



Digitally signed by  
Носырева Галина  
Александровна  
DN: OU=ГБПОУ МО "  
Сергиево-Посадский  
колледж",  
CN=Носырева Галина  
Александровна, E=  
mo\_spkollidzh@mosreg.ru  
Reason: Я утверждаю  
данный документ  
Location: Сергиев Посад  
Date: 2026-04-13 16:13:49

**Приложение 5-19**  
**к ООП специальности**  
**19.02.12 Технология продуктов питания**  
**животного происхождения**

Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Московской области  
«Сергиево-Посадский колледж»

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»  
№ 168-ОС от 17.06.2025г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА**  
**ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ**  
**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ**  
**ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ (ПО ВЫБОРУ)**

г. Сергиев Посад  
2025

РАССМОТРЕНО  
на заседании ЦК  
химических технологий и  
пищевой промышленности

СОГЛАСОВАНО  
Зам.директора по УМР

Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья разработана в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования(с изменениями и дополнениями) и зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 года (Регистрационный № 24480), в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2022 г. № 343 и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 21 июня 2022 г. (Регистрационный № 68942).

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

## **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. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности профессионального цикла и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код          | Наименование общих компетенций                                                                                                                                                           |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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

| 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:

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <b>Практический опыт:</b> ведения утвержденной учетно-отчетную документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | удаления отходов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Уметь</b> | <b>Умения:</b> правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. |
| <b>Знать</b> | <b>Знания:</b> 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 – 1348 часов.

в том числе в форме практической подготовки - 728 часов

УП.03 Учебная практика – 144 часов.

ПП.03 Производственная практика – 288 часов

### **МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья**

Объем образовательной программы - 386 часа;

Учебная работа во взаимодействии с преподавателем - 340 часов;

Самостоятельная учебная работа обучающегося – 36 часов.

Консультации 4 часа.

Промежуточная аттестация - 8 часов.

### **МДК.01.02 Процессы производства на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья**

Объем образовательной программы – 482 часа;

Учебная работа во взаимодействии с преподавателем - 400 часов.

Самостоятельная учебная работа обучающегося – 58 часов.

Курсовая работа 16 часов

Консультации 16 часов.

Промежуточная аттестация - 8 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных и общих компетенций                         | Наименования разделов профессионального модуля                                                                                          | Всего, час. | В т.ч. в форме практической. подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. |                                     |                                        |                        |                          |              |            |                  |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------|------------------------|--------------------------|--------------|------------|------------------|
|                                                                   |                                                                                                                                         |             |                                         | Обучение по МДК                          |                                     |                                        |                        |                          |              | Практики   |                  |
|                                                                   |                                                                                                                                         |             |                                         | В том числе                              |                                     |                                        |                        |                          |              | Учебная    | Производственная |
|                                                                   |                                                                                                                                         |             |                                         | Всего                                    | Лабораторных и практических занятий | Курсовых работ (проектов) <sup>1</sup> | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация | Консультации |            |                  |
| 1                                                                 | 2                                                                                                                                       | 3           | 4                                       | 5                                        | 6                                   | 7                                      | 8                      | 9                        | 10           | 11         | 12               |
| ПК 1.1, ПК 1.2<br>ОК 01, ОК 02,<br>ОК 04, ОК 05,<br>ОК 07, ОК 09. | МДК .01.01. Организация технологического процесса производства                                                                          | 434         | 86                                      | 386                                      | 90                                  |                                        | 36                     | 8                        | 4            | X          | X                |
| ПК 1.2<br>ОК 01, ОК 02,<br>ОК 04, ОК 05,<br>ОК 07, ОК 09.         | МДК.01.02. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья | 482         | 210                                     | 400                                      | 210                                 | 16                                     | 58                     | 8                        | 16           | X          | X                |
|                                                                   | Учебная практика                                                                                                                        | 36          | 36                                      | 36                                       |                                     |                                        |                        |                          |              | 144        | X                |
|                                                                   | Производственная практика                                                                                                               | 432         | 360                                     | 288                                      |                                     |                                        |                        |                          |              | 288        | 288              |
|                                                                   | Курсовая работа                                                                                                                         | 16          |                                         |                                          |                                     | 16                                     |                        |                          |              |            |                  |
|                                                                   | Консультации                                                                                                                            | 20          |                                         |                                          | -                                   | -                                      | -                      | X                        | 20           | X          | X                |
|                                                                   | Промежуточная аттестация                                                                                                                | 16          |                                         |                                          | -                                   | -                                      | -                      | 16                       | X            | X          | X                |
|                                                                   | <b>Всего:</b>                                                                                                                           | <b>1348</b> | <b>728</b>                              | <b>1218</b>                              | <b>300</b>                          | <b>16</b>                              | <b>94</b>              | <b>16</b>                | <b>20</b>    | <b>432</b> | <b>180</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) (если предусмотрены)                                                                                 | Объем, акад. ч. / | В том числе в форме практической подготовки, акад. ч. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                    | 2                                                                                                                                                                                                                                                    | 3                 | 4                                                     |
| <b>МДК .01.01. Организация технологического процесса производства</b>                                |                                                                                                                                                                                                                                                      |                   |                                                       |
| <b>Тема 1. Организация рабочих мест и поточных линий производства на предприятиях мясной отрасли</b> |                                                                                                                                                                                                                                                      |                   |                                                       |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли     | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                    | <b>10</b>         | <b>2</b>                                              |
|                                                                                                      | 1. Структура мясокомбината: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.                                                                                                                                             | 1                 | -                                                     |
|                                                                                                      | 2. Структура мясо -жирового корпуса при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.                                                                                                                  | 1                 | -                                                     |
|                                                                                                      | 3. Структура холодильника при мясокомбинате: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.                                                                                                                            | 1                 | -                                                     |
|                                                                                                      | 4. Структура мясоперерабатывающего: характеристика, особенности организации производства и реализации продукции.                                                                                                                                     | 1                 | -                                                     |
|                                                                                                      | 5. Структура управления предприятием мясной отрасли.                                                                                                                                                                                                 | 1                 | -                                                     |
|                                                                                                      | 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. | 1                 | -                                                     |
|                                                                                                      | 7. Складское и тарное хозяйство. Организация весового хозяйства.                                                                                                                                                                                     | 1                 | -                                                     |

|                                                                                                    |                                                                                                              |           |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
|                                                                                                    | <b>8.</b> Правила хранения отдельных видов ингредиентов.                                                     | <i>1</i>  | -        |
|                                                                                                    | <b>9. Практическое занятие № 1</b> Отработка практических навыков на весоизмерительном оборудовании.         | <i>1</i>  | <i>1</i> |
|                                                                                                    | <b>10. Практическое занятие № 1</b> Отработка практических навыков на весоизмерительном оборудовании.        | <i>1</i>  | <i>1</i> |
| <b>Тема 1.2</b><br>Организация и техническое оснащение производства на предприятиях мясной отрасли | <b>Содержание</b>                                                                                            | <b>28</b> | <b>6</b> |
|                                                                                                    | 11.Организация работы в цехах мясо - жирового корпуса                                                        | <i>1</i>  | -        |
|                                                                                                    | 12.Цех первичной переработки скота                                                                           | <i>1</i>  | -        |
|                                                                                                    | 13.Кишечный цех                                                                                              | <i>1</i>  | -        |
|                                                                                                    | 14.Цех пищевых жиров                                                                                         | <i>1</i>  | -        |
|                                                                                                    | 15.Субпродуктовый цех                                                                                        | <i>1</i>  | -        |
|                                                                                                    | 16.Отделение обработки шерстных субпродуктов                                                                 | <i>1</i>  | -        |
|                                                                                                    | 17.Цех технических фабрикатов и шкуроконсервировочный цех                                                    | <i>1</i>  | -        |
|                                                                                                    | 18.Принцип работы мясо-жирового производства                                                                 | <i>1</i>  | -        |
|                                                                                                    | 19.Соблюдение температурных и влажностных режимов                                                            | <i>1</i>  | -        |
|                                                                                                    | 20.Санитарные нормы и правила работы, оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации. | <i>1</i>  | -        |
|                                                                                                    | 21.Организация работы в холодильном отделении                                                                | <i>1</i>  | -        |
|                                                                                                    | 22.Организация работы в холодильном отделении                                                                | <i>1</i>  | -        |
|                                                                                                    | 23.Принцип работы, соблюдение температурных и влажностных режимов,                                           | <i>1</i>  | -        |

|  |                                                                                                                                       |   |   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  | санитарные нормы и правила работы                                                                                                     |   |   |
|  | 24.Оснащение оборудованием и инвентарём, правила безопасной эксплуатации                                                              | 1 | - |
|  | 25.Организация работы в сырьевом отделении.                                                                                           | 1 | - |
|  | 26.Организация работы в сырьевом отделении.                                                                                           | 1 | - |
|  | 27.Организация работы в машинном отделении.                                                                                           | 1 | - |
|  | 28.Организация работы в, шприцовочное отделение.                                                                                      | 1 | - |
|  | 29.Соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы,                                                 | 1 | - |
|  | 30.Соблюдение температурных и влажностных режимов, санитарные нормы и правила работы,                                                 | 1 | - |
|  | 31.Оснащение оборудованием и инвентарём,                                                                                              | 1 | - |
|  | 32.Правила безопасной эксплуатации.                                                                                                   | 1 | - |
|  | <b>33.Практическое занятие № 2</b> Изучение устройства и принципа работы оборудования для грубого измельчения мясного сырья (волчок). | 1 | 1 |
|  | <b>34.Практическое занятие № 2</b> Изучение устройства и принципа работы оборудования для грубого измельчения мясного сырья (волчок). | 1 | 1 |
|  | <b>35.Практическое занятие № 3</b> Изучение устройства и принципа работы оборудования для тонкого измельчения мясного сырья (волчок). | 1 | 1 |
|  | <b>36.Практическое занятие № 3</b> Изучение устройства и принципа работы оборудования для тонкого измельчения мясного сырья (волчок). | 1 | 1 |

|                                                                                          |                                                                                                     |           |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
|                                                                                          | <b>37.Практическое занятие № 4</b> Изучение устройства и принципа работы универсальной термокамеры. | 1         | 1        |
|                                                                                          | <b>38.Практическое занятие № 4</b> Изучение устройства и принципа работы универсальной термокамеры. | 1         | 1        |
| <b>Тема 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов</b>                             |                                                                                                     |           |          |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы. | <b>Содержание</b>                                                                                   | <b>16</b> | <b>4</b> |
|                                                                                          | <b>39.</b> Определение упитанности животных, сдаваемых на убой.                                     | 1         | -        |
|                                                                                          | <b>40.</b> Определение упитанности животных, сдаваемых на убой.                                     | 1         | -        |
|                                                                                          | <b>41.</b> Категории и упитанности убойных животных.                                                | 1         | -        |
|                                                                                          | <b>42.</b> Категории и упитанности убойных животных.                                                | 1         | -        |
|                                                                                          | <b>43.</b> Транспортировка скота                                                                    | 1         | -        |
|                                                                                          | <b>44.</b> Транспортировка птицы                                                                    | 1         | -        |
|                                                                                          | <b>45.</b> Сдача-приемка крупного рогатого скота.                                                   | 1         | -        |
|                                                                                          | <b>46.</b> Сдача-приемка свиней                                                                     | 1         | -        |
|                                                                                          | <b>47.</b> Сдача-приемка птицы                                                                      | 1         | -        |
|                                                                                          | <b>48.</b> Сдача-приемка кроликов.                                                                  | 1         | -        |
|                                                                                          | <b>49.</b> Расчеты по массе и качеству.                                                             | 1         | -        |
|                                                                                          | <b>50.</b> Пред убойное содержание скота                                                            | 1         | -        |
|                                                                                          | <b>51. Практическое занятие № 5</b> Оформление документов приемки скота на убой                     | 1         | 1        |

|                                                 |                                                                                                  |           |          |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
|                                                 | <b>52.Практическое занятие № 5</b> Акт приемки скота                                             | 1         | 1        |
|                                                 | <b>53.Практическое занятие № 6</b> Приемо-расчетная ведомость на животных, принятых от населения | 1         | 1        |
|                                                 | <b>54.Практическое занятие № 6</b> Приемо-расчетная ведомость на животных, принятых от населения | 1         | 1        |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Первичная переработка скота | <b>Содержание</b>                                                                                | <b>30</b> | <b>8</b> |
|                                                 | <b>55.</b> Подача скота на переработку.                                                          | 1         | -        |
|                                                 | <b>56.</b> Оглушение животных                                                                    | 1         | -        |
|                                                 | <b>57.</b> Подъем животных на путь обескровливания                                               | 1         | -        |
|                                                 | <b>58.</b> Обескровливание.                                                                      | 1         | -        |
|                                                 | <b>59.</b> Забеловка.                                                                            | 1         | -        |
|                                                 | <b>60.</b> Съемка шкур .                                                                         | 1         | -        |
|                                                 | <b>61.</b> Извлечение внутренних органов (ливеровка)                                             | 1         | -        |
|                                                 | <b>62.</b> Извлечение внутренних органов (ливеровка)                                             | 1         | -        |
|                                                 | <b>63.</b> Распиловка туш                                                                        | 1         | -        |
|                                                 | <b>64.</b> Распиловка туш                                                                        | 1         | -        |
|                                                 | <b>65.</b> Зачистка туш                                                                          | 1         | -        |
|                                                 | <b>66.</b> Зачистка туш                                                                          | 1         | -        |
|                                                 | <b>67.</b> Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя рогатого скота.                          | 1         | -        |

