84. Экспертиза птицы.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	30	
	85. ПЗ №42. Проведение технологических расчетов сырья, готовой и сопутствующей продукции.	2	
	86. ПЗ №43. Проведение технологических расчетов сырья, готовой и сопутствующей продукции.	2	
	87. ПЗ №44. Проведение технологических расчетов тары.	2	
	88. ПЗ №45. Проведение технологических расчетов пара.	2	
	89. ПЗ №46. Проведение технологических расчетов воды.	2	
	90. ПЗ №47. Проведение технологических расчетов электроэнергии.	2	
	91. ПЗ №48. Проведение технологических расчетов рабочей силы.	2	
	92. ПЗ №49. Проведение технологических расчетов производственных площадей цеха переработки птицы.	2	
	93. ПЗ №50. Проведение технологических расчетов оборудования цеха переработки птицы.	2	
	94. ПЗ №51. Сортировка и разделка тушек птицы.	2	
	95. ПЗ №52. Основные технологические процессы обработки птицы.	2	
	96. ПЗ №53. Организация рабочего места рабочего, выполняющего обескровливание.	2	
	97. ПЗ №54. Определение выхода продуктов убоя на линии переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	2	
	98. ПЗ №55. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	2	
	99. ПЗ №56. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	2	
	Тема 3.2. Первичная переработка кроликов	Содержание	12/4
100. Характеристика основных технологических операций убоя и переработки кроликов.		2	
101. Технологические процессы обработки кроликов.		2	
102. Способы клеймения тушек кроликов.		2	

	103. Требования, предъявляемые к качеству обработки кроликов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	104. ПЗ №57. Определение выхода продуктов убоя на линии переработки кроликов.	2	
	105. ПЗ №58. Отработка практических навыков формовки тушек кроликов для упаковки в потребительскую упаковку.	2	
Тема 3.3. Обработка субпродуктов	Содержание	32/18	
	106. Обработка мясокостных субпродуктов	2	
	107. Обработка мякотных субпродуктов	2	
	108. Обработка мякотных субпродуктов	2	
	109. Обработка шерстных субпродуктов	2	
	110. Обработка шерстных субпродуктов	2	
	111. Обработка слизистых субпродуктов	2	
	112. Обработка субпродуктов птицы: порядок выделения и особенности обработки	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	
	113. ПЗ №59. Консервирование субпродуктов	2	
	114. ПЗ №60. Использование обработанных субпродуктов	2	
	115. ПЗ №61. Составление и анализ технологических схем обработки субпродуктов	2	
	116. ПЗ №62. Составление и анализ технологических схем обработки субпродуктов	2	
	117. ПЗ №63. Технологические расчеты сырья по переработке субпродуктов животных.	2	
	118. ПЗ №64. Технологические расчеты по обработке субпродуктов птицы	2	
	119. ПЗ №65. Технологические расчеты рабочей силы по обработке субпродуктов животных	2	
	120. ПЗ №66. Технологические расчеты пара, воды, электроэнергии при обработке субпродуктов	2	
121. ПЗ №67. Технологические расчеты производственных площадей обработки субпродуктов	2		
Тема 3.4. Обработка кишечного сырья	Содержание	26/18	
	122. Понятие о кишечном комплексе. Производственная и анатомическая номенклатура кишок убойных животных. Строение кишечной стенки.	2	
	123. Обработка кишечного комплекса крупного рогатого скота.	2	
	124. Обработка кишечного комплекса мелкого рогатого скота.	2	
	125. Обработка кишечного комплекса свиней.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	
	126. ПЗ №68. Составление и анализ схемы технологического процесса выработки говяжьих черев	2	
	127. ПЗ №69. Составление и анализ схемы технологического процесса выработки свиных кишок	2	
	128. ПЗ №70. Составление и анализ схемы технологического процесса выработки кишок мелкого рогатого скота	2	
	129. ПЗ №71. Способы консервирования кишок	2	
	130. ПЗ №72. Анализ технологического процесса консервирования кишок	2	
	131. ПЗ №73. Технологические расчеты кишечного сырья	2	
132. ПЗ №74. Технологические расчеты кишечного сырья	2		

	133. ПЗ №75. Проведение технологических расчетов вспомогательных материалов при обработке кишечного сырья	2	
	134. ПЗ №76. Технологические расчеты рабочей силы в кишечном цехе	2	
Тема 3.5. Переработка крови	Содержание	18/6	
	135. Основные физиологические константы крови сельскохозяйственных животных. Классификация кровепродуктов.	2	
	136. Стабилизация крови. Основы выбора стабилизаторов.	2	
	137. Дефибринирование крови. Аппаратурное оформление процесса.	2	
	138. Сепарирование крови. Аппаратурное оформление процесса.	2	
	139. Способы обесцвечивания крови.	2	
	140. Холодильная обработка крови.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	141. ПЗ №77. Оценка биологической ценности кровепродуктов убойных животных.	2	
	142. ПЗ №78. Отработка практических навыков по получению гематогена.	2	
143. ПЗ №79. Технологические расчеты готовой продукции при переработке крови.	2		
Тема 3.6. Обработка жирового сырья	Содержание	10/4	
	144. Классификация твердого и мягкого жирсырья для вытопки жира.	2	
	145. Установки периодического действия и поточно-механизированные линии для получения пищевых топленых жиров.	2	
	146. Обработка шквары. Очистка жира (сепарирование, отстаивание). Переохлаждение и фасование жира. Хранение топленого жира.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	147. ПЗ №80. Оценка качества пищевого топленого жира с точки зрения гидролитической порчи.	2	
148. ПЗ №81. Технологические расчеты сырья при производстве пищевых топленых жиров	2		
Тема 3.7. Обработка кожевенного сырья и получение кормовой продукции	Содержание	10	
	149. Обработка кожевенного сырья	2	
	150. Обрядка и мездрение шкур	2	
	151. Промывка шкур и удаление навала	2	
	152. Консервирование шкур	2	
	153. Обработка щетины	2	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	-		
Тема 3.8. Строение и пищевая ценность, автолитические изменения мяса	Содержание	10/2	
	154. Строение, состав и свойства мышечной ткани. Характеристика белков мышечной ткани. Строение, состав и свойства соединительной ткани мяса. Характеристика белков соединительной ткани.	2	
	155. Строение, состав и свойства жировой ткани. Строение, состав и свойства костной ткани.	2	
	156. Строение, состав и свойства крови. Характеристика белков крови. Процесс свертывания крови.	2	
	157. Автолиз мяса. Стадии автолиза. Мясо PSE, DFD, NOR.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
158. ПЗ №82. Оценка расчетным способом пищевой, в том числе биологической ценности различных видов мясного сырья.	2		
Тема 3.9.	Содержание	10/4	

Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	159. Холодильная обработка как мяса. Классификация мяса по термическому состоянию.	2	
	160. Охлаждение мясного сырья. Способы охлаждения. Параметры и длительность хранения мяса в охлажденном состоянии.	2	
	161. Подмораживание мяса. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии.	2	
	162. Замораживание мяса и мясных продуктов. Способы замораживания. Процессы, протекающие в мясе при замораживании. Параметры и длительность хранения замороженного мяса.	2	
	163. Размораживание мяса. Процессы, протекающие в мясе при размораживании. Способы размораживания.	2	
	164. Сублимационная сушка мяса и мясных продуктов	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	165. ПЗ №83. Сравнительная оценка различных способов холодильной обработки мясного сырья для сохранения его качества.	2	
166. ПЗ №84. Определение термического состояния мясного сырья.	2		
Тема 3.10. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования	Содержание	54	
	167. Основное оборудование для первичной переработки крупного рогатого скота.	2	
	168. Основное оборудование для первичной переработки мелкого рогатого скота.	2	
	169. Основное оборудование для первичной переработки свиней.	2	
	170. Оборудование для транспортирования.	2	
	171. Оборудование для оглушения скота.	2	
	172. Душевые устройства и моечные машины.	2	
	173. Оборудование для шпарки туш и удаления щетины. Оборудование для опалки и очистки свиных туш.	2	
	174. Характерные неисправности, возникающие при обслуживании мездрильной машины.	2	
	175. Комплект оборудования линии убоя и переработки птицы.	2	
	176. Оборудование линии убоя и первичной переработки кроликов.	2	
	177. Оборудование для холодильной обработки мяса птицы и кроликов.	2	
	178. Устройство, назначение и принцип действия сепараторов для крови	2	
	179. Производство кормовой муки на поточных линиях	2	
	180. Устройство, назначение и принцип действия жирового сепаратора	2	
	181. Устройство, назначение и принцип действия аппаратов периодического действия по производству сухих животных кормов, кормового и технического жиров	2	
	182. Режим работы непрерывно-действующего оборудования по производству сухих животных кормов и жиров	2	
	183. Принцип действия линий для обработки шерстных субпродуктов	2	
	184. Устройство, назначение и принцип действия оборудования для обработки говяжьих голов.	2	
	185. Устройство, назначение и принцип действия агрегата для обработки свиных голов	2	
186. Устройство опалочной печи ССЛ-2АМ	2		
187. Режим работы оборудования для обработки потрохов птицы	2		
188. Режим работы оборудования по обработке шкур крупного рогатого скота	2		
189. Режим работы оборудования по обработке шкур свиней	2		
190. Режим работы оборудования по обработке шкур овец	2		
191. Устройство, назначение и принцип действия оборудования для обработки щетины	2		

	192. Устройство, назначение и принцип действия оборудования для переработки пера и пуха	2	
	193. Устройство, назначение и принцип действия оборудования для обработки кишечного сырья	2	
Тема 3.11. Разделка, обвалка и жиловка мяса	Содержание	20/8	
	194. Разделка полутуш крупного рогатого скота для производства колбасных изделий.	2	
	195. Разделка свиных полутуш для производства колбасных изделий.	2	
	196. Разделка туш мелкого рогатого скота для производства колбасных изделий.	2	
	197. Разделка тушек птицы.	2	
	198. Обвалка и жиловка мяса.	2	
	199. Характеристика жилованного мяса.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	200. ПЗ №85. Определение выхода отрубов при разделке полутуш крупного рогатого скота, свиней и туш мелкого рогатого скота.	2	
	201. ПЗ №86. Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке полутуш крупного рогатого скота. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса.	2	
	202. ПЗ №87. Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке свиных полутуш. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса.	2	
	203. ПЗ №88. Отработка практических навыков по разделке тушек птицы для дальнейшей реализации/ промышленной переработки с уточнением названий частей тушек птицы.	2	
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела МДК.01.01.		68
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 4. Составление схем, таблиц, последовательности действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация, подготовка рефератов, сообщений и презентаций. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		68	
МДК 01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья			ПК 1.1., ПК 1.2. ОК 01.- ОК 09. ЛР1-ЛР17
Раздел 1. Технология колбасных изделий		146	
Тема 1.1. Характеристика основного и вспомогательного сырья	Содержание	22/4	
	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	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	10. ПЗ №1. Сравнительная оценка фосфатов для использования в технологии колбасных изделий в зависимости от хода автолиза.	2	
	11. ЛЗ №1. Отработка практических навыков в области проведения входного контроля мясного сырья для колбасного производства.	2	
Тема 1.2. Ассортимент колбасных изделий и технологические схемы разделки мясных туш.	Содержание	18/12	
	12. Ассортимент колбасных изделий. (Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции; критерии оценки. Номенклатура и характеристика вареных, полукопченых).	2	
	13. Ассортимент колбасных изделий. (Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции; критерии оценки. Номенклатура и характеристика сырокопченых, копчено-вареных колбасных изделий).	2	
	14. 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	
	15. Требования к сырью и вспомогательным материалам. Требования к качеству готовой продукции.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	16. ПЗ №2. Схемы разделки туш говядины для промышленной переработки. Схемы рациональной разделки охлажденного мяса.	2	
	17. ПЗ №3. Схемы разделки туш свинины для промышленной переработки. Схемы рациональной разделки охлажденного мяса.	2	
	18. ПЗ №4. Методы исследований качества сырья и готовой продукции.	2	
	19. ЛЗ №2. Определение свойств мяса по шкале DFD-ЖЖ-Р8Е.	2	
	20. ЛЗ №3. Входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий.	2	

