

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

**Утверждаю:**

Директор

ГБПОУ СО «Усольский  
сельскохозяйственный техникум»

А.В.Никитин

Приказ от 17.04.2024г. №39-К

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ  
ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

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

Усолье, 2024 г.

РАССМОТРЕНО НА ЗАСЕДАНИИ

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

Предметно-цикловой комиссии  
Общепрофессиональных дисциплин и  
профессиональных модулей  
Председатель \_\_\_\_\_ Н.И.Сидорова  
Протокол № \_\_\_\_\_ 2024 г.

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

**Составитель:**

Полякова Е.Н., преподаватель ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

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

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

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

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

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ  
ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

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

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 2</b>	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору).
<b>ПК 2.1.</b>	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
<b>ПК 2.2.</b>	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
<b>ПК 2.3.</b>	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<b>Практический опыт:</b> проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; 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 выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
<b>Уметь</b>	<b>Умения:</b> применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; 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 устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
<b>Знать</b>	<b>Знания:</b> требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 262

в том числе в форме практической подготовки - 116 часов

Из них на освоение МДК – 136 часа

в том числе самостоятельная работа \_\_\_\_

практики, в том числе учебная - 72 часов

производственная - 36 часов

Промежуточная аттестация 18

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической.	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Всего	Обучение по МДК				Практики		
					В том числе				Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	МДК 04.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	<b>136</b>	116	<b>136</b>	60	-			10		
	Учебная практика	<b>72</b>	72							72	
	Производственная практика	<b>36</b>	36								36
	Промежуточная аттестация								6		
	<b>Всего:</b>	<b>262</b>	<b>224</b>	<b>136</b>	<b>60</b>	<b>-</b>			<b>16</b>	<b>72</b>	<b>36</b>

## 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 часов	Практическая подготовка	ПК, ОК
1	2	3		4
<b>Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>		<b>262</b>	<b>116</b>	
<b>МДК 04.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции</b>		<b>136</b>		
<b>Тема 1. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий</b>		<b>48</b>		
<b>Тема 1.1. Контроль качества сырья для колбасного производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	10	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий: органолептические и физико-химические показатели.			
	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности колбасных изделий.			
	Верификация и подготовка сырья к колбасному производству.			
	Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.			
	Порядок отбора средних проб полуфабрикатов и готовой продукции при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>18</b>	18	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	<b>Практическая работа №1</b> Изучение требований нормативной документации, предъявляемые к показателям безопасности колбасных изделий.	<b>2</b>		
	<b>Практическая работа №2</b> Изучение порядка отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	<b>2</b>		
	<b>Практическая работа №3</b> Изучение методов анализа, контроля безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов и готовых продукции.	<b>2</b>		
<b>Практическая работа №4</b> Изучение порядка пооперационного производственного контроля. Составление схемы технологического контроля.	<b>2</b>			
<b>Практическая работа №5</b> Изучение особенностей ведения производственных и лабораторных журналов по контролю качества и	<b>2</b>			

	безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.			
	<b>Практическая работа №6</b> Отработка методики отбора проб сырья для проведения оценки качества.	2		
	<b>Практическая работа №7</b> Оформление приемо-сдаточной документации на получение основного и дополнительного сырья.	2		
	<b>Лабораторная работа №1</b> Проведение термо- и pH-метрирования мясного сырья.	4		
<b>Тема 1.2. Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий</b>	<b>Содержание</b>	12	10	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	Контроль технологических процессов в отделении посола мяса для колбасного производства.			
	Контроль технологических процессов в отделении приготовления фарша.			
	Контроль технологических процессов в отделении шприцевания.			
	Контроль технологических процессов в термическом отделении.			
	Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения.			
	Контроль упаковывания и технологических режимов хранения колбасных изделий. Технологическое оборудование для упаковки колбасных изделий.	6	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			
<b>Практическое занятие №8</b> Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве различных видов колбасных изделий.	4			
<b>Практическая работа №9</b> Разработка мероприятий по предупреждению брака колбасных изделий.	2			
<b>Тема 2. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса</b>		66		
<b>Тема 2.1. Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	10	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	Контроль производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов.			
	Контроль производства порционных мелкокусковых мясных полуфабрикатов.			
	Контроль производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.			
	Контроль производства панированных полуфабрикатов.			
	Дефекты натуральных мясных полуфабрикатов и причины их возникновения.			
Мероприятия по предотвращению потерь и возникновения дефектов натуральных мясных полуфабрикатов				