|  |                                                                                                                          |   |   |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  | <b>68.</b> Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя рогатого скота                                                   | 1 | - |
|  | <b>69.</b> Оценка качества туш                                                                                           | 1 | - |
|  | <b>70.</b> Оценка качества туш                                                                                           | 1 | - |
|  | <b>71.</b> Клеймение туш                                                                                                 | 1 | - |
|  | <b>72.</b> Клеймение туш                                                                                                 | 1 | - |
|  | <b>73.</b> Взвешивание туш                                                                                               | 1 | - |
|  | <b>74.</b> Взвешивание туш                                                                                               | 1 | - |
|  | <b>75.</b> Роботизация технологического процесса первичной переработки скота.                                            | 1 | - |
|  | <b>76.</b> Роботизация и автоматизация технологического процесса первичной переработки скота.                            | 1 | - |
|  | <b>77. Практическое занятие № 7</b> Организация рабочего места бойца для выполнения оглушения электрическим током скота. | 1 | 1 |
|  | <b>78. Практическое занятие № 7</b> Организация рабочего места бойца для выполнения оглушения электрическим током скота. | 1 | 1 |
|  | <b>79. Практическое занятие № 8</b> Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки скота.              | 1 | 1 |
|  | <b>80. Практическое занятие № 8</b> Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки скота.              | 1 | 1 |
|  | <b>81. Практическое занятие № 9</b> Задачи по подбору технологического оборудования, первичной переработки скота.        | 1 | 1 |
|  | <b>82. Практическое занятие № 9</b> Подбор инвентаря, инструментов                                                       | 1 | 1 |

|                                               |                                                                                                                                                                          |           |          |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
|                                               | первичной переработки скота.                                                                                                                                             |           |          |
|                                               | <b>83. Практическое занятие № 10</b> Тренинг практических умений по эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов при первичной переработки скота. | 1         | 1        |
|                                               | <b>84. Практическое занятие № 10</b> Тренинг практических умений по эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов при первичной переработки скота. | 1         | 1        |
| <b>Тема 2.3.</b> Первичная переработка свиней | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                        | <b>30</b> | <b>8</b> |
|                                               | <b>85.</b> Подача свиней на переработку.                                                                                                                                 | 1         | -        |
|                                               | <b>86.</b> Подача свиней на переработку.                                                                                                                                 | 1         | -        |
|                                               | <b>87.</b> Оглушение животных                                                                                                                                            | 1         | -        |
|                                               | <b>88.</b> Оглушение животных .                                                                                                                                          | 1         | -        |
|                                               | <b>89.</b> Подъем животных на путь обескровливания.                                                                                                                      | 1         | -        |
|                                               | <b>90.</b> Обескровливание                                                                                                                                               | 1         | -        |
|                                               | <b>91.</b> Обработка свиных туш со съемкой шкуры                                                                                                                         | 1         | -        |
|                                               | <b>92.</b> Обработка свиных туш со съемкой шкуры                                                                                                                         | 1         | -        |
|                                               | <b>93.</b> Обработка свиных туш методом крупонирования.                                                                                                                  | 1         | -        |
|                                               | <b>94.</b> Обработка свиных туш без съемки шкуры.                                                                                                                        | 1         | -        |
|                                               | <b>95.</b> Обработка свиных туш без съемки шкуры.                                                                                                                        | 1         | -        |
|                                               | <b>96.</b> Извлечение внутренних органов (нутровка)                                                                                                                      | 1         | -        |

|  |                                                                                                                      |          |          |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
|  | <b>97.</b> Извлечение внутренних органов (ливеровка).                                                                | <i>1</i> | -        |
|  | <b>98.</b> Распиловка и зачистка туш.                                                                                | <i>1</i> | -        |
|  | <b>99.</b> Распиловка и зачистка туш.                                                                                | <i>1</i> | -        |
|  | <b>100.</b> Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней                                                      | <i>1</i> | -        |
|  | <b>101.</b> Оценка качества туш.                                                                                     | <i>1</i> | -        |
|  | <b>102.</b> Оценка качества туш.                                                                                     | <i>1</i> | -        |
|  | <b>103.</b> Взвешивание.                                                                                             | <i>1</i> | -        |
|  | <b>104.</b> Клеймение                                                                                                | <i>1</i> | -        |
|  | <b>105.</b> Автоматизация технологического процесса первичной переработки свиней.                                    | <i>1</i> | -        |
|  | <b>106.</b> Роботизация технологического процесса первичной переработки свиней.                                      | <i>1</i> | -        |
|  | <b>107. Практическое занятие № 11</b> Организация рабочего места рабочего, выполняющего исследования на трихинеллез. | <i>1</i> | <i>1</i> |
|  | <b>108. Практическое занятие № 11</b> Организация рабочего места рабочего, выполняющего исследования на трихинеллез. | <i>1</i> | <i>1</i> |
|  | <b>109. Практическое занятие № 12</b> Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки свиней.       | <i>1</i> | <i>1</i> |
|  | <b>110. Практическое занятие № 12</b> Определение выхода продуктов убоя на линии первичной переработки свиней.       | <i>1</i> | <i>1</i> |

|                                              |                                                                                                                                                                                  |           |          |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
|                                              | <b>111. Практическое занятие № 13</b> Подбор производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки свиней.                                                   | 1         | 1        |
|                                              | <b>112. Практическое занятие № 13</b> Подбор производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки свиней.                                                   | 1         | 1        |
|                                              | <b>113. Практическое занятие № 14</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе первичной переработки свиней. | 1         | 1        |
|                                              | <b>114. Практическое занятие № 14</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе первичной переработки свиней. | 1         | 1        |
| <b>Тема 2.4. Первичная переработка птицы</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                | <b>38</b> | <b>8</b> |
|                                              | <b>115.</b> Навешивание тушек на конвейер                                                                                                                                        | 1         | -        |
|                                              | <b>116.</b> Оглушение и убой.                                                                                                                                                    | 1         | -        |
|                                              | <b>117.</b> Обескровливание.                                                                                                                                                     | 1         | -        |
|                                              | <b>118.</b> Шпарка тушек птицы.                                                                                                                                                  | 1         | -        |
|                                              | <b>119.</b> Обесперивание (удаление маховых и хвостовых перьев, основного оперения).                                                                                             | 1         | -        |
|                                              | <b>120.</b> Воскование тушек водоплавающей птицы                                                                                                                                 | 1         | -        |
|                                              | <b>121.</b> Регенерация воскомасс.                                                                                                                                               | 1         | -        |
|                                              | <b>122.</b> Регенерация воскомасс.                                                                                                                                               | 1         | -        |

|  |                                                                 |          |   |
|--|-----------------------------------------------------------------|----------|---|
|  | <b>123.</b> Опалка тушек птицы                                  | <i>1</i> | - |
|  | <b>124.</b> Опалка тушек птицы                                  | <i>1</i> | - |
|  | <b>125.</b> Удаление голов.                                     | <i>1</i> | - |
|  | <b>126.</b> Отделение ног                                       | <i>1</i> | - |
|  | <b>127.</b> Потрошение.                                         | <i>1</i> | - |
|  | <b>128.</b> Потрошение.                                         | <i>1</i> | - |
|  | <b>129.</b> Мойка тушек птицы                                   | <i>1</i> | - |
|  | <b>130.</b> Охлаждение тушек птицы                              | <i>1</i> | - |
|  | <b>131.</b> Охлаждение тушек птицы                              | <i>1</i> | - |
|  | <b>132.</b> Зачистка птицы                                      | <i>1</i> | - |
|  | <b>133.</b> Зачистка птицы                                      | <i>1</i> | - |
|  | <b>134.</b> Формовка птицы                                      | <i>1</i> | - |
|  | <b>135.</b> Маркировка птицы                                    | <i>1</i> | - |
|  | <b>136.</b> Сортировка птицы                                    | <i>1</i> | - |
|  | <b>137.</b> Упаковывание тушек птицы.                           | <i>1</i> | - |
|  | <b>138.</b> Упаковывание тушек птицы.                           | <i>1</i> | - |
|  | <b>139.</b> Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя птицы. | <i>1</i> | - |
|  | <b>140.</b> Оценка качества тушек птицы                         | <i>1</i> | - |

|  |                                                                                                                                                                                                  |   |   |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  | <b>141.</b> Клеймение птицы                                                                                                                                                                      | 1 | - |
|  | <b>142.</b> Взвешивание птицы                                                                                                                                                                    | 1 | - |
|  | <b>143.</b> Автоматизация и роботизация технологического процесса переработки сухопутной и водоплавающей птицы.                                                                                  | 1 | - |
|  | <b>144.</b> Автоматизация и роботизация технологического процесса переработки сухопутной и водоплавающей птицы.                                                                                  | 1 | - |
|  | <b>145. Практическое занятие № 15</b> Организация рабочего места рабочего, выполняющего обескровливание.                                                                                         | 1 | 1 |
|  | <b>146. Практическое занятие № 15</b> Организация рабочего места рабочего, выполняющего обескровливание.                                                                                         | 1 | 1 |
|  | <b>147. Практическое занятие № 16</b> Определение выхода продуктов убоя на линии переработки сухопутной птицы.                                                                                   | 1 | 1 |
|  | <b>148. Практическое занятие № 16</b> Определение выхода продуктов убоя на линии переработки водоплавающей птицы.                                                                                | 1 | 1 |
|  | <b>149. Практическое занятие № 17</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для линии первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы                       | 1 | 1 |
|  | <b>150. Практическое занятие № 17</b> Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов для линии первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы           | 1 | 1 |
|  | <b>151. Практическое занятие № 18</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе переработки сухопутной и водоплавающей птицы. | 1 | 1 |

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                 |           |          |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
|                                                | <b>152. Практическое занятие № 18</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического и производственного инвентаря, инструментов в процессе переработки сухопутной и водоплавающей птицы. | <i>1</i>  | <i>1</i> |
| <b>Тема 2.5</b> Первичная переработка кроликов | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                               | <b>20</b> | <b>4</b> |
|                                                | <b>153.</b> Оглушение.                                                                                                                                                                                                          | <i>1</i>  | -        |
|                                                | <b>154.</b> Убой                                                                                                                                                                                                                | <i>1</i>  | -        |
|                                                | <b>155.</b> Обескровливание                                                                                                                                                                                                     | <i>1</i>  | -        |
|                                                | <b>156.</b> Отделение передних конечностей и ушей                                                                                                                                                                               | <i>1</i>  | -        |
|                                                | <b>157.</b> Забеловка                                                                                                                                                                                                           | <i>1</i>  | -        |
|                                                | <b>158.</b> Съемка шкурок с тушек кроликов.                                                                                                                                                                                     | <i>1</i>  | -        |
|                                                | <b>159.</b> Съемка шкурок с тушек кроликов.                                                                                                                                                                                     | <i>1</i>  | -        |
|                                                | <b>160.</b> Нутровка тушек кроликов.                                                                                                                                                                                            | <i>1</i>  | -        |
|                                                | <b>161.</b> Нутровка тушек кроликов.                                                                                                                                                                                            | <i>1</i>  | -        |
|                                                | <b>162.</b> Отделение задних конечностей..                                                                                                                                                                                      | <i>1</i>  | -        |
|                                                | <b>163.</b> Зачистка.                                                                                                                                                                                                           | <i>1</i>  | -        |
|                                                | <b>164.</b> Формовка тушек кроликов.                                                                                                                                                                                            | <i>1</i>  | -        |
|                                                | <b>165.</b> Формовка тушек кроликов.                                                                                                                                                                                            | <i>1</i>  | -        |
|                                                | <b>166.</b> Сортировка.                                                                                                                                                                                                         | <i>1</i>  | -        |

|                                         |                                                                                                                                       |           |          |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
|                                         | <b>167.</b> Маркировка.                                                                                                               | 1         | -        |
|                                         | <b>168.</b> Упаковывание тушек кроликов.                                                                                              | 1         | -        |
|                                         | <b>169. Практическое занятие № 19</b> Определение выхода продуктов убоя на линии переработки кроликов.                                | 1         | 1        |
|                                         | <b>170. Практическое занятие № 19</b> Определение выхода продуктов убоя на линии переработки кроликов.                                | 1         | 1        |
|                                         | <b>171. Практическое занятие № 20</b> Отработка практических навыков формовки тушек кроликов для упаковки в потребительскую упаковку. | 1         | 1        |
|                                         | <b>172. Практическое занятие № 20</b> Отработка практических навыков формовки тушек кроликов для упаковки в потребительскую упаковку. | 1         | 1        |
| <b>Тема 2.6.</b> Обработка субпродуктов | <b>Содержание</b>                                                                                                                     | <b>28</b> | <b>6</b> |
|                                         | <b>173.</b> Классификация субпродуктов по морфологическому строению.                                                                  | 1         | -        |
|                                         | <b>174.</b> Классификация субпродуктов по морфологическому строению.                                                                  | 1         | -        |
|                                         | <b>175.</b> Классификация субпродуктов по морфологическому строению.                                                                  | 1         | -        |
|                                         | <b>176.</b> Пищевая ценность субпродуктов.                                                                                            | 1         | -        |
|                                         | <b>177.</b> Пищевая ценность субпродуктов.                                                                                            | 1         | -        |
|                                         | <b>178.</b> Пищевая ценность субпродуктов.                                                                                            | 1         | -        |
|                                         | <b>179.</b> Пищевая ценность субпродуктов.                                                                                            | 1         | -        |
|                                         | <b>180.</b> Обработка шерстных субпродуктов.                                                                                          | 1         | -        |
|                                         | <b>181.</b> Обработка шерстных субпродуктов.                                                                                          | 1         | -        |

|  |                                                                                                         |          |          |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
|  | <b>182.</b> Обработка шерстных субпродуктов.                                                            | <i>1</i> | -        |
|  | <b>183.</b> Обработка мякотных субпродуктов.                                                            | <i>1</i> | -        |
|  | <b>184.</b> Обработка мякотных субпродуктов.                                                            | <i>1</i> | -        |
|  | <b>185.</b> Обработка мякотных субпродуктов.                                                            | <i>1</i> | -        |
|  | <b>186.</b> Обработка мякотных субпродуктов.                                                            | <i>1</i> | -        |
|  | <b>187.</b> Обработка слизистых субпродуктов.                                                           | <i>1</i> | -        |
|  | <b>188.</b> Обработка слизистых субпродуктов.                                                           | <i>1</i> | -        |
|  | <b>189.</b> Обработка слизистых субпродуктов.                                                           | <i>1</i> | -        |
|  | <b>190.</b> Обработка слизистых субпродуктов.                                                           | <i>1</i> | -        |
|  | <b>191.</b> Обработка мясокостных субпродуктов.                                                         | <i>1</i> | -        |
|  | <b>192.</b> Обработка мясокостных субпродуктов.                                                         | <i>1</i> | -        |
|  | <b>193.</b> Обработка мясокостных субпродуктов.                                                         | <i>1</i> | -        |
|  | <b>194.</b> Обработка мясокостных субпродуктов.                                                         | <i>1</i> | -        |
|  | <b>195. Практическое занятие № 21</b> Определение энергетической ценности различных видов субпродуктов. | <i>1</i> | <i>1</i> |
|  | <b>196. Практическое занятие № 21</b> Определение энергетической ценности различных видов субпродуктов. | <i>1</i> | <i>1</i> |
|  | <b>197. Практическое занятие № 22</b> Отработка практических навыков обработки мякотных субпродуктов.   | <i>1</i> | <i>1</i> |
|  | <b>198. Практическое занятие № 22</b> Отработка практических навыков обработки                          | <i>1</i> | <i>1</i> |