	21. ЛЗ №4. Входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий.	2	
Тема 1.3. Подготовка сырья к колбасному производству.	Содержание	38/20	
	22. Размораживание мясного сырья. Способы и методы размораживания мяса и их сравнительная оценка.	2	
	23. Схемы разделки мяса для колбасного производства.	2	
	24. Технология процесса обвалки мяса. Механизация процесса. Вертикальная обвалка. Механическая дообвалка кости и обвалка тушек птицы и кроликов.	2	
	25. Жилровка мяса. Выход жилованного мяса в зависимости от упитанности туш.	2	
	26. Подготовка шпика для колбасного производства. Подготовка сырья для приготовления ливерных колбас, зельца, студня.	2	
	27. Классификация оборудования для разделки туш, обвалки и жилровки мяса.	2	
	28. Конвейер универсальный для обвалки и жилровки мяса.	2	
	29. Ленточные пилы для разделки мясных отрубов.	2	
	30. Оборудование для дообвалки мяса.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20	
	31. ПЗ №5. Технологические расчеты по колбасному производству: расчет массы основного сырья.	2	
	32. ПЗ №6. Технологические расчеты по колбасному производству: расчет сырья по видам.	2	
	33. ПЗ №7. Изучение работы конвейера универсального для обвалки и жилровки мяса.	2	
	34. ПЗ №8. Изучение работы шпигорезок.	2	
	35. ПЗ №9. Расчет ленточных пил.	2	
	36. ЛЗ №5. Исследование показателей качества охлажденного мяса.	2	
	37. ЛЗ №6. Исследование показателей качества замороженного мяса.	2	
	38. ЛЗ №7. Изучение режимов замораживания и хранения мяса.	2	
	39. ЛЗ №8. Исследование органолептических и физико-химических показателей сублимированных мясных продуктов.	2	
40. ЛЗ №9. Исследование показателей безопасности сублимированных мясных продуктов.	2		
Тема 1.4. Посола сырья для колбасного производства	Содержание	14	
	41. Способы и режимы посола. Посолочные ингредиенты.	2	
	42. Совмещение процесса посола с процессом приготовления фарша. Измельчение мясного сырья.	2	
	43. Продолжительность выдержки мяса в посоле в зависимости от степени измельчения и метода посола.	2	
	44. Изменения составных частей мяса, его свойств при посоле.	2	
	45. Классификация оборудования для измельчения сырья перед посолом.	2	
	46. Особенности резанием. Основные конструктивные формы режущих органов.	2	
	47. Фаршемешалки различных видов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	48. ПЗ №10. Расчет количества нитритно-посолочной смеси для посола мясного сырья, исходя из содержания миоглобина.	2	
	49. ПЗ №11. Способы и режимы посола. Совмещение процесса посола с процессом приготовления фарша.	2	
	50. ПЗ №12. Изменение составных частей мяса, его свойств при посоле.	2	

	51. ЛЗ №10. Приготовление посолочной смеси для посола мясного сырья в колбасном производстве.	2	
	52. ЛЗ №11. Приготовление посолочной смеси для посола мясного сырья в колбасном производстве.	2	
	53. ЛЗ №12. Анализ посолочной смеси для посола мясного сырья в колбасном производстве.	2	
Тема 1.5. Рецептура колбасных изделий	Содержание	30/20	
	54. Рецептuru вареных колбасных изделий.	2	
	55. Рецептuru сосисок и сарделек.	2	
	56. Рецептuru ливерных колбасных изделий.	2	
	57. Рецептuru кровяных колбасных изделий.	2	
	58. Рецептuru зельцев и паштетов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20	
	59. ПЗ №13. Расчет рецептуры вареных колбасных изделий.	2	
	60. ПЗ №14. Расчет рецептуры сосисок и сарделек.	2	
	61. ПЗ №15. Расчет рецептуры ливерных колбасных изделий.	2	
	62. ПЗ №16. Расчет рецептуры кровяных колбасных изделий.	2	
	63. ПЗ №17. Расчет рецептуры зельцев и паштетов.	2	
	64. ЛЗ №13. Органолептическая оценка качества вареных колбасных изделий.	2	
	65. ЛЗ №14. Органолептическая оценка качества копченых колбасных изделий.	2	
	66. ЛЗ №15. Органолептическая оценка качества ливерных колбасных изделий.	2	
67. ЛЗ №16. Органолептическая оценка качества кровяных колбасных изделий.	2		
68. ЛЗ №17. Органолептическая оценка качества зельцев и паштетов.	2		
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1.		20	
1.	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	20	
2.	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3.	Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		
4.	Составление схем, таблиц, последовательности действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.		
5.	Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация, подготовка рефератов, сообщений и презентаций.		
6.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
7.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Тема 1.6. Приготовление фарша для колбасного производства	Содержание	26/18	
	69. Технология приготовления фарша для различных видов колбас.	2	
	70. Куттерование (Технология куттерования, режимы куттерования, оборудование и режущий инструмент, применяемый при куттеровании)	2	
	71. Оборудование для перемешивания фарша.	2	
	72. Машины для тонкого измельчения: куттера, коллоидные мельницы.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	

