

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Усольский сельскохозяйственный техникум»

Подписан: А.В.Никитин
DN: C=RU, O=" ГБПОУ СО ""
Усольский сельскохозяйственн
ый техникум""",
CN=А.В.Никитин,
E=nik1222@yandex.ru
Местоположение:
место подписания
Дата: 2025.09.05
09:35:10+03'00'

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ
ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ
СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Усолье 2024



РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседание ПЦК
Протокол № 1 от ____ августа 2024 года
Председатель _____ Н.И.Сидорова

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
_____ И.А.Серёдкина
_____ августа 2024 года

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и с учётом примерной программы профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

период	2025-2026	2026-2027	2027-2028	2028-2029
№ приказа, дата	Приказ № ____ От _____	Приказ № ____ От _____	Приказ № ____ От _____	

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

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:

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: 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.
Уметь	Умения: 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.
Знать	Знания: 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 286 часа

в том числе в форме практической подготовки - 168 часов

курсовая работа 30 часов

Из них на освоение МДК –142 часов

в том числе самостоятельная работа ____ часа

практики, в том числе учебная - 72 часа

производственная -72 часа

Промежуточная аттестация 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Обучение по МДК					Практики		
				Всего	В том числе						
					Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация.	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	МДК 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	142		142	59	30					
	Учебная практика	72	72			72					
	Производственная практика	72	72								72
	Промежуточная аттестация	10									
	Всего:	296									

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
Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке				
МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции				
Тема 1. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий				
Тема 1.1. Контроль качества сырья для колбасного производства	Содержание	8		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			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическая работа №1 Изучение требований нормативной документации, предъявляемые к показателям безопасности колбасных изделий.	4		
	Практическая работа №2 Изучение порядка отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	4		
	Практическая работа №3 Изучение методов анализа, контроля безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов и готовых продукции.	4		
	Практическая работа №4 Изучение порядка пооперационного производственного контроля. Составление схемы технологического контроля.	4		
	Практическая работа №5 Изучение особенностей ведения производственных и лабораторных журналов по контролю качества и	4		

	безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.			
	Практическая работа №6 Отработка методики отбора проб сырья для проведения оценки качества.	4		
	Практическая работа №7 Оформление приемо-сдаточной документации на получение основного и дополнительного сырья.	4		
Тема 1.2. Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий	Содержание	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.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическое занятие №8 Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве различных видов колбасных изделий.	4		
	Практическая работа №9 Разработка мероприятий по предупреждению брака колбасных изделий.	4		
Тема 2. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса				
Тема 2.1. Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов	Содержание	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			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			ОК 01, ОК 02,

	Практическое занятие №10 Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	4		ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическое занятие №11 Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов.	4		
	Практическая работа №12 Разработка мероприятий по предупреждению брака натуральных полуфабрикатов	4		
Тема 2.2. Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов	Содержание	4		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.			
	Мероприятия по предотвращению потерь и возникновения дефектов рубленых мясных полуфабрикатов			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	Практическая работа №13 Изучение требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности рубленых полуфабрикатов.	4		
	Практическое занятие №14 Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	4		
Тема 2.3. Контроль качества сырья и технологических процессов при производстве продуктов из мяса	Содержание	12		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.			

	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.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие №15 Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	3		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
Тема 3. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов				
Тема 3.1. Контроль качества сырья для производства консервов	Содержание	4		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.			
	Требования к консервной таре.			
	Дефекты мясных консервов и причины их возникновения.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
Тема 3.2. Контроль технологических процессов при производстве консервов	Содержание	5		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.			
	Дефекты мясных и мясосодержащих консервов, причины их возникновения.			
	Мероприятия по предотвращению потерь и возникновения дефектов			

	мясных и мясосодержащих консервов			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
Учебная практика Виды работ 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 pH 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.		72	72	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
Производственная практика Виды работ 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.		72	72	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3

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

Курсовая работа	1. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 14,5 т говядины I категории и 12,4 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 2. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 8,5 т говядины I категории и 6,4 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 3. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 14,5 т свинины I категории и 12,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». 4. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 8,5 т свинины I категории и 6,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». 5. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 23,5 т свинины I категории и 14,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». 6. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 9,45 т свинины I категории и 9,45 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». 7. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 5,25 т говядины I категории и 24,5 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 8. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 3,75 т говядины I категории и 4,75 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 9. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 15,75 т говядины I категории и 12,25 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 10. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 5 т свинины I категории и 4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».
Примерная тематика самостоятельной учебной работы	
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству мяса и мясных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.). 2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.	

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 нержавейка,
весы аналитические,
морозильная камера,
мини-куттер,
термокамера,
массажер,
пельменный аппарат,
влагомер,
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/
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.

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/
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
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-industry.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 ¹	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.	Знания в области контроля	Экспертное наблюдение и

¹ Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения профессионального модуля

Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для промышленной переработки	оценка в процессе 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

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