|                                            |                                                                                                       |           |          |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
|                                            | мякотных субпродуктов.                                                                                |           |          |
|                                            | <b>199. Практическое занятие № 23</b> Отработка практических навыков обработки мякотных субпродуктов. | 1         | 1        |
|                                            | <b>200. Практическое занятие № 23</b> Отработка практических навыков обработки мякотных субпродуктов. | 1         | 1        |
| <b>Тема 2.7. Обработка кишечного сырья</b> | <b>Содержание</b>                                                                                     | <b>26</b> | <b>6</b> |
|                                            | <b>201.</b> Понятие о кишечном комплексе.                                                             | 1         | -        |
|                                            | <b>202.</b> Понятие о кишечном комплексе.                                                             | 1         | -        |
|                                            | <b>203.</b> Понятие о кишечном комплексе.                                                             | 1         | -        |
|                                            | <b>204.</b> Производственная и анатомическая номенклатура кишок убойных животных.                     | 1         | -        |
|                                            | <b>205.</b> Производственная и анатомическая номенклатура кишок убойных животных.                     | 1         | -        |
|                                            | <b>206.</b> Производственная номенклатура кишок убойных животных.                                     | 1         | -        |
|                                            | <b>207.</b> Производственная номенклатура кишок убойных животных.                                     | 1         | -        |
|                                            | <b>208.</b> Анатомическая номенклатура кишок убойных животных                                         | 1         | -        |
|                                            | <b>209.</b> Анатомическая номенклатура кишок убойных животных.                                        | 1         | -        |
|                                            | <b>210.</b> Строение кишечной стенки.                                                                 | 1         | -        |
|                                            | <b>211.</b> Строение кишечной стенки.                                                                 | 1         | -        |
|                                            | <b>212.</b> Обработка кишечного комплекта крупного рогатого скота.                                    | 1         | -        |

|                              |                                                                                                                           |                  |                  |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
|                              | <b>213.</b> Обработка кишечного комплекта крупного рогатого скота.                                                        | <i>1</i>         | -                |
|                              | <b>214.</b> Обработка кишечного комплекта крупного рогатого скота.                                                        | <i>1</i>         | -                |
|                              | <b>215.</b> Обработка кишечного комплекта мелкого рогатого скота.                                                         | <i>1</i>         | -                |
|                              | <b>216.</b> Обработка кишечного комплекта мелкого рогатого скота.                                                         | <i>1</i>         | -                |
|                              | <b>217.</b> Обработка кишечного комплекта мелкого рогатого скота.                                                         | <i>1</i>         | -                |
|                              | <b>218.</b> Обработка кишечного комплекта свиней.                                                                         | <i>1</i>         | -                |
|                              | <b>219.</b> Обработка кишечного комплекта свиней.                                                                         | <i>1</i>         | -                |
|                              | <b>220.</b> Обработка кишечного комплекта свиней                                                                          | <i>1</i>         | -                |
|                              | <b>221. Практическое занятие № 24</b> Подбор технологического оборудования для обработки различных видов кишечного сырья. | <i>1</i>         | <i>1</i>         |
|                              | <b>222. Практическое занятие № 24</b> Подбор технологического оборудования для обработки различных видов кишечного сырья. | <i>1</i>         | <i>1</i>         |
|                              | <b>223. Практическое занятие № 25</b> Отработка практических навыков по определению калибра кишечной оболочки.            | <i>1</i>         | <i>1</i>         |
|                              | <b>224. Практическое занятие № 25</b> Отработка практических навыков по определению калибра кишечной оболочки.            | <i>1</i>         | <i>1</i>         |
|                              | <b>225. Практическое занятие № 26</b> Отработка практических навыков по определению калибра кишечной оболочки.            | <i>1</i>         | <i>1</i>         |
|                              | <b>226. Практическое занятие № 26</b> Отработка практических навыков по определению калибра кишечной оболочки.            | <i>1</i>         | <i>1</i>         |
| <b>Тема 2.8. Переработка</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                         | <b><i>18</i></b> | <b><i>10</i></b> |

|       |                                                                                                      |   |   |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| крови | <b>227.</b> Основные физиологические константы крови сельскохозяйственных животных.                  | 1 | - |
|       | <b>228.</b> Классификация кровепродуктов.                                                            | 1 | - |
|       | <b>229.</b> Основы выбора стабилизаторов                                                             | 1 | - |
|       | <b>230.</b> Стабилизация крови. Дефибринирование крови.                                              | 1 | - |
|       | <b>231.</b> Аппаратурное оформление процесса. Сепарирование крови                                    | 1 | - |
|       | <b>232.</b> Применение ультрафильтрации в технологии переработки крови.                              | 1 | - |
|       | <b>233.</b> Способы обесцвечивания крови.                                                            | 1 | - |
|       | <b>234.</b> Холодильная обработка крови.                                                             | 1 | - |
|       | <b>235. Практическое занятие № 27</b> Оценка биологической ценности кровепродуктов убойных животных. | 1 | 1 |
|       | <b>236. Практическое занятие № 27</b> Оценка биологической ценности кровепродуктов убойных животных. | 1 | 1 |
|       | <b>237. Практическое занятие № 28</b> Оценка биологической ценности кровепродуктов убойных животных. | 1 | 1 |
|       | <b>238. Практическое занятие № 28</b> Оценка биологической ценности кровепродуктов убойных животных. | 1 | 1 |
|       | <b>239. Практическое занятие № 29</b> Отработка практических навыков по получению гематогена.        | 1 | 1 |
|       | <b>240. Практическое занятие № 29</b> Отработка практических навыков по получению гематогена.        | 1 | 1 |

|                                           |                                                                                                                      |           |          |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
|                                           | <b>241. Практическое занятие № 30</b> Отработка практических навыков по получению гематогена.                        | 1         | 1        |
|                                           | <b>242. Практическое занятие № 30</b> Отработка практических навыков по получению гематогена.                        | 1         | 1        |
|                                           | <b>243. Практическое занятие № 31</b> Отработка практических навыков по получению гематогена.                        | 1         | 1        |
|                                           | <b>244. Практическое занятие № 31</b> Отработка практических навыков по получению гематогена.                        | 1         | 1        |
| <b>Тема 2.9. Обработка жирового сырья</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                    | <b>18</b> | <b>2</b> |
|                                           | <b>245.</b> Классификация твердого и мягкого жирсырья для вытопки жира.                                              | 1         | -        |
|                                           | <b>246.</b> Классификация твердого и мягкого жирсырья для вытопки жира.                                              | 1         | -        |
|                                           | <b>247.</b> Классификация твердого жирсырья для вытопки жира.                                                        | 1         | -        |
|                                           | <b>248.</b> Классификация мягкого жирсырья для вытопки жира.                                                         | 1         | -        |
|                                           | <b>249.</b> Установки периодического действия и поточно-механизированные линии для получения пищевых топленых жиров. | 1         | -        |
|                                           | <b>250.</b> Установки периодического действия для получения пищевых топленых жиров.                                  | 1         | -        |
|                                           | <b>251.</b> Поточно-механизированные линии для получения пищевых топленых жиров.                                     | 1         | -        |
|                                           | <b>252.</b> Поточно-механизированные линии для получения пищевых топленых жиров.                                     | 1         | -        |
|                                           | <b>253.</b> Гидроимпульсный и электроимпульсный способ извлечения жира из                                            | 1         | -        |

|                                                                       |                                                                                                              |           |          |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
|                                                                       | кости                                                                                                        |           |          |
|                                                                       | 254.Гидроимпульсный способ извлечения жира из кости.                                                         | 1         | -        |
|                                                                       | 255.Электроимпульсный способ извлечения жира из кости.                                                       | 1         | -        |
|                                                                       | 256.Обработка шквары                                                                                         | 1         | -        |
|                                                                       | 257.Очистка жира                                                                                             | 1         | -        |
|                                                                       | 258.Отстаивание жира Сепарирование жира                                                                      | 1         | -        |
|                                                                       | 259.Переохлаждение жира. Фасовка жира.                                                                       | 1         | -        |
|                                                                       | 260.Хранение топленого жира.                                                                                 | 1         | -        |
|                                                                       | 261. Практическое занятие № 32 Оценка качества пищевого топленого жира с точки зрения гидролитической порчи. | 1         | 1        |
|                                                                       | 262. Практическое занятие № 32 Оценка качества пищевого топленого жира с точки зрения гидролитической порчи. | 1         | 1        |
| Тема 2.10 Обработка кожевенного сырья и получение кормовой продукции. | <b>Содержание</b>                                                                                            | <b>18</b> | <b>4</b> |
|                                                                       | 263.Химический состав шкур                                                                                   | 1         | -        |
|                                                                       | 264.Обрядка шкур.                                                                                            | 1         | -        |
|                                                                       | 265.Удаление навала с шерстной стороны. Мездрение шкур                                                       | 1         | -        |
|                                                                       | 266.Контурирование. Промывка.                                                                                | 1         | -        |
|                                                                       | 267.Сортировка шкур                                                                                          | 1         | -        |
|                                                                       | 268.Маркировка шкур.                                                                                         | 1         | -        |

|                                                                                   |                                                                                                                                                              |   |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|                                                                                   | <b>269.</b> Способы консервирования шкур.                                                                                                                    | 1 | - |
|                                                                                   | <b>270.</b> Обработка щетины.                                                                                                                                | 1 | - |
|                                                                                   | <b>271.</b> Переработка сырья в вакуумных котлах с обезжириванием влажной шквары в подвесных центрифугах.                                                    | 1 | - |
|                                                                                   | <b>272.</b> Переработка сырья в вакуумных котлах с обезжириванием влажной шквары в подвесных центрифугах и скоростной сушкой в комплексе оборудования Я5-ФПВ | 1 | - |
|                                                                                   | <b>273.</b> Переработка сырья в вакуумных котлах с предварительным обезжириванием в шнековых обезжиривателях с использованием машины АВЖ и автоклавов.       | 1 | - |
|                                                                                   | <b>274.</b> Переработка сырья без обезжиривания.                                                                                                             | 1 | - |
|                                                                                   | <b>275.</b> Переработка кератин содержащего сырья                                                                                                            | 1 | - |
|                                                                                   | <b>276.</b> Переработка рога-копытного сырья.                                                                                                                | 1 | - |
|                                                                                   | <b>277. Практическое занятие № 33</b> Отработка практических навыков по осветлению кормового и технического жира.                                            | 1 | 1 |
|                                                                                   | <b>278. Практическое занятие № 33</b> Отработка практических навыков по осветлению кормового и технического жира.                                            | 1 | 1 |
|                                                                                   | <b>279. Практическое занятие № 34</b> Отработка практических навыков по осветлению кормового и технического жира.                                            | 1 | 1 |
|                                                                                   | <b>280. Практическое занятие № 34</b> Отработка практических навыков по осветлению кормового и технического жира.                                            | 1 | 1 |
| <b>Тема 3. Холодильная обработка и разделка мяса для промышленной переработки</b> |                                                                                                                                                              |   |   |

|                                                                             |                                                         |           |          |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------|----------|
| <b>Тема 3.1.</b> Строение и пищевая ценность, автолитические изменения мяса | <b>Содержание</b>                                       | <b>36</b> | <b>6</b> |
|                                                                             | <b>281.</b> Тканевый состав мяса                        | <i>1</i>  | -        |
|                                                                             | <b>282.</b> Тканевый состав мяса                        | <i>1</i>  | -        |
|                                                                             | <b>283.</b> Химический состав мяса                      | <i>1</i>  | -        |
|                                                                             | <b>284.</b> Нутриентный состав мяса                     | <i>1</i>  | -        |
|                                                                             | <b>285.</b> Строение, состав мышечной ткани.            | <i>1</i>  | -        |
|                                                                             | <b>286.</b> Свойства мышечной ткани.                    | <i>1</i>  | -        |
|                                                                             | <b>287.</b> Характеристика белков мышечной ткани.       | <i>1</i>  | -        |
|                                                                             | <b>288.</b> Характеристика белков мышечной ткани.       | <i>1</i>  | -        |
|                                                                             | <b>289.</b> Строение, состав соединительной ткани мяса. | <i>1</i>  | -        |
|                                                                             | <b>290.</b> Свойства соединительной ткани мяса.         | <i>1</i>  | -        |
|                                                                             | <b>291.</b> Характеристика белков соединительной ткани. | <i>1</i>  | -        |
|                                                                             | <b>292.</b> Характеристика белков соединительной ткани. | <i>1</i>  | -        |
|                                                                             | <b>293.</b> Строение, состав жировой ткани.             | <i>1</i>  | -        |
|                                                                             | <b>294.</b> Строение, состав жировой ткани.             | <i>1</i>  | -        |
|                                                                             | <b>295.</b> Свойства жировой ткани.                     | <i>1</i>  | -        |
|                                                                             | <b>296.</b> Свойства жировой ткани.                     | <i>1</i>  | -        |
|                                                                             | <b>297.</b> Строение , состав костной ткани.            | <i>1</i>  | -        |