	73. ПЗ №18. 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. ПЗ №19. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для измельчения мяса. Измельчители. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования для измельчения мяса.	2	
	75. ПЗ №20. 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. ПЗ №21. 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. ПЗ №22. 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. ПЗ №23. 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. ЛЗ №18. Отработка практических навыков техники создания белково-жировой эмульсии.	2	
	80. ПЗ №24. Технологические расчеты количества воды и массы фарша.	2	
	81. ПЗ №25. Расчет производительности и мощности фаршемешалок открытого типа.	2	
Тема 1.7. Подготовки оболочки и формование колбасных изделий	Содержание	30/16	
	82. Виды колбасной оболочки.	2	
	83. Технология подготовки кишечной и искусственной оболочки. Фаршеёмкость оболочек.	2	
	84. Технология формования колбасных изделий. Механизация процессов формования колбасных изделий.	2	
	85. Вязка колбасных батонов. Штриковка колбасных батонов.	2	
	86. Навешивание колбасных батонов на палки и рамы. Паспортизация рам.	2	
	87. Машины для формообразования и дозирования колбасных изделий.	2	
	88. Устройство шприцов периодического и непрерывного действия.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	89. ПЗ №26. Подбор ассортимента колбасных оболочек для различных видов колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас.	2	
	90. ПЗ №27. Подбор ассортимента колбасных оболочек для различных видов колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас.	2	
	91. ПЗ №28. Техника ручной вязки колбасных изделий.	2	
	92. ПЗ №29. Определение производительности и мощности шприцов.	2	
	93. ПЗ №30. Изучение работы шприцов робот «Поли-Клип».	2	

	94. ПЗ №31. Изучение линии «Франк-А-Матик».	2	
	95. ЛЗ №19. Определение фаршеемкости колбасных оболочек.	2	
	96. ЛЗ №20. Определение фаршеемкости колбасных оболочек.	2	
Тема 1.8 Термическая обработка колбасных изделий	Содержание	52/30	
	97. Термическая обработка колбасных изделий: обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение.	2	
	98. Физико-химические процессы, протекающие в колбасных изделиях при термической обработке. Изменения составных частей и свойств мясного сырья при тепловой обработке.	2	
	99. Аппаратурное оформление процессов термической обработки колбасных изделий.	2	
	100. Пароварочные камеры для колбасных изделий.	2	
	101. Тупиковые и проходные камеры.	2	
	102. Способы подвода пара, автоматизация транспортных операций в пароварочных камерах.	2	
	103. Аппараты для обжарки мясных продуктов.	2	
	104. Конструкции ярусных и рамных камер. Схемы подвода тепла. Термоагрегаты.	2	
	105. Типы копчения.	2	
	106. Коптильные камеры.	2	
	107. Дрова и опилки. Способы подвода дыма. Конструкции дымогенераторов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	30	
	108. ПЗ №32. Сравнительная оценка термической обработки варено-копченых и полукопченых колбасных изделий.	2	
	109. ПЗ №33. Сравнительная оценка термической обработки варено-копченых и полукопченых колбасных изделий.	2	
	110. ПЗ №34. Осадка колбасных изделий.	2	
	111. ПЗ №35. Обжарка. Изменение составных частей мяса, его свойств при тепловой обработке. Технологическое оборудование.	2	
	112. ПЗ №36. 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	
	113. ПЗ №37. 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	
	114. ПЗ №38. Особенности производства полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас. (Особенности набивки фарша, обжарки, варки и копчения. Технологические режимы.)	2	
	115. ПЗ №39. Запекание мясных хлебов. (Особенности производства запекания мясных хлебов. Ротационные печи. Запекание в шахтных газовых печах. Температурные параметры).	2	
	116. ПЗ №40. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий.	2	
	117. ПЗ №41. Анализ технологических режимов термической обработки колбасных изделий.	2	
118. ЛЗ №21. Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности.	2		
119. ЛЗ №22. Правила отбора проб колбасных изделий.	2		
120. ЛЗ №23. Определение содержания влаги в различных колбасных изделиях.	2		
121. ЛЗ №24. Определение содержания соли в колбасных изделиях.	2		

	122. ЛЗ №25. Определение содержания нитрита натрия в колбасных изделиях.	2	
Тема 1.9. Упаковка и сдача в реализацию готовой продукции	Содержание	30/16	
	123. Оболочки для производства колбасных изделий. Подготовка оболочек к использованию.	2	
	124. перевязочные и упаковочные материалы.	2	
	125. Газовые среды для упаковки колбасных изделий.	2	
	126. Топливные материалы, требования к качеству материалов.	2	
	127. Хранение колбасных изделий на предприятии.	2	
	128. Упаковка колбасных изделий в транспортную тару. Маркировка.	2	
	129. Правила транспортирования колбасных изделий.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	130. ПЗ №42. Техника упаковки в газовые среды колбасных изделий.	2	
	131. ПЗ №43. Техника упаковки в вакуум колбасных изделий.	2	
	132. ПЗ №44. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для упаковки колбасных изделий. Устройство, назначение и принцип действия оборудования.	2	
	133. ПЗ №45. Компановка оборудования линии производства вареных колбас	2	
	134. ПЗ №46. Технологические расчеты термоупаковочных материалов.	2	
135. ПЗ №47. Решение ситуационных задач по колбасному производству.	2		
136. ПЗ №48. Отработка практических навыков техники упаковки в газовые среды, в вакуум.	2		
137. ПЗ №49. Отработка практических навыков техники упаковки в газовые среды, в вакуум.	2		
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1.		22	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка рефератов, сообщений и презентаций. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	22	
Тема 1.10. Технологии производства колбасных изделий	Содержание	30/10	
	138. Технология производства вареных колбасных изделий. (Технологическая схема производства вареных колбасных изделий).	2	
	139. Технология производства сосисок и сарделек (Технологическая схема производства).	2	
	140. Технология производства ливерных колбасных изделий. (Технологическая схема производства ливерных колбас).	2	
	141. Технология производства кровяных колбас. (Технологическая схема производства кровяных колбас).	2	
	142. Технология производства фаршированных колбас (Сырье для изготовления фаршированных колбас. Технологическая схема производства фаршированных колбас).	2	
	143. Технология производства зельцев и паштетов. (Технологическая схема производства зельцев и паштетов).	2	
	144. Технология производства мясных хлебов. (Технологическая схема производства мясных хлебов).	2	
145. Технология производства полукопченых колбас (технологическая схема производства).	2		