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	<b>Практическое занятие №10</b> Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	<b>2</b>		
	<b>Практическое занятие №11</b> Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов.	<b>4</b>		
	<b>Практическая работа №12</b> Разработка мероприятий по предупреждению брака натуральных полуфабрикатов	<b>2</b>		
<b>Тема 2.2. Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	Контроль производства рубленых полуфабрикатов.			
	Контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте.			
	Дефекты рубленых мясных полуфабрикатов и причины их возникновения.	<b>8</b>	<b>4</b>	
	Мероприятия по предотвращению потерь и возникновения дефектов рубленых мясных полуфабрикатов			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	<b>Практическая работа №13</b> Изучение требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности рубленых полуфабрикатов.	<b>4</b>		
	<b>Практическое занятие №14</b> Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	<b>4</b>		
<b>Лабораторная работа №2</b> Определение массовой доли начинки и покрытия при выработке полуфабрикатов в тесте.	<b>4</b>			
<b>Тема 2.3. Контроль качества сырья и технологических процессов при производстве продуктов из мяса</b>	<b>Содержание</b>			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из говядины.			
	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из свинины.			
	Требования, предъявляемые к качеству сырья для производства продуктов из баранины.			
	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов сырья для производства продуктов из мяса птицы.			
		<b>20</b>	<b>10</b>	

	Контроль технологических процессов при производстве вареных, варено-запеченных продуктов из мяса.			
	Контроль технологических процессов при производстве запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса.			
	Контроль технологических процессов при производстве копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса			
	Контроль технологических процессов при производстве сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса.			
	Контроль технологических процессов при производстве продуктов из мяса птицы.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	<b>Практическое занятие №15</b> Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	<b>4</b>		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	<b>Лабораторная работа №3</b> Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса.	<b>4</b>		
<b>Тема 3. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов</b>		<b>22</b>		
<b>Тема 3.1. Контроль качества сырья для производства консервов</b>	<b>Содержание</b>			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных и мясосодержащих консервов: органолептические и физико-химические показатели.	<b>6</b>	<b>6</b>	
	Требования к консервной таре.			
	Дефекты мясных консервов и причины их возникновения.			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	<b>Лабораторная работа №4</b> Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов, ориентируясь на формулу стерилизации.	<b>4</b>		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
<b>Тема 3.2. Контроль технологических процессов при производстве консервов</b>	<b>Содержание</b>			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	Контроль технологических процессов при производстве консервов.			
	Проверка консервной тары на герметичность при производстве консервов.	<b>8</b>	<b>8</b>	
	Дефекты мясных и мясосодержащих консервов, причины их возникновения.			
	Мероприятия по предотвращению потерь и возникновения дефектов			

	мясных и мясосодержащих консервов			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	<b>Лабораторная работа №5</b> Изучение и составление схемы контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов.	<b>4</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах. 2. Методы массовой доли жира в мясе и мясных продуктах. 3. Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах. 4. Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах. 5. Методы оценки влагосвязывающей способности мяса. 6. Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов. 7. Методы оценки жирудерживающей способности мясных продуктов. 8. Методы исследования рН мяса и мясных продуктов. 9. Термометрирование мясного сырья. 10. Органолептический анализ мясного сырья. 11. Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов. 12. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов. 13. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки. 14. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки. 15. Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий.		<b>72</b>	72	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий. 2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий. 3. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 5. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса. 6. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса. 7. Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий. 8. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий.		<b>36</b>	36	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3

<p>9. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий.</p> <p>10. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий.</p> <p>11. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас.</p> <p>12. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас.</p> <p>13. Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас.</p> <p>14. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса.</p> <p>15. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса.</p> <p>16. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.</p> <p>17. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>18. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>19. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов.</p> <p>20. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>21. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе.</p> <p>22. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>23. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>24. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>25. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>26. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>27. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах.</p> <p>28. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</p> <p>29. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт.</p> <p>30. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).</p>			
---	--	--	--

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенный оборудованием:  
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,  
влажномер,  
фотоколориметр,  
водяная баня многоместная,  
центрифуга, рН-метры, термометры лабораторные, мешалка магнитная, микроскоп,  
сушильный шкаф, термостат, анализатор влаги, техническими средствами: проектор,  
ноутбук, интерактивная доска.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.5 примерной рабочей программы по специальности.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
3. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
5. ГОСТы, правила, санитарные требования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200095089>
6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://window.edu.ru/catalog/pdf2txt/298/80298/60700?p\\_page=3](http://window.edu.ru/catalog/pdf2txt/298/80298/60700?p_page=3)
7. Продукты питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.comodity.ru/grainflour/pasta/41.html>
8. Файловый архив студентов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://studfile.net/preview/5631140/page:3/>
9. Мясные технологии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://news.meatbranch.com>
10. Пищевая промышленность [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://food-industri.ru>
11. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://profspo.ru/books/66122>

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля <sup>1</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.2. Контролировать	Знания в области контроля производственных стоков и	Экспертное наблюдение и оценка в процессе

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

производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	выбросов, пригодных и непригодных для промышленной переработки	выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	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	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>