|  |                                                                                                                                          |   |   |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  | <b>298.</b> Строение , состав костной ткани.                                                                                             | 1 | - |
|  | <b>299.</b> Свойства костной ткани.                                                                                                      | 1 | - |
|  | <b>300.</b> Свойства костной ткани.                                                                                                      | 1 | - |
|  | <b>301.</b> Строение, состав крови.                                                                                                      | 1 | - |
|  | <b>302.</b> Строение, состав крови.                                                                                                      | 1 | - |
|  | <b>303.</b> Свойства крови.                                                                                                              | 1 | - |
|  | <b>304.</b> Характеристика белков крови                                                                                                  | 1 | - |
|  | <b>305.</b> Процесс свертывания крови                                                                                                    | 1 | - |
|  | <b>306.</b> Процесс свертывания крови.                                                                                                   | 1 | - |
|  | <b>307.</b> Автолиз мяса.                                                                                                                | 1 | - |
|  | <b>308.</b> Автолиз мяса.                                                                                                                | 1 | - |
|  | <b>309.</b> Стадии автолиза.                                                                                                             | 1 | - |
|  | <b>310.</b> Стадии автолиза.                                                                                                             | 1 | - |
|  | <b>311.Практическое занятие № 35</b> Оценка расчетным способом пищевой, в том числе биологической ценности различных видов мясного сырья | 1 | 1 |
|  | <b>312.Практическое занятие № 35</b> Оценка расчетным способом пищевой, в том числе биологической ценности различных видов мясного сырья | 1 | 1 |
|  | <b>313.Практическое занятие № 36</b> Отработка практических навыков по определению свежести мяса.                                        | 1 | 1 |

|                                                                |                                                                                                   |           |          |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
|                                                                | <b>314.Практическое занятие № 36</b> Отработка практических навыков по определению свежести мяса. | 1         | 1        |
|                                                                | <b>315.Практическое занятие № 37</b> Отработка практических навыков по определению свежести мяса. | 1         | 1        |
|                                                                | <b>316.Практическое занятие № 37</b> Отработка практических навыков по определению свежести мяса. | 1         | 1        |
| <b>Тема 3.2.</b> Холодильная обработка мяса и мясных продуктов | <b>Содержание</b>                                                                                 | <b>36</b> | <b>8</b> |
|                                                                | <b>317.</b> Холодильная обработка мяса.                                                           | 1         | -        |
|                                                                | <b>318.</b> Холодильная обработка мяса.                                                           | 1         | -        |
|                                                                | <b>319.</b> Классификация мяса по термическому состоянию.                                         | 1         | -        |
|                                                                | <b>320.</b> Классификация мяса по термическому состоянию.                                         | 1         | -        |
|                                                                | <b>321.</b> Охлаждение мясного сырья.                                                             | 1         | -        |
|                                                                | <b>322.</b> Охлаждение мясного сырья.                                                             | 1         | -        |
|                                                                | <b>323.</b> Способы охлаждения.                                                                   | 1         | -        |
|                                                                | <b>324.</b> Способы охлаждения.                                                                   | 1         | -        |
|                                                                | <b>325.</b> Параметры и длительность хранения мяса в охлажденном состоянии.                       | 1         | -        |
|                                                                | <b>326.</b> Параметры и длительность хранения мяса в охлажденном состоянии.                       | 1         | -        |
|                                                                | <b>327.</b> Подмораживание мяса.                                                                  | 1         | -        |
|                                                                | <b>328.</b> Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии.                     | 1         | -        |
|                                                                | <b>329.</b> Замораживание мяса и мясных продуктов.                                                | 1         | -        |

|  |                                                                                                                                                |          |          |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
|  | <b>330.</b> Способы замораживания                                                                                                              | <i>1</i> | -        |
|  | <b>331.</b> Способы замораживания.                                                                                                             | <i>1</i> | -        |
|  | <b>332.</b> Процессы, протекающие в мясе при замораживании.                                                                                    | <i>1</i> | -        |
|  | <b>333.</b> Процессы, протекающие в мясе при замораживании                                                                                     | <i>1</i> | -        |
|  | <b>334.</b> Параметры и длительность хранения замороженного мяса.                                                                              | <i>1</i> | -        |
|  | <b>335.</b> Параметры и длительность хранения замороженного мяса.                                                                              | <i>1</i> | -        |
|  | <b>336.</b> Размораживание мяса.                                                                                                               | <i>1</i> | -        |
|  | <b>337.</b> Размораживание мяса.                                                                                                               | <i>1</i> | -        |
|  | <b>338.</b> Процессы, протекающие в мясе при размораживании.                                                                                   | <i>1</i> | -        |
|  | <b>339.</b> Процессы, протекающие в мясе при размораживании.                                                                                   | <i>1</i> | -        |
|  | <b>340.</b> Способы размораживания.                                                                                                            | <i>1</i> | -        |
|  | <b>341.</b> Способы размораживания                                                                                                             | <i>1</i> | -        |
|  | <b>342.</b> Способы размораживания                                                                                                             | <i>1</i> | -        |
|  | <b>343.</b> Сублимационная сушка мяса и мясных продуктов.                                                                                      | <i>1</i> | -        |
|  | <b>344.</b> Сублимационная сушка мяса и мясных продуктов.                                                                                      | <i>1</i> | -        |
|  | <b>345. Практическое занятие № 38</b> Сравнительная оценка различных способов холодильной обработки мясного сырья для сохранения его качества. | <i>1</i> | <i>1</i> |
|  | <b>346. Практическое занятие № 38</b> Сравнительная оценка различных способов холодильной обработки мясного сырья для сохранения его качества. | <i>1</i> | <i>1</i> |

|                                                      |                                                                                                                                                |           |          |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
|                                                      | <b>347. Практическое занятие № 39</b> Сравнительная оценка различных способов холодильной обработки мясного сырья для сохранения его качества. | 1         | 1        |
|                                                      | <b>348. Практическое занятие № 39</b> Сравнительная оценка различных способов холодильной обработки мясного сырья для сохранения его качества. | 1         | 1        |
|                                                      | <b>349. Практическое занятие № 40</b> Определение термического состояния мясного сырья.                                                        | 1         | 1        |
|                                                      | <b>350. Практическое занятие № 40</b> Определение термического состояния мясного сырья.                                                        | 1         | 1        |
|                                                      | <b>351. Практическое занятие № 41</b> Определение термического состояния мясного сырья.                                                        | 1         | 1        |
|                                                      | <b>352. Практическое занятие № 41</b> Определение термического состояния мясного сырья.                                                        | 1         | 1        |
| <b>Тема 3.3.</b><br>Разделка, обвалка и жиловка мяса | <b>Содержание</b>                                                                                                                              | <b>34</b> | <b>8</b> |
|                                                      | <b>353.</b> Разделка полутуш крупного рогатого скота для производства колбасных изделий.                                                       | 1         | -        |
|                                                      | <b>354.</b> Разделка полутуш крупного рогатого скота для производства колбасных изделий.                                                       | 1         | -        |
|                                                      | <b>355.</b> Разделка полутуш крупного рогатого скота для производства колбасных изделий.                                                       | 1         | -        |
|                                                      | <b>356.</b> Разделка полутуш крупного рогатого скота для производства колбасных изделий.                                                       | 1         | -        |
|                                                      | <b>357.</b> Разделка полутуш крупного рогатого скота для производства колбасных изделий.                                                       | 1         | -        |

|                                                                                          |          |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---|
| <b>358.</b> Разделка полутуш крупного рогатого скота для производства колбасных изделий. | <i>1</i> | - |
| <b>359.</b> Разделка полутуш крупного рогатого скота для производства колбасных изделий. | <i>1</i> | - |
| <b>360.</b> Разделка свиных полутуш для производства колбасных изделий.                  | <i>1</i> | - |
| <b>361.</b> Разделка свиных полутуш для производства колбасных изделий.                  | <i>1</i> | - |
| <b>362.</b> Разделка свиных полутуш для производства колбасных изделий.                  | <i>1</i> | - |
| <b>363.</b> Разделка свиных полутуш для производства колбасных изделий                   | <i>1</i> | - |
| <b>364.</b> Разделка свиных полутуш для производства колбасных изделий                   | <i>1</i> | - |
| <b>365.</b> Разделка свиных полутуш для производства колбасных изделий                   | <i>1</i> | - |
| <b>366.</b> Разделка свиных полутуш для производства колбасных изделий                   | <i>1</i> | - |
| <b>367.</b> Разделка туш мелкого рогатого скота для производства колбасных изделий.      | <i>1</i> | - |
| <b>368.</b> Разделка туш мелкого рогатого скота для производства колбасных изделий.      | <i>1</i> | - |
| <b>369.</b> Разделка туш мелкого рогатого скота для производства колбасных изделий.      | <i>1</i> | - |
| <b>370.</b> Разделка туш мелкого рогатого скота для производства колбасных изделий.      | <i>1</i> | - |
| <b>371.</b> Разделка тушек птицы.                                                        | <i>1</i> | - |
| <b>372.</b> Разделка тушек птицы.                                                        | <i>1</i> | - |

|  |                                                                                                                                                                                                                     |   |   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  | <b>373.</b> Разделка тушек птицы.                                                                                                                                                                                   | 1 | - |
|  | <b>374.</b> Разделка тушек птицы.                                                                                                                                                                                   | 1 | - |
|  | <b>375.</b> Обвалка мяса.                                                                                                                                                                                           | 1 | - |
|  | <b>376.</b> Жиловка мяса.                                                                                                                                                                                           | 1 | - |
|  | <b>377.</b> Характеристика жилованного мяса                                                                                                                                                                         | 1 | - |
|  | <b>378.</b> Характеристика жилованного мяса. Жиловка мяса.                                                                                                                                                          | 1 | - |
|  | <b>379. Практическое занятие № 42</b> Определение выхода отрубов при разделке полутуш крупного рогатого скота, свиней и туш мелкого рогатого скота.                                                                 | 1 | 1 |
|  | <b>380. Практическое занятие № 42</b> Определение выхода отрубов при разделке полутуш крупного рогатого скота, свиней и туш мелкого рогатого скота.                                                                 | 1 | 1 |
|  | <b>381. Практическое занятие № 43</b> Определение выхода отрубов при разделке полутуш крупного рогатого скота, свиней и туш мелкого рогатого скота.                                                                 | 1 | 1 |
|  | <b>382. Практическое занятие № 43</b> Определение выхода отрубов при разделке полутуш крупного рогатого скота, свиней и туш мелкого рогатого скота.                                                                 | 1 | 1 |
|  | <b>383. Практическое занятие № 44</b> Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке полутуш крупного рогатого скота. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса. | 1 | 1 |

|  |                                                                                                                                                                                                                     |   |   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  | <b>384. Практическое занятие № 44</b> Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке полутуш крупного рогатого скота. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса. | 1 | 1 |
|  | <b>385. Практическое занятие № 45</b> Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке свиных полутуш. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса.                  | 1 | 1 |
|  | <b>386. Практическое занятие № 45</b> Отработка практических навыков по разделке, обвалке и жиловке свиных полутуш. Определение названий мясных отрубов по внешнему виду. Оценка жилованного мяса.                  | 1 | 1 |

|                                                                                                                                                 |            |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| <b>Самостоятельная учебная работа обучающегося</b>                                                                                              |            |  |
| 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования.                              | 2          |  |
| 2. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах инвентаря, инструментов для транспортировки.                | 2          |  |
| 3. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет первичной переработки убойных сельскохозяйственных животных.              | 2          |  |
| 4. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет птицы и кроликов.                                                         | 2          |  |
| 5. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет процессов обработки продуктов убоя.                                       | 2          |  |
| 6. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет разделки, обвалки и жиловке мяса.                                         | 2          |  |
| 7. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.                                                                                    | 2          |  |
| 8. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли.                                                                | 2          |  |
| 9. Организация и техническое оснащение производства на предприятиях мясной отрасли.                                                             | 2          |  |
| 10. Транспортировка скота и птицы. Предубойное содержание скота и птицы.                                                                        | 2          |  |
| 11. Первичная переработка КРС.                                                                                                                  | 2          |  |
| 12. Первичная переработка свиней.                                                                                                               | 2          |  |
| 13. Первичная переработка птицы                                                                                                                 | 2          |  |
| 14. Первичная переработка кроликов.                                                                                                             | 2          |  |
| 15. Обработка субпродуктов.                                                                                                                     | 2          |  |
| 16. Обработка кишечного сырья. Переработка крови.                                                                                               | 2          |  |
| 17. Строение и пищевая ценность, автолитические изменения мяса.                                                                                 | 2          |  |
| 18. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов.                                                                                              | 2          |  |
| <b>Всего часов, из них</b>                                                                                                                      | <b>434</b> |  |
| <b>Теоретические занятия</b>                                                                                                                    | <b>296</b> |  |
| <b>Практические занятия</b>                                                                                                                     | <b>90</b>  |  |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                       | <b>36</b>  |  |
| <b>Консультации</b>                                                                                                                             | <b>4</b>   |  |
| <b>Промежуточная аттестация - экзамен</b>                                                                                                       | <b>8</b>   |  |
| <b>Раздел 2. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b>   |            |  |
| <b>МДК. 01.02. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</b> |            |  |

|                                               |                                                                                                                                             |           |          |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
| <b>Тема 1. Технология колбасных изделий</b>   |                                                                                                                                             |           |          |
| <b>Тема 1.1.Ассортимент колбасных изделий</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                           | <b>22</b> | <b>8</b> |
|                                               | 1.Ассортимент колбасных изделий.                                                                                                            | 1         | -        |
|                                               | 2.Ассортимент колбасных изделий                                                                                                             | 1         | -        |
|                                               | 3.Ассортимент колбасных изделий                                                                                                             | 1         | -        |
|                                               | 4.Основное сырье в колбасном производстве                                                                                                   | 1         | -        |
|                                               | 5.Основное сырье в колбасном производстве                                                                                                   | 1         | -        |
|                                               | 6.Основное сырье в колбасном производстве.                                                                                                  | 1         | -        |
|                                               | 7.Вспомогательное сырье в колбасном производстве.                                                                                           | 1         | -        |
|                                               | 8.Вспомогательное сырье в колбасном производстве.                                                                                           | 1         | -        |
|                                               | 9.Классификация пищевых добавок, особенности их применения                                                                                  | 1         | -        |
|                                               | 10.Классификация пищевых добавок, особенности их применения.                                                                                | 1         | -        |
|                                               | 11.Свойства пищевых добавок.                                                                                                                | 1         | -        |
|                                               | 12.Свойства пищевых добавок.                                                                                                                | 1         | -        |
|                                               | 13.География колбасной гастрономии.                                                                                                         | 1         | -        |
|                                               | 14.География колбасной гастрономии.                                                                                                         | 1         | -        |
|                                               | 15. Практическое занятие № 1 Сравнительная оценка фосфатов для использования в технологии колбасных изделий в зависимости от хода автолиза. | 1         | 1        |
|                                               | 16. Практическое занятие № 1 Сравнительная оценка фосфатов для                                                                              | 1         | 1        |