	146. Технология производства варено-копченых колбасных изделий (ассортимент варено-копченых колбас. Основное сырье. Технологический процесс изготовления варено-копченых колбас. Рецептура основного несоленого сырья).	2	
	147. Технология производства сырокопченых колбасных изделий. (ассортимент сырокопченых колбас. Основное сырье. Технологический процесс изготовления сырокопченых колбас. Рецептура основного сырья некоторых видов сырокопченых колбас.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	148. ПЗ №50. Сравнительная оценка качества вареных колбас различных мясоперерабатывающих предприятий.	2	
	149. ПЗ №51. Сравнительная оценка качества сосисок и сарделек различных мясоперерабатывающих предприятий.	2	
	150. ПЗ №52. Сравнительная оценка качества ливерных колбас различных мясоперерабатывающих предприятий.	2	
	151. ПЗ №53. Сравнительная оценка качества полукопченых колбас различных мясоперерабатывающих предприятий.	2	
	152. ПЗ №54. Определение качества варено-копченых колбасных изделий.	2	
Раздел 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса		208	
Тема 2.1. Ассортимент полуфабрикатов и характеристика сырья	Содержание	20/4	
	153. Ассортимент полуфабрикатов.	2	
	154. Классификация полуфабрикатов по виду использованного сырья.	2	
	155. Классификация полуфабрикатов по содержанию мясных ингредиентов и мышечной ткани.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	156. ПЗ №55. Изучение схем разделки говяжьих, свиных полутуш, туш мелкого рогатого скота, тушек птицы для производства полуфабрикатов.	2	
	157. ПЗ №56. Изучение схем разделки говяжьих, свиных полутуш, туш мелкого рогатого скота, тушек птицы для производства полуфабрикатов.		
	158. ПЗ №57. Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов.	2	
Тема 2.2. Технология натуральных полуфабрикатов	Содержание	30/8	
	159. Технология крупнокусковых мясных полуфабрикатов. Разделка, обвалка, жиловка сырья. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.	2	
	160. Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Разделка, обвалка, жиловка сырья. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.	2	
	161. Технология натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. Разделка. Нанесение приправы. Фасование, упаковывание, охлаждение, замораживание. Сроки хранения и реализация.	2	
	162. Технология панированных полуфабрикатов. Подготовка сырья. Отбивание, смачивание льезоном, панирование. Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализации.	2	
	163. Проконтролировать правильность выполнения и соблюдения режимов всех операций по производству крупнокусковых мясных полуфабрикатов из говядины и свинины в соответствии с требованиями технологических инструкций.	2	
	164. Проконтролировать правильность выполнения и соблюдения режимов всех операций по производству порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов из говядины и свинины в соответствии с требованиями технологических инструкций.	2	
	165. Проконтролировать правильность выполнения и соблюдения режимов всех операций по производству натуральных полуфабрикатов из мяса птицы в соответствии с требованиями технологических инструкций.	2	

	166. Проконтролировать правильность выполнения и соблюдения режимов всех операций по производству панированных полуфабрикатов в соответствии с требованиями технологических инструкций.	2	
	167. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для изготовления крупнокусковых и мелкокусковых мясных полуфабрикатов.	2	
	168. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для изготовления натуральных мясных полуфабрикатов.	2	
	169. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для изготовления панированных полуфабрикатов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	170. ПЗ №58. Изучение ГОСТов на полуфабрикаты.	2	
	171. ПЗ №59. Изучение ТУ на полуфабрикаты.	2	
	172. ПЗ №60. Изучение технологических схем по производству полуфабрикатов из мяса птицы.	2	
	173. ПЗ №61. Технологические расчеты по производству полуфабрикатов из мяса птицы.	2	
Тема 2.3. Технология рубленых полуфабрикатов	Содержание	14/6	
	174. Технология рубленых полуфабрикатов. Подготовка сырья. Измельчение, приготовление фарша, формование, панирование. Фасование, охлаждение/ замораживание. Сроки хранения и реализация.	2	
	175. Технология рубленых полуфабрикатов. Подготовка сырья. Измельчение, приготовление фарша, формование, панирование. Фасование, охлаждение/ замораживание. Сроки хранения и реализация.	2	
	176. Технология замороженных полуфабрикатов в тесте. Подготовка сырья и материалов. Приготовление начинки. Приготовление теста, формование, замораживание, галтовка. Упаковывание. Сроки хранения и реализация.	2	
	177. Технология замороженных полуфабрикатов в тесте. Подготовка сырья и материалов. Приготовление начинки. Приготовление теста, формование, замораживание, галтовка. Упаковывание. Сроки хранения и реализация.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	178. ПЗ №62. Графическое изображение технологических схем по производству рубленых полуфабрикатов.	2	
	179. ПЗ №63. Органолептические и физико-химические показатели качества рубленых полуфабрикатов.	2	
	180. ПЗ №64. Сравнительная оценка качества рубленых полуфабрикатов.	2	
Тема 2.4. Технология производства панированных полуфабрикатов.	Содержание	10/8	
	181. Технология производства панированных полуфабрикатов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	182. ПЗ №65. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для формирования котлет. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования.	2	
	183. ПЗ №66. Графическое изображение технологических схем по производству панированных полуфабрикатов.	2	
	184. ПЗ №67. Органолептические и физико-химические показатели качества панированных полуфабрикатов.	2	
	185. ПЗ №68. Сравнительная оценка качества панированных полуфабрикатов.	2	
Тема 2.4. Технология производства замороженных полуфабрикатов.	Содержание	14/10	
	186. Технология производства замороженных полуфабрикатов.	2	
	187. Технология производствапельменей.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	