|                                                          |                                                                                                                                                      |           |           |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                          | использования в технологии колбасных изделий в зависимости от хода автолиза.                                                                         |           |           |
|                                                          | <b>17. Практическое занятие № 2</b> Сравнительная оценка фосфатов для использования в технологии колбасных изделий в зависимости от хода автолиза.   | 1         | 1         |
|                                                          | <b>18. Практическое занятие № 2</b> Сравнительная оценка фосфатов для использования в технологии колбасных изделий в зависимости от хода автолиза.   | 1         | 1         |
|                                                          | <b>19. Практическое занятие № 3</b> Отработка практических навыков в области проведения входного контроля мясного сырья для колбасного производства. | 1         | 1         |
|                                                          | <b>20. Практическое занятие № 3</b> Отработка практических навыков в области проведения входного контроля мясного сырья для колбасного производства. | 1         | 1         |
|                                                          | <b>21. Практическое занятие № 4</b> Отработка практических навыков в области проведения входного контроля мясного сырья для колбасного производства. | 1         | 1         |
|                                                          | <b>22. Практическое занятие № 4</b> Отработка практических навыков в области проведения входного контроля мясного сырья для колбасного производства. | 1         | 1         |
| <b>Тема 1.2.</b> Посол сырья для колбасного производства | <b>Содержание</b>                                                                                                                                    | <b>22</b> | <b>12</b> |
|                                                          | <b>23.</b> Измельчение мясного сырья перед посолом.                                                                                                  | 1         | -         |
|                                                          | <b>24.</b> Измельчение мясного сырья перед посолом.                                                                                                  | 1         | -         |
|                                                          | <b>25.</b> Аппаратурное оформление отделения для измельчения мясного сырья                                                                           | 1         | -         |

|  |                                                                                                                                           |   |    |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|
|  | перед посолом.                                                                                                                            |   |    |
|  | <b>26.</b> Аппаратурное оформление отделения для измельчения мясного сырья перед посолом.                                                 | 1 | -  |
|  | <b>27.</b> Основные конструктивные особенности режущих органов.                                                                           | 1 | -  |
|  | <b>28.</b> Основные конструктивные особенности режущих органов.                                                                           | 1 | -  |
|  | <b>29.</b> Способы и технологические режимы посола. Посолочные ингредиенты.                                                               | 1 | -  |
|  | <b>30.</b> Способы и технологические режимы посола. Посолочные ингредиенты.                                                               | 1 | -  |
|  | <b>31.</b> Продолжительность выдержки мяса в посоле в зависимости от степени измельчения и способа посола.                                | 1 | -  |
|  | <b>32.</b> Изменения составных частей и свойств мясного сырья при посоле.                                                                 | 1 | -  |
|  | <b>33.Практическое занятие № 5</b> Расчет количества нитритно-посолочной смеси для посола мясного сырья, исходя из содержания миоглобина. | 1 | -1 |
|  | <b>34.Практическое занятие № 5</b> Расчет количества нитритно-посолочной смеси для посола мясного сырья, исходя из содержания миоглобина. | 1 | -1 |
|  | <b>35.Практическое занятие № 6</b> Расчет количества нитритно-посолочной смеси для посола мясного сырья, исходя из содержания миоглобина. | 1 | 1- |
|  | <b>36.Практическое занятие № 6</b> Расчет количества нитритно-посолочной смеси для посола мясного сырья, исходя из содержания миоглобина. | 1 | 1- |
|  | <b>37.Практическое занятие № 7</b> Приготовление посолочной смеси для посола мясного сырья в колбасном производстве.                      | 1 | 1  |
|  | <b>38.Практическое занятие № 7</b> Приготовление посолочной смеси для                                                                     | 1 | 1  |

|                                                                      |                                                                                                                       |           |           |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                                      | посола мясного сырья в колбасном производстве.                                                                        |           |           |
|                                                                      | <b>39.Практическое занятие № 8</b> Приготовление посолочной смеси для посола мясного сырья в колбасном производстве.  | 1         | 1         |
|                                                                      | <b>40.Практическое занятие № 8</b> Приготовление посолочной смеси для посола мясного сырья в колбасном производстве.  | 1         | 1         |
|                                                                      | <b>41.Практическое занятие № 9</b> Приготовление посолочной смеси для посола мясного сырья в колбасном производстве.  | 1         | 1         |
|                                                                      | <b>42.Практическое занятие № 9</b> Приготовление посолочной смеси для посола мясного сырья в колбасном производстве.  | 1         | 1         |
|                                                                      | <b>43.Практическое занятие № 10</b> Приготовление посолочной смеси для посола мясного сырья в колбасном производстве. | 1         | 1         |
|                                                                      | <b>44.Практическое занятие № 10</b> Приготовление посолочной смеси для посола мясного сырья в колбасном производстве. | 1         | 1         |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Приготовление фарша для колбасного производства. | <b>Содержание</b>                                                                                                     | <b>28</b> | <b>14</b> |
|                                                                      | <b>45.</b> Основные рецептуры колбасных изделий по ГОСТ.                                                              | 1         | -         |
|                                                                      | <b>46.</b> Основные рецептуры колбасных изделий по ГОСТ.                                                              | 1         | -         |
|                                                                      | <b>47.</b> Основные рецептуры колбасных изделий по ГОСТ.                                                              | 1         | -         |
|                                                                      | <b>48.</b> Основные рецептуры колбасных изделий по ГОСТ.                                                              | 1         | -         |
|                                                                      | <b>49.</b> Основные рецептуры колбасных изделий по ГОСТ.                                                              | 1         | -         |
|                                                                      | <b>50.</b> Основные рецептуры колбасных изделий по ГОСТ.                                                              | 1         | -         |
|                                                                      | <b>51.</b> Основные рецептуры колбасных изделий по ГОСТ.                                                              | 1         | -         |

|  |                                                                                          |          |          |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
|  | <b>52.Основные рецептуры колбасных изделий по ГОСТ.</b>                                  | <i>1</i> | -        |
|  | <b>53.Формирование белково-жировой эмульсии.</b>                                         | <i>1</i> | -        |
|  | <b>54.Аппаратурное оформление стадии фаршесоставления.</b>                               | <i>1</i> | -        |
|  | <b>55.Машины для тонкого измельчения: куттеры</b>                                        | <i>1</i> | -        |
|  | <b>56.Машины для тонкого измельчения: эмульситаторы.</b>                                 | <i>1</i> | -        |
|  | <b>57.Оборудование для перемешивания фарша</b>                                           | <i>1</i> | -        |
|  | <b>58.Фаршемешалки различных конструкций.</b>                                            | <i>1</i> | -        |
|  | <b>59. Практическое занятие № 11</b> Расчет рецептуры фарша различных колбасных изделий. | <i>1</i> | <i>1</i> |
|  | <b>60. Практическое занятие № 11</b> Расчет рецептуры фарша различных колбасных изделий. | <i>1</i> | <i>1</i> |
|  | <b>61. Практическое занятие № 12</b> Расчет рецептуры фарша различных колбасных изделий. | <i>1</i> | <i>1</i> |
|  | <b>62. Практическое занятие № 12</b> Расчет рецептуры фарша различных колбасных изделий. | <i>1</i> | <i>1</i> |
|  | <b>63. Практическое занятие № 13</b> Расчет рецептуры фарша различных колбасных изделий. | <i>1</i> | <i>1</i> |
|  | <b>64. Практическое занятие № 13</b> Расчет рецептуры фарша различных колбасных изделий. | <i>1</i> | <i>1</i> |
|  | <b>65. Практическое занятие № 14</b> Расчет рецептуры фарша различных колбасных изделий. | <i>1</i> | <i>1</i> |

|                                                                     |                                                                                                                |           |           |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                                     | <b>66. Практическое занятие № 14</b> Расчет рецептуры фарша различных колбасных изделий.                       | 1         | 1         |
|                                                                     | <b>67. Практическое занятие № 15</b> Отработка практических навыков техники создания белково-жировой эмульсии. | 1         | 1         |
|                                                                     | <b>68. Практическое занятие № 15</b> Отработка практических навыков техники создания белково-жировой эмульсии. | 1         | 1         |
|                                                                     | <b>69. Практическое занятие № 16</b> Отработка практических навыков техники создания белково-жировой эмульсии. | 1         | 1         |
|                                                                     | <b>70. Практическое занятие № 16</b> Отработка практических навыков техники создания белково-жировой эмульсии. | 1         | 1         |
|                                                                     | <b>71. Практическое занятие № 17</b> Отработка практических навыков техники создания белково-жировой эмульсии. | 1         | 1         |
|                                                                     | <b>72. Практическое занятие № 17</b> Отработка практических навыков техники создания белково-жировой эмульсии. | 1         | 1         |
| <b>Тема 1.4. Подготовка оболочки и формование колбасных батонов</b> | <b>Содержание</b>                                                                                              | <b>24</b> | <b>14</b> |
|                                                                     | <b>73.</b> Виды колбасной оболочки Натуральная оболочка Искусственная оболочка                                 | 1         | -         |
|                                                                     | <b>74.</b> Фаршеемкость оболочек                                                                               | 1         | -         |
|                                                                     | <b>75.</b> Подготовка колбасных оболочек.                                                                      | 1         | -         |
|                                                                     | <b>76.</b> Подготовка колбасных оболочек.                                                                      | 1         | -         |
|                                                                     | <b>77.</b> Формование колбасных батонов.                                                                       | 1         | -         |
|                                                                     | <b>78.</b> Автоматизация процесса формования колбасных изделий.                                                | 1         | -         |

|  |                                                                                                                                                              |   |   |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  | <b>79.</b> Навешивание колбасных батонов на рамы                                                                                                             | 1 | - |
|  | <b>80.</b> Аппаратурное оформление процессов формообразования колбасных батонов.                                                                             | 1 | - |
|  | <b>81.</b> Аппаратурное оформление процессов формообразования колбасных батонов.                                                                             | 1 | - |
|  | <b>82.</b> Шприцы периодического и непрерывного действия.                                                                                                    | 1 | - |
|  | <b>83.Практическое занятие № 18</b> Подбор ассортимента колбасных оболочек для различных видов колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас.  | 1 | 1 |
|  | <b>84. Практическое занятие № 18</b> Подбор ассортимента колбасных оболочек для различных видов колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас. | 1 | 1 |
|  | <b>85. Практическое занятие № 19</b> Подбор ассортимента колбасных оболочек для различных видов колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас. | 1 | 1 |
|  | <b>86. Практическое занятие № 19</b> Подбор ассортимента колбасных оболочек для различных видов колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас. | 1 | 1 |
|  | <b>87. Практическое занятие № 20</b> Подбор ассортимента колбасных оболочек для различных видов колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас. | 1 | 1 |
|  | <b>88. Практическое занятие № 20</b> Подбор ассортимента колбасных оболочек для различных видов колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас. | 1 | 1 |
|  | <b>89. Практическое занятие № 21</b> Подбор ассортимента колбасных оболочек для различных видов колбасных изделий, опираясь на                               | 1 | 1 |

|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |           |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                          | термическую обработку колбас.                                                                                                                                                                                                                                      |           |           |
|                                                          | <b>90. Практическое занятие № 21</b> Подбор ассортимента колбасных оболочек для различных видов колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас.                                                                                                       | 1         | 1         |
|                                                          | <b>91. Практическое занятие № 22</b> Определение фаршеемкости колбасных оболочек                                                                                                                                                                                   | 1         | 1         |
|                                                          | <b>92. Практическое занятие № 22</b> Определение фаршеемкости колбасных оболочек                                                                                                                                                                                   | 1         | 1         |
|                                                          | <b>93. Практическое занятие № 23</b> Определение фаршеемкости колбасных оболочек                                                                                                                                                                                   | 1         | 1         |
|                                                          | <b>94. Практическое занятие № 23</b> Определение фаршеемкости колбасных оболочек                                                                                                                                                                                   | 1         | 1         |
|                                                          | <b>95. Практическое занятие № 24</b> Определение фаршеемкости колбасных оболочек                                                                                                                                                                                   | 1         | 1         |
|                                                          | <b>96. Практическое занятие № 24</b> Определение фаршеемкости колбасных оболочек                                                                                                                                                                                   | 1         | 1         |
| <b>Тема 1.5.</b> Термическая обработка колбасных изделий | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>26</b> | <b>20</b> |
|                                                          | <b>97.</b> Термическая обработка колбасных изделий: обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение. Физико-химические процессы, протекающие в колбасных изделиях при термической обработке Изменения составных частей и свойств мясного сырья при тепловой обработке. | 1         | -         |
|                                                          | <b>98.</b> Аппаратурное оформление процессов термической обработки колбасных изделий.                                                                                                                                                                              | 1         | -         |
|                                                          | <b>99.</b> Пароварочные камеры для колбасных изделий. Тупиковые и проходные камеры                                                                                                                                                                                 | 1         | -         |
|                                                          | <b>100.</b> Способы подвода пара, автоматизация транспортных операций в пароварочных камерах                                                                                                                                                                       | 1         | -         |

|                                                                                                                                      |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| <b>101.</b> Аппараты для обжарки мясных продуктов. Конструкции ярусных и рамных камер. Схемы подвода тепла.                          | 1 | - |
| <b>102.</b> Термоагрегаты. Типы копчения. Коптильные камеры Способы подвода дыма. Конструкция дымогенераторов.                       | 1 | - |
| <b>103. Практическое занятие № 25</b> Сравнительная оценка термической обработки варено-копченых колбасных изделий.                  | 1 | 1 |
| <b>104. Практическое занятие № 25</b> Сравнительная оценка термической обработки варено-копченых колбасных изделий.                  | 1 | 1 |
| <b>105. Практическое занятие № 26</b> Сравнительная оценка термической обработки варено-копченых колбасных изделий.                  | 1 | 1 |
| <b>106. Практическое занятие № 26</b> Сравнительная оценка термической обработки полукопченых колбасных изделий.                     | 1 | 1 |
| <b>107. Практическое занятие № 27</b> Сравнительная оценка термической обработки полукопченых колбасных изделий.                     | 1 | 1 |
| <b>108. Практическое занятие № 27</b> Сравнительная оценка термической обработки полукопченых колбасных изделий.                     | 1 | 1 |
| <b>109. Практическое занятие № 28</b> Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности. | 1 | 1 |
| <b>110. Практическое занятие № 28</b> Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности. | 1 | 1 |
| <b>111. Практическое занятие № 29</b> Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности. | 1 | 1 |
| <b>112. Практическое занятие № 29</b> Отработка практических навыков в                                                               | 1 | 1 |

|                             |                                                                                                                                      |           |           |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                             | области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности.                                                                        |           |           |
|                             | <b>113. Практическое занятие № 30</b> Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности. | 1         | 1         |
|                             | <b>114. Практическое занятие № 30</b> Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности. | 1         | 1         |
|                             | <b>115. Практическое занятие № 31</b> Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности. | 1         | 1         |
|                             | <b>116. Практическое занятие № 31</b> Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности. | 1         | 1         |
|                             | <b>117. Практическое занятие № 32</b> Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности. | 1         | 1         |
|                             | <b>118. Практическое занятие № 32</b> Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности. | 1         | 1         |
|                             | <b>119. Практическое занятие № 33</b> Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности. | 1         | 1         |
|                             | <b>120. Практическое занятие № 33</b> Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности. | 1         | 1         |
|                             | <b>121. Практическое занятие № 34</b> Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности. | 1         | 1         |
|                             | <b>122. Практическое занятие № 34</b> Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности. | 1         | 1         |
| <b>Тема 1.6. Упаковка и</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                    | <b>28</b> | <b>18</b> |

|                                      |                                                                                                                   |   |   |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| сдача в реализацию готовой продукции | <b>123.</b> Упаковочные материалы.                                                                                | 1 | - |
|                                      | 124. Перевязочные материалы.                                                                                      | 1 | - |
|                                      | <b>125.</b> Фасование, упаковывание, хранение и транспортирование готовой продукции                               | 1 | - |
|                                      | <b>126.</b> Фасование, упаковывание, хранение и транспортирование готовой продукции                               | 1 | - |
|                                      | <b>127.</b> Транспортировка готовой продукции                                                                     | 1 | - |
|                                      | <b>128.</b> Транспортировка готовой продукции                                                                     | 1 | - |
|                                      | <b>129.</b> Барьерные технологии.                                                                                 | 1 | - |
|                                      | <b>130.</b> Барьерные технологии.                                                                                 | 1 | - |
|                                      | <b>131.</b> Упаковка и сдача в реализацию готовой продукции                                                       | 1 | - |
|                                      | <b>132.</b> Упаковка и сдача в реализацию готовой продукции                                                       | 1 | - |
|                                      | <b>133. Практическое занятие № 35</b> Сравнительная оценка вакуумных машин для упаковки готовых мясных продуктов. | 1 | 1 |
|                                      | <b>134. Практическое занятие № 35</b> Сравнительная оценка вакуумных машин для упаковки готовых мясных продуктов. | 1 | 1 |
|                                      | <b>135. Практическое занятие № 36</b> Сравнительная оценка вакуумных машин для упаковки готовых мясных продуктов. | 1 | 1 |
|                                      | <b>136. Практическое занятие № 36</b> Сравнительная оценка вакуумных машин для упаковки готовых мясных продуктов. | 1 | 1 |
|                                      | <b>137. Практическое занятие № 37</b> Сравнительная оценка вакуумных                                              | 1 | 1 |

|  |                                                                                                                   |   |   |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  | машин для упаковки готовых мясных продуктов.                                                                      |   |   |
|  | <b>138. Практическое занятие № 37</b> Сравнительная оценка вакуумных машин для упаковки готовых мясных продуктов. | 1 | 1 |
|  | <b>139. Практическое занятие № 38</b> Сравнительная оценка вакуумных машин для упаковки готовых мясных продуктов. | 1 | 1 |
|  | <b>140. Практическое занятие № 38</b> Сравнительная оценка вакуумных машин для упаковки готовых мясных продуктов. | 1 | 1 |
|  | <b>141. Практическое занятие № 39</b> Отработка практических навыков техники упаковки в газовые среды.            | 1 | 1 |
|  | <b>142. Практическое занятие № 39</b> Отработка практических навыков техники упаковки в газовые среды             | 1 | 1 |
|  | <b>143. Практическое занятие № 40</b> Отработка практических навыков техники упаковки в газовые среды             | 1 | 1 |
|  | <b>144. Практическое занятие № 40</b> Отработка практических навыков техники упаковки в газовые среды             | 1 | 1 |
|  | <b>145. Практическое занятие № 41</b> Отработка практических навыков техники упаковки в газовые среды             | 1 | 1 |
|  | <b>146. Практическое занятие № 41</b> Отработка практических навыков техники упаковки в вакуум.                   | 1 | 1 |
|  | <b>147. Практическое занятие № 42</b> Отработка практических навыков техники упаковки в вакуум                    | 1 | 1 |
|  | <b>148. Практическое занятие № 42</b> Отработка практических навыков техники упаковки в вакуум                    | 1 | 1 |

|                                                                    |                                                                                                |           |           |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                                    | <b>149. Практическое занятие № 43</b> Отработка практических навыков техники упаковки в вакуум | 1         | 1         |
|                                                                    | <b>150. Практическое занятие № 43</b> Отработка практических навыков техники упаковки в вакуум | 1         | 1         |
| <b>Тема 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса</b>       |                                                                                                |           |           |
| <b>Тема 2.1. Ассортимент полуфабрикатов и характеристика сырья</b> | <b>Содержание</b>                                                                              | <b>34</b> | <b>18</b> |
|                                                                    | <b>151.</b> Ассортимент полуфабрикатов и характеристика сырья                                  | 1         | -         |
|                                                                    | <b>152.</b> Ассортимент полуфабрикатов и характеристика сырья                                  | 1         | -         |
|                                                                    | <b>153.</b> Ассортимент полуфабрикатов                                                         | 1         | -         |
|                                                                    | <b>154.</b> Ассортимент полуфабрикатов                                                         | 1         | -         |
|                                                                    | <b>155.</b> Ассортимент полуфабрикатов                                                         | 1         | -         |
|                                                                    | <b>156.</b> Ассортимент полуфабрикатов                                                         | 1         | -         |
|                                                                    | <b>157.</b> Классификация полуфабрикатов по виду использованного сырья,.                       | 1         | -         |
|                                                                    | <b>158.</b> Классификация полуфабрикатов по виду использованного сырья,.                       | 1         | -         |
|                                                                    | <b>159.</b> Классификация полуфабрикатов по термической обработки                              | 1         | -         |
|                                                                    | <b>160.</b> Классификация полуфабрикатов по термической обработки                              | 1         | -         |
|                                                                    | <b>161.</b> Классификация полуфабрикатов по содержанию мясных ингредиентов .                   | 1         | -         |
|                                                                    | <b>162.</b> Классификация полуфабрикатов по содержанию мясных ингредиентов                     | 1         | -         |
|                                                                    | <b>163.</b> Классификация полуфабрикатов по мышечной ткани.                                    | 1         | -         |

|                                                                                                                           |   |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| <b>164.</b> Классификация полуфабрикатов по мышечной ткани.                                                               | 1 | - |
| <b>165.</b> Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса Семинар                                                         | 1 | - |
| <b>166.</b> Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса Семинар                                                         | 1 | - |
| <b>167. Практическое занятие № 44</b> Изучение схем разделки говяжьих полутуш для производства полуфабрикатов.            | 1 | 1 |
| <b>168. Практическое занятие № 44</b> Изучение схем разделки говяжьих полутуш для производства полуфабрикатов.            | 1 | 1 |
| <b>169. Практическое занятие № 45</b> Изучение схем разделки свиных полутуш для производства полуфабрикатов.              | 1 | 1 |
| <b>170. Практическое занятие № 45</b> Изучение схем разделки свиных полутуш, для производства полуфабрикатов.             | 1 | 1 |
| <b>171. Практическое занятие № 46</b> Изучение схем разделки туш мелкого рогатого скота, для производства полуфабрикатов. | 1 | 1 |
| <b>172. Практическое занятие № 46</b> Изучение схем разделки тушек птицы для производства полуфабрикатов.                 | 1 | 1 |
| <b>173. Практическое занятие № 47</b> Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов.    | 1 | 1 |
| <b>174. Практическое занятие № 47</b> Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов.    | 1 | 1 |
| <b>175. Практическое занятие № 48</b> Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов.    | 1 | 1 |
| <b>176. Практическое занятие № 48</b> Отработка практических навыков по                                                   | 1 | 1 |

|                                                        |                                                                                                                        |           |           |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                        | определению группы и категории полуфабрикатов.                                                                         |           |           |
|                                                        | <b>177. Практическое занятие № 49</b> Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов. | 1         | 1         |
|                                                        | <b>178. Практическое занятие № 49</b> Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов. | 1         | 1         |
|                                                        | <b>179. Практическое занятие № 50</b> Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов. | 1         | 1         |
|                                                        | <b>180. Практическое занятие № 50</b> Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов. | 1         | 1         |
|                                                        | <b>181. Практическое занятие № 51</b> Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов. | 1         | 1         |
|                                                        | <b>182. Практическое занятие № 51</b> Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов. | 1         | 1         |
|                                                        | <b>183. Практическое занятие № 52</b> Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов. | 1         | 1         |
|                                                        | <b>184. Практическое занятие № 52</b> Отработка практических навыков по определению группы и категории полуфабрикатов. | 1         | 1         |
| <b>Тема 2.2.</b> Технология натуральных полуфабрикатов | <b>Содержание</b>                                                                                                      | <b>56</b> | <b>28</b> |
|                                                        | <b>185.</b> Технология крупнокусковых мясных полуфабрикатов                                                            | 1         | -         |
|                                                        | <b>186.</b> Технология крупнокусковых мясных полуфабрикатов.                                                           | 1         | -         |
|                                                        | <b>187.</b> Технология крупнокусковых мясных полуфабрикатов.                                                           | 1         | -         |
|                                                        | <b>188.</b> Технология крупнокусковых мясных полуфабрикатов.                                                           | 1         | -         |

|                                                                                              |          |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---|
| <b>189.</b> Разделка, обвалка, жиловка сырья.                                                | <i>1</i> | - |
| <b>190.</b> Разделка, обвалка, жиловка сырья.                                                | <i>1</i> | - |
| <b>191.</b> Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.                           | <i>1</i> | - |
| <b>192.</b> Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.                            | <i>1</i> | - |
| <b>193.</b> Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.                            | <i>1</i> | - |
| <b>194.</b> Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.                            | <i>1</i> | - |
| <b>195.</b> Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.                            | <i>1</i> | - |
| <b>196.</b> Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.                            | <i>1</i> | - |
| <b>197.</b> Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.                            | <i>1</i> | - |
| <b>198.</b> Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализация.                           | <i>1</i> | - |
| <b>199.</b> Технология натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.                             | <i>1</i> | - |
| <b>200.</b> Технология натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.                             | <i>1</i> | - |
| <b>201.</b> Нанесение приправы.                                                              | <i>1</i> | - |
| <b>202.</b> Нанесение приправы.                                                              | <i>1</i> | - |
| <b>203.</b> Фасование, упаковывание, охлаждение, замораживание. Сроки хранения и реализация. | <i>1</i> | - |
| <b>204.</b> Фасование, упаковывание, охлаждение, замораживание. Сроки хранения и реализация. | <i>1</i> | - |
| <b>205.</b> Технология панированных полуфабрикатов.                                          | <i>1</i> | - |

|  |                                                                                                                                  |   |   |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  | <b>206.</b> Технология панированных полуфабрикатов.                                                                              | 1 | - |
|  | <b>207.</b> Подготовка сырья. Отбивание, смачивание лезоном, панирование                                                         | 1 | - |
|  | <b>208.</b> Подготовка сырья. Отбивание, смачивание лезоном, панирование                                                         | 1 | - |
|  | <b>209.</b> Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализации.                                                               | 1 | - |
|  | <b>210.</b> Упаковывание, охлаждение. Сроки хранения и реализации.                                                               | 1 | - |
|  | <b>211.</b> Технология натуральных полуфабрикатов Семинар                                                                        | 1 | - |
|  | <b>212.</b> Технология натуральных полуфабрикатов Семинар                                                                        | 1 | - |
|  | <b>213. Практическое занятие № 53</b> Отработка практических навыков по выделению крупнокусковых фабрикатов (например, вырезка). | 1 | 1 |
|  | <b>214. Практическое занятие № 53</b> Отработка практических навыков по выделению крупнокусковых фабрикатов (например, вырезка). | 1 | 1 |
|  | <b>215. Практическое занятие № 54</b> Отработка практических навыков по выделению крупнокусковых фабрикатов (например, вырезка). | 1 | 1 |
|  | <b>216. Практическое занятие № 54</b> Отработка практических навыков по выделению крупнокусковых фабрикатов (например, вырезка). | 1 | 1 |
|  | <b>217. Практическое занятие № 55</b> Отработка практических навыков по выделению крупнокусковых фабрикатов (например, вырезка). | 1 | 1 |
|  | <b>218. Практическое занятие № 55</b> Отработка практических навыков по выделению крупнокусковых фабрикатов (например, вырезка). | 1 | 1 |
|  | <b>219. Практическое занятие № 56</b> Отработка практических навыков по выделению крупнокусковых фабрикатов (например, вырезка). | 1 | 1 |