	188. ПЗ №69. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для формованияпельменей. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования.	2	
	189. ПЗ №70. Графическое изображение технологических схем по производствупельменей.	2	
	190. ПЗ №71. Органолептические и физико-химические показатели качествапельменей	2	
	191. ПЗ №72. Органолептические и физико-химические показатели качествапельменей	2	
	192. ПЗ №73. Сравнительная оценка качества мясных полуфабрикатов в тесте разных производителей.	2	
Тема 2.5. Ассортимент продуктов из мяса и характеристика сырья	Содержание	24/18	
	193. Ассортимент продуктов из говядины. Технологические особенности производства.	2	
	194. Ассортимент продуктов из свинины. Технологические особенности производства.	2	
	195. Ассортимент продуктов из курицы. Технологические особенности производства.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	
	196. ПЗ №74. Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при копчении, жарке и варке продуктов из мяса.	2	
	197. ПЗ №75. Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при копчении, жарке и варке продуктов из мяса.	2	
	198. ПЗ №76. Отработка практических навыков по приготовлению рассола для шприцевания и массажиования мясного сырья для производства продуктов из говядины.	2	
	199. ПЗ №77. Отработка практических навыков по приготовлению рассола для шприцевания и массажиования мясного сырья для производства продуктов из свинины.	2	
	200. ПЗ №78. Отработка практических навыков по приготовлению рассола для шприцевания и массажиования мясного сырья для производства продуктов из птицы.	2	
	201. ПЗ №79. Требования ГОСТа на копченые изделия.	2	
	202. ПЗ №80. Требования ТУ на копченые изделия.	2	
	203. ПЗ №81. Ассортимент и требования, предъявляемые к качеству сырья для производства копченостей.	2	
	204. ПЗ №82. Изменение составных частей мяса, его свойств при копчении.	2	
Курсовая работа	<p>Примерная тематика курсового проекта:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технический проект сырьевого отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 28 тонн в смену колбасных изделий. 2. Холодильно-колбасное производство мощностью 5 т колбасных изделий, 5,5 т мясных и мясосодержащих полуфабрикатов и 3,5 т продуктов из мяса в смену при мясокомбинате мощностью 50 т мяса в смену. Технический проект отделений производства мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 3. Холодильно-колбасное производство мощностью 16 т колбасных изделий и продуктов из мяса в смену при мясокомбинате мощностью 75 т мяса в смену. Технический проект отделения посола мяса. 4. Технический проект цеха производства натуральных и замороженных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 28 тонн в смену колбасных изделий. 5. Технический проект машинно-шприцовочного цеха при мясоперерабатывающем заводе мощностью 35 тонн в смену колбасных изделий. 		

	<p>6. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 15 тонн в смену колбасных изделий.</p> <p>7. Цех по производству натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий.</p> <p>8. Технический проект цеха производствапельменей при мясоперерабатывающем заводе мощностью 15 тонн в смену колбасных изделий.</p> <p>9. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 6 тонн в смену колбасных изделий.</p> <p>10. Технический проект цеха производства натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий.</p> <p>11. Технический проект сырьевого отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 30 тонн в смену колбасных изделий.</p> <p>12. Холодильно-колбасное производство мощностью 8 т колбасных изделий, 5 т мясных и мясосодержащих полуфабрикатов и 3 т продуктов из мяса в смену при мясокомбинате мощностью 50 т мяса в смену. Технический проект отделений производства мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.</p> <p>13. Холодильно-колбасное производство мощностью 20 т колбасных изделий и продуктов из мяса в смену при мясокомбинате мощностью 80 т мяса в смену. Технический проект отделения посола мяса.</p> <p>14. Технический проект цеха производства натуральных и замороженных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 30 тонн в смену колбасных изделий.</p> <p>15. Технический проект машинно-шприцовочного цеха при мясоперерабатывающем заводе мощностью 40 тонн в смену колбасных изделий.</p> <p>16. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 20 тонн в смену колбасных изделий.</p> <p>17. Цех по производству натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 15 тонн в смену колбасных изделий.</p> <p>18. Технический проект цеха производствапельменей при мясоперерабатывающем заводе мощностью 10 тонн в смену колбасных изделий.</p> <p>19. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 10 тонн в смену колбасных изделий.</p> <p>20. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 20 тонн в смену колбасных изделий.</p> <p>21. Цех по производству натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 20 тонн в смену колбасных изделий.</p> <p>22. Технический проект цеха производствапельменей при мясоперерабатывающем заводе мощностью 45 тонн в смену колбасных изделий.</p> <p>23. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 9 тонн в смену колбасных изделий.</p> <p>24. Технический проект цеха производства натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 18 тонн в смену колбасных изделий.</p>		
--	---	--	--