|  |                                                                                                                                  |   |   |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  | <b>220. Практическое занятие № 56</b> Отработка практических навыков по выделению крупнокусковых фабрикатов (например, вырезка). | 1 | 1 |
|  | <b>221. Практическое занятие № 57</b> Отработка практических навыков по выделению крупнокусковых фабрикатов (например, вырезка). | 1 | 1 |
|  | <b>222. Практическое занятие № 57</b> Отработка практических навыков по выделению крупнокусковых фабрикатов (например, вырезка). | 1 | 1 |
|  | <b>223. Практическое занятие № 58</b> Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш).    | 1 | 1 |
|  | <b>224. Практическое занятие № 58</b> Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш).    | 1 | 1 |
|  | <b>225. Практическое занятие № 59</b> Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш).    | 1 | 1 |
|  | <b>226. Практическое занятие № 59</b> Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш).    | 1 | 1 |
|  | <b>227. Практическое занятие № 60</b> Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш).    | 1 | 1 |
|  | <b>228. Практическое занятие № 60</b> Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш).    | 1 | 1 |
|  | <b>229. Практическое занятие № 61</b> Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш).    | 1 | 1 |
|  | <b>230. Практическое занятие № 61</b> Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш).    | 1 | 1 |
|  | <b>231. Практическое занятие № 62</b> Отработка практических навыков по                                                          | 1 | 1 |

|                                                      |                                                                                                                                           |           |           |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                      | выделению порционных фабрикатов (например, медальоны из вырезки).                                                                         |           |           |
|                                                      | <b>232. Практическое занятие № 62</b> Отработка практических навыков по выделению порционных фабрикатов (например, медальоны из вырезки). | 1         | 1         |
|                                                      | <b>233. Практическое занятие № 63</b> Отработка практических навыков по выделению порционных фабрикатов (например, медальоны из вырезки). | 1         | 1         |
|                                                      | <b>234. Практическое занятие № 63</b> Отработка практических навыков по выделению крупнокусковых фабрикатов (например, вырезка).          | 1         | 1         |
|                                                      | <b>235. Практическое занятие № 64</b> Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш).             | 1         | 1         |
|                                                      | <b>236. Практическое занятие № 64</b> Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш).             | 1         | 1         |
|                                                      | <b>237. Практическое занятие № 65</b> Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш).             | 1         | 1         |
|                                                      | <b>238. Практическое занятие № 65</b> Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш).             | 1         | 1         |
|                                                      | <b>239. Практическое занятие № 66</b> Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш).             | 1         | 1         |
|                                                      | <b>240. Практическое занятие № 66</b> Отработка практических навыков по выделению мелкокусковых фабрикатов (например, гуляш).             | 1         | 1         |
| <b>Тема 2.3.</b> Технология рубленых полуфабрикатов. | <b>Содержание</b>                                                                                                                         | <b>34</b> | <b>20</b> |
|                                                      | <b>241.</b> Технология рубленых полуфабрикатов.                                                                                           | 1         | -         |
|                                                      | <b>242.</b> Технология рубленых полуфабрикатов.                                                                                           | 1         | -         |

|                                                                                               |   |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 243.Подготовка сырья. Измельчение, приготовление фарша. Формование.                           | 1 | - |
| 244.Подготовка сырья. Измельчение, приготовление фарша. Формование.                           | 1 | - |
| 245.Панировка полуфабрикатов. Фасовка полуфабрикатов                                          | 1 | - |
| 246.Панировка полуфабрикатов. Фасовка полуфабрикатов                                          | 1 | - |
| 247.Охлаждение полуфабрикатов. Замораживание полуфабрикатов                                   | 1 | - |
| 248.Сроки хранения и реализация панировочных полуфабрикатов                                   | 1 | - |
| 249.Технология приготовления замороженных полуфабрикатов в тесте.                             | 1 | - |
| 250.Технология приготовления замороженных полуфабрикатов в тесте                              | 1 | - |
| 251.Приготовление фарша. Приготовление теста.                                                 | 1 | - |
| 252.Приготовление фарша. Приготовление теста.                                                 | 1 | - |
| 253.Сроки хранения и реализация замороженных полуфабрикатов в тесте.                          | 1 | - |
| 254.Сроки хранения и реализация замороженных полуфабрикатов в тесте.                          | 1 | - |
| 255. Практическое занятие № 67 Технологические схемы по производству рубленых полуфабрикатов. | 1 | 1 |
| 256. Практическое занятие № 67 Технологические схемы по производству рубленых полуфабрикатов. | 1 | 1 |
| 257. Практическое занятие № 68 Технологические схемы по производству рубленых полуфабрикатов. | 1 | 1 |
| 258. Практическое занятие № 68 Технологические схемы по производству рубленых полуфабрикатов. | 1 | 1 |

|                                                                                                                                                                    |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| <b>259. Практическое занятие № 69</b> Технологические схемы по производству рубленых полуфабрикатов.                                                               | 1 | 1 |
| <b>260. Практическое занятие № 69</b> Технологические схемы по производству рубленых полуфабрикатов.                                                               | 1 | 1 |
| <b>261. Практическое занятие № 70</b> Эксплуатация оборудования для формования полуфабрикатов                                                                      | 1 | 1 |
| <b>262. Практическое занятие № 70</b> Эксплуатация оборудования для формования полуфабрикатов                                                                      | 1 | 1 |
| <b>263. Практическое занятие № 71</b> Техническое обслуживание оборудования для формования полуфабрикатов                                                          | 1 | 1 |
| <b>264. Практическое занятие № 71</b> Техническое обслуживание оборудования для формования полуфабрикатов                                                          | 1 | 1 |
| <b>265. Практическое занятие № 72</b> Устройство, назначение и принцип действия оборудования                                                                       | 1 | 1 |
| <b>266. Практическое занятие № 72</b> Устройство, назначение и принцип действия оборудования.                                                                      | 1 | 1 |
| <b>267. Практическое занятие № 73</b> Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования. | 1 | 1 |
| <b>268. Практическое занятие № 73</b> Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования. | 1 | 1 |
| <b>269. Практическое занятие № 74</b> Выбирать и обеспечивать режимы                                                                                               | 1 | 1 |

|                                                                       |                                                                                                            |           |           |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                                       | работы технологического оборудования.                                                                      |           |           |
|                                                                       | <b>270. Практическое занятие № 74</b> Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования. | <i>1</i>  | <i>1</i>  |
|                                                                       | <b>271. Практическое занятие № 75</b> Выработка полуфабрикатов в тесте.                                    | <i>1</i>  | <i>1</i>  |
|                                                                       | <b>272. Практическое занятие № 75</b> Выработка полуфабрикатов в тесте.                                    | <i>1</i>  | <i>1</i>  |
|                                                                       | <b>273. Практическое занятие № 76</b> Дегустация.                                                          | <i>1</i>  | <i>1</i>  |
|                                                                       | <b>274. Практическое занятие № 76</b> Дегустация.                                                          | <i>1</i>  | <i>1</i>  |
| <b>Тема 2.4.</b> Ассортимент продуктов из мяса и характеристика сырья | <b>Содержание</b>                                                                                          | <b>36</b> | <b>20</b> |
|                                                                       | <b>275.</b> Ассортимент продуктов из говядины                                                              | <i>1</i>  | -         |
|                                                                       | <b>276.</b> Ассортимент продуктов из говядины.                                                             | <i>1</i>  | -         |
|                                                                       | <b>277.</b> Технологические особенности производства продуктов из говядины.                                | <i>1</i>  | -         |
|                                                                       | <b>278.</b> Технологические особенности производства продуктов из говядины.                                | <i>1</i>  | -         |
|                                                                       | <b>279.</b> Ассортимент продуктов из свинины                                                               | <i>1</i>  | -         |
|                                                                       | <b>280.</b> Ассортимент продуктов из свинины .                                                             | <i>1</i>  | -         |
|                                                                       | <b>281.</b> Технологические особенности производства продуктов из свинины                                  | <i>1</i>  | -         |
|                                                                       | <b>282.</b> Технологические особенности производства продуктов из свинины                                  | <i>1</i>  | -         |
|                                                                       | <b>283.</b> Ассортимент продуктов из баранины.                                                             | <i>1</i>  | -         |
|                                                                       | <b>284.</b> Ассортимент продуктов из баранины.                                                             | <i>1</i>  | -         |
|                                                                       | <b>285.</b> Технологические особенности производства продуктов из баранины.                                | <i>1</i>  | -         |

|                                                                                                                                              |   |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 286. Технологические особенности производства продуктов из баранины.                                                                         | 1 | - |
| 287. Ассортимент продуктов из мяса птицы                                                                                                     | 1 | - |
| 288. Ассортимент продуктов из мяса птицы                                                                                                     | 1 | - |
| 289. Технологические особенности производства продуктов из птицы.                                                                            | 1 | - |
| 290. Технологические особенности производства продуктов из птицы.                                                                            | 1 | - |
| 291. Практическое занятие № 77 Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при копчении.                                  | 1 | 1 |
| 292. Практическое занятие № 77 Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при копчении.                                  | 1 | 1 |
| 293. Практическое занятие № 78 Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при жарке продуктов из мяса.                   | 1 | 1 |
| 294. Практическое занятие № 78 Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при жарке продуктов из мяса.                   | 1 | 1 |
| 295. Практическое занятие № 79 Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при варке продуктов из мяса.                   | 1 | 1 |
| 296. Практическое занятие № 79 Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при варке продуктов из мяса.                   | 1 | 1 |
| 297. Практическое занятие № 80 Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при копчении, жарке и варке продуктов из мяса. | 1 | 1 |
| 298. Практическое занятие № 80 Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при копчении, жарке и варке продуктов из       | 1 | 1 |

|                                                                                                                                     |   |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| мяса.                                                                                                                               |   |   |
| <b>299. Практическое занятие № 81</b> Отработка практических навыков по приготовлению рассола для шприцевания                       | 1 | 1 |
| <b>300. Практическое занятие № 81</b> Отработка практических навыков по приготовлению рассола для шприцевания                       | 1 | 1 |
| <b>301. Практическое занятие № 82</b> Отработка практических навыков по приготовлению рассола для шприцевания                       | 1 | 1 |
| <b>302. Практическое занятие № 82</b> Отработка практических навыков по приготовлению рассола для шприцевания                       | 1 | 1 |
| <b>303. Практическое занятие № 83</b> Отработка практических навыков по приготовлению рассола для шприцевания                       | 1 | 1 |
| <b>304. Практическое занятие № 83</b> Отработка практических навыков по приготовлению рассола для шприцевания                       | 1 | 1 |
| <b>305. Практическое занятие № 84</b> Отработка практических навыков массирования мясного сырья для производства продуктов из мяса. | 1 | 1 |
| <b>306. Практическое занятие № 84</b> Отработка практических навыков массирования мясного сырья для производства продуктов из мяса. | 1 | 1 |
| <b>307. Практическое занятие № 85</b> Отработка практических навыков массирования мясного сырья для производства продуктов из мяса. | 1 | 1 |
| <b>308. Практическое занятие № 85</b> Отработка практических навыков массирования мясного сырья для производства продуктов из мяса. | 1 | 1 |
| <b>309. Практическое занятие № 86</b> Отработка практических навыков массирования мясного сырья для производства продуктов из мяса. | 1 | 1 |

|                                                                                        |                                                                                                                                                                                           |           |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                                                        | <b>310. Практическое занятие № 86</b> Отработка практических навыков массирования мясного сырья для производства продуктов из мяса.                                                       | 1         | 1         |
| <b>Тема 2.5.</b> Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса. | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                         | <b>28</b> | <b>16</b> |
|                                                                                        | <b>311.</b> Технологический процесс производства вареных, варено-запеченных продуктов из мяса: окорок тамбовский, ветчина для завтрака, ветчина в форме.                                  | 1         | -         |
|                                                                                        | <b>312.</b> Технологический процесс производства вареных, варено-запеченных продуктов из мяса: окорок тамбовский, ветчина для завтрака, ветчина в форме.                                  | 1         | -         |
|                                                                                        | <b>313.</b> Технологический процесс производства запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса: карбонад запеченный, буженина жареная, шейка московская запеченная, пастрома. | 1         | -         |
|                                                                                        | <b>314.</b> Технологический процесс производства запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса: карбонад запеченный, буженина жареная, шейка московская запеченная, пастрома. | 1         | -         |
|                                                                                        | <b>315.</b> Технологический процесс производства копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса: шинка по-белорусски, рулет ростовский, грудинка                                     | 1         | -         |
|                                                                                        | <b>316.</b> Технологический процесс производства копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса: шинка по-белорусски, рулет ростовский, грудинка                                     | 1         | -         |
|                                                                                        | <b>317.</b> Технологический процесс производства сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса: филей в оболочке, шейка ветчинная, грудинка, рулька.                                        | 1         | -         |
|                                                                                        | <b>318.</b> Технологический процесс производства сырокопченых, сыровяленых                                                                                                                | 1         | -         |

|  |                                                                                                                           |   |   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  | продуктов из мяса: филей в оболочке, шейка ветчинная, грудинка, рулька.                                                   |   |   |
|  | <b>319.</b> Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы: рулет, карпаччо, флиппер.                       | 1 | - |
|  | <b>320.</b> Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы: рулет, карпаччо, флиппер.                       | 1 | - |
|  | <b>321.</b> Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса                                          | 1 | - |
|  | <b>322.</b> Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса                                          | 1 | - |
|  | <b>323. . Практическое занятие № 87</b> Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения. | 1 | 1 |
|  | <b>324. . Практическое занятие № 87</b> Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения. | 1 | 1 |
|  | <b>325. . Практическое занятие № 88</b> Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения. | 1 | 1 |
|  | <b>326. . Практическое занятие № 88</b> Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения. | 1 | 1 |
|  | <b>327. . Практическое занятие № 89</b> Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения. | 1 | 1 |
|  | <b>328. . Практическое занятие № 89</b> Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения. | 1 | 1 |
|  | <b>329. Практическое занятие № 90.</b> Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса               | 1 | 1 |