	25. Холодильно-колбасное производство мощностью 3 т колбасных изделий, 4 т мясных и мясосодержащих полуфабрикатов и 5 т продуктов из мяса в смену при мясокомбинате мощностью 30 т мяса в смену. Технический проект отделений производства мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.		
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)	40	
	205. Консультация по структуре курсового проекта.	2	
	206. Методика использования справочной, нормативной и правовой документации при выполнении курсовой работы.	2	
	207. Методика краткого изложения состояния молочной промышленности раздела «Введение» с раскрытием актуальности темы, постановки целей и задач.	2	
	208. Методика сбора материала для раздела «Обзор литературы» по курсовой работе.	2	
	209. Методика проведения анализ имеющихся данных по теме работы, которые следует использовать при написании раздела «обзор литературы» по курсовой работе.	2	
	210. Методика написания раздела «Технология производства колбасных изделий».	2	
	211. Методика составления технологической схемы производства колбасных изделий	2	
	212. Методика описания поэтапно всех технологических операций при переработке сырья, производстве продукции.	2	
	213. Методика проведения технологических расчётов мясного сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.	2	
	214. Методика проведения технологических расчётов мясного сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.	2	
	215. Методика написания раздела «Организация производственного контроля».	2	
	216. Методика по оформлению совмещенного графика работы оборудования.	2	
	217. Методика по написанию раздела «Подбор технологического оборудования».	2	
	218. Методика по написанию раздела «Подбор технологического оборудования».	2	
	219. Методика по написанию раздела «Мойка и дезинфекция на молочном предприятии».	2	
	220. Методика по написанию раздела «Обеспечение экологической безопасности».	2	
	221. Методика по оформлению графической части.	2	
	222. Методика написания раздела «Заключение».	2	
	223. Методика по оформлению списка используемых источников.	2	
	224. Защита курсовой работы.	2	
	Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 3.	40	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
	3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.	40	
	4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка рефератов, сообщений и презентаций.		
	5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
Тема 2.6.	Содержание	56/28	
Технологические процессы производства	225. Ассортимент и требования, предъявляемые к качеству сырья для производства копченостей из свинины.	2	
	226. Ассортимент и требования, предъявляемые к качеству сырья для производства копченостей из мяса КРС.	2	

продуктов из молочной сывортки	227. Ассортимент и требования, предъявляемые к качеству сырья для производства копченостей из баранины.	2	
	228. Ассортимент и требования, предъявляемые к качеству сырья для производства копченостей из мяса птицы.	2	
	229. Характеристика основного сырья и вспомогательных материалов. Требования к ним.	2	
	230. Посолочные материалы используемые для производства копченых изделий.	2	
	231. Подготовка и разделка сырья для производства копченых изделий из свинины.	2	
	232. Технологический процесс выработки вареных продуктов из свинины: балык, рулеты, ветчина.	2	
	233. Технологический процесс выработки вареных продуктов из свинины: балык, рулеты, ветчина.	2	
	234. Технологический процесс изготовления копчено-вареных продуктов из свинины: окорок, балык, грудинка, корейка.	2	
	235. Технологический процесс изготовления копчено-вареных продуктов из свинины: окорок, балык, грудинка, корейка.	2	
	236. Технологический процесс изготовления сырокопченых продуктов из свинины: окорок, шейка, рулька, грудинка, корейка.	2	
	237. Технологический процесс изготовления копчено-запеченных продуктов из свинины: окорок, рулет.	2	
	238. Технологический процесс изготовления запеченных и жареных продуктов из свинины: буженина высшего сорта, карбонат.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	28	
	239. ПЗ №83. Определение качества копченых изделий из свинины.	2	
	240. ПЗ №84. Определение качества копченых изделий из КРС.	2	
	241. ПЗ №85. Определение качества копченых изделий из баранины.	2	
	242. ПЗ №86. Определение качества копченых изделий из птицы.	2	
	243. ПЗ №87. Порядок приготовления рассола.	2	
	244. ПЗ №88. Требования к посолочным материалам.	2	
	245. ПЗ №89. Оборудование для посола копченых изделий.	2	
	246. ПЗ №90. Изменение составных частей мяса, его свойств при тепловой обработке.	2	
	247. ПЗ №91. Режимы технологических процессов производства копченых изделий.	2	
	248. ПЗ №92. Оборудование для термической обработки копченых изделий.	2	
249. ПЗ №93. Оборудование для термической обработки копченых изделий.	2		
250. ПЗ №94. Технологические расчеты основного сырья и вспомогательных материалов.	2		
251. ПЗ №95. Влияние технологических факторов на качество готовых копченых изделий.	2		
252. ПЗ №96. Производство запеченных изделий.	2		
Самостоятельная работа при изучении раздела 2			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			
4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка рефератов, сообщений и презентаций.			
5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
	7		

Раздел 3. Технология мясных и мясосодержащих консервов		44	
Тема 3.1. Ассортимент консервов на мясной основе	Содержание	4	
	253. Принципы консервирования мяса и мясных продуктов.	2	
	254. Современные направления консервирования пищевых продуктов. Сублимационная сушка.	2	
	255. Ассортимент консервов на мясной основе.	2	
	256. Ассортимент консервов на мясной основе.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	257. ПЗ №97. Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе.	2	
	258. ПЗ №98. Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе.	2	
Тема 3.2. Сырье для производства консервов на мясной основе	Содержание	10	
	259. Основное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов.	2	
	260. Вспомогательное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Подготовка вспомогательных материалов.	2	
	261. Виды и характеристические особенности тары для консервного производства. Металлическая тара.	2	
	262. Поточные линии для производства металлической консервной тары.		
	263. Комбинированная полужесткая консервная тара.		
	264. Мягкая и стеклянная консервная тара.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	
	265. ПЗ №99. Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок.	2	
	266. ПЗ №100. Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок.	2	
	267. ПЗ №101. Подготовка мясного сырья		
	268. ПЗ №102. Подготовка мясопродуктов		
	269. ПЗ №103. Подготовка вспомогательного сырья		
	270. ПЗ №104. Подготовка тары		
Тема 3.3. Технология консервов на мясной основе	Содержание	44/18	
	271. Рецептура консервов на мясной основе	2	
	272. Технологическая схема производства консервов на мясной основе.	2	
	273. Наполнение банок	2	
	274. Маркировка банок	2	
	275. Закатка банок	2	
	276. Промышленная стерильность консервированного продукта	2	
	277. Режимы термического консервирования	2	
	278. Давление в консервной таре при стерилизации	2	
	279. Изменения составных частей консервов под влиянием высоких температур	2	
	280. Техника стерилизации	2	
	281. Сортировка консервов	2	
	282. Упаковывание и складирование консервов	2	

	283. Хранение консервов	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	
	284. ПЗ №105. Расчет мясного и вспомогательного сырья для производства консервов на мясной основе		
	285. ПЗ №106. Составление технологических схем производства консервов на мясной основе		
	286. ПЗ №107. Составление технологических схем производства консервов на мясной основе		
	287. ПЗ №108. Проверка герметичности закатанных банок		
	288. ПЗ №109. Определение степени стерилизации и пастеризации консервов		
	289. ПЗ №110. Определение показателей термоустойчивости организмов		
	290. ПЗ №111. Расчет режимов стерилизации		
	291. ПЗ №112. Порядок разработки режимов термического консервирования		
	292. ПЗ №113. Сравнительная оценка качества консервов на мясной основе		
	Самостоятельная работа при изучении раздела 3		
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
	3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		
	4. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, подготовка рефератов, сообщений и презентаций.		
	5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	6	
	УП.01 Учебная практика (по профилю специальности)		
	Виды работ		
	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.		
	6. Расчет сырья и готовой продукции при переработке перо-пухового сырья.		
	7. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота.		
	8. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота.		
	9. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней.		
	10. Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш.		
	11. Расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота.		
	12. Расчет выхода отрубов при разделке тушек кроликов.		
	13. Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной.		
	14. Выбор способа охлаждения мясного сырья.		
	15. Хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения.		
	16. Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.		
	17. Выбор упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования.		
	18. Выбор способа замораживания мясного сырья.		
	19. Выбор способа размораживания мясного сырья.		
	20. Выбор способа холодильной обработки продуктов убоя.	216	

<p>21. Распределять в зависимости от качества поступающее мясное сырье на производство соответствующих групп колбасных изделий.</p> <p>22. Изучение технологических процессов выработки вареных колбасных изделий и составление технологических схем производства.</p> <p>23. Изучение технологических процессов выработки ливерных колбасных изделий и составление технологических схем производства.</p> <p>24. Изучение технологических процессов выработки кровяных колбас и составление технологических схем производства.</p> <p>25. Изучение технологических процессов выработки фаршированных колбасных изделий и составление технологических схем производства.</p> <p>26. Изучение технологических процессов выработки варено-копченых колбасных изделий и составление технологических схем производства.</p> <p>27. Изучение технологических процессов выработки сырокопченых колбасных изделий и составление технологических схем производства.</p> <p>28. Проведение технологических расчетов при производстве колбасных изделий.</p> <p>29. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.</p> <p>30. Изучение технологических процессов выработки различных видов копченых изделий и составление технологических схем производства.</p> <p>Изучение технологических процессов выработки различных видов копченых изделий и составление технологических схем производства.</p> <p>31. Изучение технологических процессов выработки различных видов копченых изделий и составление технологических схем производства.</p> <p>32. Изучение технологических процессов выработки различных полуфабрикатов и составление технологических схем производства (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, рубленых).</p> <p>33. Изучение технологических процессов выработки различных полуфабрикатов и составление технологических схем производства (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, рубленых).</p> <p>34. Изучение технологических процессов выработки замороженных полуфабрикатов и составление технологических схем производства.</p> <p>35. Проведение технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов.</p> <p>36. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов.</p>		
<p>ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p style="text-align: center;">Виды работ</p> <p>1. Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности убойных животных.</p> <p>2. Подход к птице, проведение оценки по массе и упитанности.</p> <p>3. Осмотр и сортировка убойных животных.</p> <p>4. Убой и первичная переработка КРС.</p> <p>5. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС.</p> <p>6. Убой и первичная переработка свиней.</p> <p>7. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней.</p> <p>8. Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы.</p> <p>9. Убой и первичная переработка кроликов.</p> <p>10. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы.</p> <p>11. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов.</p> <p>12. Составление и анализ схем холодильной обработки мяса.</p> <p>13. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.</p> <p>14. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови.</p> <p>15. Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению.</p> <p>16. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования.</p> <p>17. Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью.</p> <p>18. Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя.</p> <p>19. Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя.</p>	<p>216</p>	

20. Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья.		
21. Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продуктов из мяса.		
22. Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных колбасных изделий.		
23. Составление технологических схем и изучение процессов производства варено-копченых колбасных изделий.		
24. Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых колбасных изделий.		
25. Составление технологических схем и изучение процессов производства сырокопченых колбасных изделий.		
26. Составление технологических схем и изучение процессов производства сыровяленых колбасных изделий.		
27. Составление технологических схем и изучение процессов производства ливерных колбасных изделий.		
28. Составление технологических схем и изучение процессов производства жареных колбасных изделий.		
29. Составление технологических схем и изучение процессов производства крупнокусковых полуфабрикатов.		
30. Составление технологических схем и изучение процессов производства порционных полуфабрикатов.		
31. Составление технологических схем и изучение процессов производства мелкокусковых полуфабрикатов.		
32. Составление технологических схем и изучение процессов производства рубленых полуфабрикатов.		
33. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.		
34. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.		
35. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству продуктов из мяса.		
36. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования для упаковки мясных продуктов.		
Консультации	2	
Всего	1587	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ 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-кутгер,
термокамера,
массажер,
пельменный аппарат,
техническими средствами: проектор, ноутбук, интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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» (Коллекция для СПО), доступна через Интернет – <http://e.lanbook.com>;

2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», доступна через Интернет – <http://biblioclub.ru>;

3. «Образовательная платформа ЮРАЙТ» (СПО), доступна через Интернет – <http://urait.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	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 различным контекстам;	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.

	плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность применения информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	

<p>ОК 07</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 09</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	
<p>ЛР 1</p>	<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
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	- 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
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	- 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.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных,

	конструктивного «цифрового следа»	образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов.
ЛР 5	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, стабильность результатов.
ЛР 6	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.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

	уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов.
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	- 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.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость 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.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	- 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.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	- 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.
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	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;

	детьми и их финансового содержания	- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов.
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	- 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.
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной 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.

<p>ЛР 15</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"> - 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>ЛР 16</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"> - 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>ЛР 17</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"> - 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.
--------------	--	--