|                                                             |                                                                                                                          |           |          |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
|                                                             | <b>330. Практическое занятие № 90.</b> Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса              | 1         | 1        |
|                                                             | <b>331. Практическое занятие № 91.</b> Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения. | 1         | 1        |
|                                                             | <b>332. Практическое занятие № 91.</b> Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения. | 1         | 1        |
|                                                             | <b>333. Практическое занятие № 92.</b> Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения. | 1         | 1        |
|                                                             | <b>334. Практическое занятие № 92.</b> Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения. | 1         | 1        |
|                                                             | <b>335. Практическое занятие № 93.</b> Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения. | 1         | 1        |
|                                                             | <b>336. Практическое занятие № 93.</b> Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения. | 1         | 1        |
|                                                             | <b>337. Практическое занятие № 94.</b> Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса              | 1         | 1        |
|                                                             | <b>338. Практическое занятие № 94.</b> Особенности технологических процессов производства продуктов из мяса              | 1         | 1        |
| <b>Тема 3. Технология мясных и мясосодержащих консервов</b> |                                                                                                                          |           |          |
| <b>Тема 3.1.</b> Ассортимент консервов на мясной основе     | <b>Содержание</b>                                                                                                        | <b>12</b> | <b>6</b> |
|                                                             | <b>339.</b> Принципы консервирования мяса и мясных продуктов                                                             | 1         | -        |
|                                                             | <b>340.</b> Принципы консервирования мяса и мясных продуктов                                                             | 1         | -        |

|  |                                                                                                                                                   |   |   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  | <b>341.</b> Современные направления консервирования пищевых продуктов.                                                                            | 1 | - |
|  | <b>342.</b> Сублимационная сушка.                                                                                                                 | 1 | - |
|  | <b>343.</b> Ассортимент консервов на мясной основе. Технологические особенности производства.                                                     | 1 | - |
|  | <b>344.</b> Ассортимент консервов на мясной основе. Технологические особенности производства.                                                     | 1 | - |
|  | <b>345. Практическое занятие № 95</b> Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе. | 1 | 1 |
|  | <b>346. Практическое занятие № 95</b> Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе. | 1 | 1 |
|  | <b>347. Практическое занятие № 96</b> Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе. | 1 | 1 |
|  | <b>348. Практическое занятие № 96</b> Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе. | 1 | 1 |
|  | <b>349. Практическое занятие № 97</b> Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе. | 1 | 1 |
|  | <b>350. Практическое занятие № 97</b> Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе. | 1 | 1 |

|                                                                    |                                                                                                               |           |           |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| <b>Тема 3.2.</b> Сырье для производства консервов на мясной основе | <b>Содержание</b>                                                                                             | <b>18</b> | <b>10</b> |
|                                                                    | <b>351.</b> Основное сырье при производстве мясных и мясо содержащих консервов                                | 1         | -         |
|                                                                    | <b>352.</b> Основное сырье при производстве мясных и мясо содержащих консервов                                | 1         | -         |
|                                                                    | <b>353.</b> Вспомогательное сырье при производстве мясных консервов.                                          | 1         | -         |
|                                                                    | <b>354.</b> Вспомогательное сырье при производстве мясных консервов.                                          | 1         | -         |
|                                                                    | <b>355.</b> Вспомогательное сырье при производстве мясо содержащих консервов.                                 | 1         | -         |
|                                                                    | <b>356.</b> Подготовка вспомогательных материалов. Подготовка тары.                                           | 1         | -         |
|                                                                    | <b>357.</b> Виды и характеристические особенности тары для консервного производства.                          | 1         | -         |
|                                                                    | <b>358.</b> Виды и характеристические особенности тары для консервного производства.                          | 1         | -         |
|                                                                    | <b>359. Практическое занятие № 98</b> Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок. | 1         | 1         |
|                                                                    | <b>360. Практическое занятие № 98</b> Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок. | 1         | 1         |
|                                                                    | <b>361 Практическое занятие № 99.</b> Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок. | 1         | 1         |
|                                                                    | <b>362. Практическое занятие № 99</b> Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок. | 1         | 1         |

|                                                        |                                                                                                                |   |          |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------|
|                                                        | <b>363. Практическое занятие № 100</b> Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок. | 1 | 1        |
|                                                        | <b>364. Практическое занятие № 100</b> Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок. | 1 | 1        |
|                                                        | <b>365. Практическое занятие № 101</b> Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок. | 1 | 1        |
|                                                        | <b>366. Практическое занятие № 101</b> Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок. | 1 | 1        |
|                                                        | <b>367. Практическое занятие № 102</b> Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок. | 1 | 1        |
|                                                        | <b>368. Практическое занятие № 102</b> Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок. | 1 | 1        |
| <b>Тема 3.3. Технология консервов на мясной основе</b> | <b>Содержание</b>                                                                                              |   | <b>6</b> |
|                                                        | <b>369.</b> Технологический процесс производства консервов на мясной основе                                    | 1 | -        |
|                                                        | <b>370.</b> Технологический процесс производства консервов на мясной основе                                    | 1 | -        |
|                                                        | <b>371.</b> Фасовка и укупоривание.                                                                            | 1 | -        |
|                                                        | <b>372.</b> Технологическое оборудование для фасовки и укупоривания тары.                                      | 1 | -        |
|                                                        | <b>373.</b> Технологическое оборудование для фасовки и укупоривания тары.                                      | 1 | -        |
|                                                        | <b>374.</b> Формула стерилизации. Стерилизация консервов. Техника стерилизации.                                | 1 | -        |
|                                                        | <b>375.</b> Формула стерилизации. Стерилизация консервов. Техника стерилизации.                                | 1 | -        |

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                              |   |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|                                                                                                                                  | <b>376.</b> Оборудование для термической обработки консервов.                                                                                | 1 | - |
|                                                                                                                                  | <b>377.</b> Оборудование для термической обработки консервов.                                                                                | 1 | - |
|                                                                                                                                  | <b>378.</b> Обработка консервов после стерилизации.                                                                                          | 1 | - |
|                                                                                                                                  | <b>379. Практическое занятие № 103</b> Отработка практических навыков по производству мясных консервов (например, мясные кусковые консервы). | 1 | 1 |
|                                                                                                                                  | <b>380. Практическое занятие № 103</b> Отработка практических навыков по производству мясных консервов (например, мясные кусковые консервы). | 1 | 1 |
|                                                                                                                                  | <b>381. Практическое занятие № 104</b> Отработка практических навыков по производству мясных консервов (например, мясные кусковые консервы). | 1 | 1 |
|                                                                                                                                  | <b>382. Практическое занятие № 104</b> Отработка практических навыков по производству мясных консервов (например, мясные кусковые консервы). | 1 | 1 |
|                                                                                                                                  | <b>383 Практическое занятие № 105.</b> Отработка практических навыков по производству мясных консервов (например, мясные кусковые консервы). | 1 | 1 |
|                                                                                                                                  | <b>384. Практическое занятие № 105</b> Отработка практических навыков по производству мясных консервов (например, мясные кусковые консервы). | 1 | 1 |
| <b>Самостоятельная учебная работа обучающегося</b>                                                                               |                                                                                                                                              |   |   |
| 1.Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования.                |                                                                                                                                              | 2 |   |
| 2. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах инвентаря, инструментов для транспортировки. |                                                                                                                                              | 2 |   |
| 3. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет разделки, обвалки и жиловке мяса.                          |                                                                                                                                              | 6 |   |
| 4. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.                                                                     |                                                                                                                                              | 6 |   |
| 5. Структура, характеристика и особенности снабжения мясокомбината.                                                              |                                                                                                                                              | 2 |   |
| 6. Организация и техническое оснащение производства мясокомбинатов.                                                              |                                                                                                                                              | 4 |   |
| 7. Транспортировка скота и птицы.                                                                                                |                                                                                                                                              | 2 |   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|
| 8. Предубойное содержание скота и птицы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4          |   |
| 9. Первичная переработка КРС.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4          |   |
| 10. Первичная переработка свиней.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2          |   |
| 11. Первичная переработка птицы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2          |   |
| 12. Первичная переработка кроликов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2          |   |
| 13. Обработка субпродуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4          |   |
| 14. Обработка кишечного сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4          |   |
| 15. Переработка крови.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2          |   |
| 16. Строение и пищевая ценность мяса.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4          |   |
| 17. Автолитические изменения мяса.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2          |   |
| 18. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4          |   |
| <b>Всего часов, из них</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>400</b> |   |
| <b>Теоретические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>174</b> |   |
| <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>210</b> |   |
| <b>Курсовая работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>16</b>  |   |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>58</b>  |   |
| <b>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовой работой</b><br>1. Определение цели и задач курсового проекта<br>2. Составление плана и графика курсового проекта<br>3. Изучение научной литературы по проблеме<br>4. Составление библиографии<br>5. Работа над введением<br>6. Подбор материалов для курсового проекта<br>7. Выполнение расчётной части пояснительной записки курсового проекта<br>8. Подготовка чернового варианта пояснительной записки курсового проекта<br>9. Подготовка текста выступления на защите<br>10. Сдача проекта руководителю.<br>11. Получение отзыва на проект<br>12. Подготовка к защите.<br>13. Защита курсового проекта | <b>16</b>  | - |
| <b>Темы курсовой работы</b><br>1. Организация производства колбасных изделий с использованием высокотехнологичного оборудования<br>2. Использование мяса кроликов для производства колбасных изделий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |   |

|                                                                                                                                                  |            |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| 3 Применение гидроколлоидов при производстве мясных продуктов                                                                                    |            |            |
| 4 Технологические процессы производства панированных полуфабрикатов                                                                              |            |            |
| 5 Использование мяса индейки для производства полуфабрикатов                                                                                     |            |            |
| 6 Разработка технологии производства быстрозамороженных полуфабрикатов                                                                           |            |            |
| 7 Использование мяса кроликов для производства продуктов детского питания                                                                        |            |            |
| 8 Особенности технологии производства сырокопченых колбас                                                                                        |            |            |
| 9 Применение пищевых волокон и растительных ингредиентов в мясных продуктах                                                                      |            |            |
| 10 Использование мяса индейки для производства колбасных изделий                                                                                 |            |            |
| 11 Технологические процессы производства мясных паштетов                                                                                         |            |            |
| 12 Применение нетрадиционных видов сырья в колбасных изделиях                                                                                    |            |            |
| 13 Применение антиоксидантов в мясных продуктах                                                                                                  |            |            |
| 14.Особенности технологии производства сыровяленых колбас                                                                                        |            |            |
| 15.Технология производства натуральных мясных полуфабрикатов.                                                                                    |            |            |
| 16 Особенности технологии производства вареных колбас                                                                                            |            |            |
| 17 Применение мяса птицы при производстве вареных колбасных изделий                                                                              |            |            |
| 18 Роль ферментных добавок при производстве сыровяленых и сырокопченых колбас                                                                    |            |            |
| 19 Применение консервантов в мясных продуктах                                                                                                    |            |            |
| 20 Использование мяса птицы для производства продуктов детского питания                                                                          |            |            |
| 21 Использование мяса кроликов для производства порционных мясных полуфабрикатов                                                                 |            |            |
| 22 Особенности термической обработки вареных колбасных изделий                                                                                   |            |            |
| 23 Применение соевых белков в технологии производства колбасных изделий и полуфабрикатов                                                         |            |            |
| 24 Применение функциональных добавок в технологии производства колбасных изделий и полуфабрикатов                                                |            |            |
| 25 Особенности термической обработки копченых колбасных изделий                                                                                  |            |            |
| 26.Технология производства натуральных рубленых мясных полуфабрикатов.                                                                           |            |            |
| 27.Ассортимент и производство тестовых полуфабрикатов.                                                                                           |            |            |
| <b>Консультации</b>                                                                                                                              | <b>16</b>  |            |
| <b>Промежуточная аттестация - экзамен</b>                                                                                                        | <b>8</b>   |            |
| <b>Учебная практика</b>                                                                                                                          | <b>144</b> | <b>144</b> |
| <b>Виды работ</b>                                                                                                                                |            |            |
| 1. Расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови. Расчет сырья и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов. |            |            |
| 2. Расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе. Расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров.                                |            |            |
| 3. Расчет сырья и готовой продукции при переработке перо-пухового сырья.                                                                         |            |            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| <p>4. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого и мелкого рогатого скота.</p> <p>5. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней.</p> <p>6. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней.</p> <p>7. Хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения. Выбор упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования.</p> <p>8. Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>9. Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>10. Выбор способа размораживания мясного сырья.</p> <p>11. Выбор способа холодной обработки продуктов убоя.</p> <p>12. Расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови, в отделении обработки шерстных субпродуктов</p> <p>13. Расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе.</p> <p>14. Расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров и при переработке перо-пухового сырья.</p> <p>15. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота.</p> <p>16. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота.</p> <p>17. Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш.</p> <p>18. Расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота. Расчет выхода отрубов при разделке тушек кроликов.</p> <p>19. Расчет выхода отрубов при разделке тушек птицы. Хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>21. Выбор упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования.</p> <p>22. Выбор способа замораживания мясного сырья.</p> <p>23. Выбор способа размораживания мясного сырья.</p> <p>24. Выбор способа холодной обработки продуктов убоя.</p> |            |            |
| <p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>288</b> | <b>288</b> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности убойных животных.</li> <li>2. Подход к птице, проведение оценки по массе и упитанности.</li> <li>3. Осмотр и сортировка убойных животных.</li> <li>4. Убой и первичная переработка КРС.</li> <li>5. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС</li> <li>6. Убой и первичная переработка свиней.</li> <li>7. Ветеринарно -санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней.</li> <li>8. Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы.</li> <li>9. Убой и первичная переработка кроликов.</li> <li>10. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов.</li> <li>11. Составление и анализ схем холодильной обработки мяса.</li> <li>12. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.</li> <li>13. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови.</li> <li>14. Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению.</li> <li>15. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования.</li> <li>16. Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью.</li> <li>17. Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя.</li> <li>18. Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя.</li> <li>19. Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья.</li> </ol> |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенный оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 основной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

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

1. Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2022. – 184 с.
2. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для СПО / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда – Изд-во «Лань», 2022. – 336 с.
3. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для СПО / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский – Изд-во «Лань», 2021. – 432 с.

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

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

Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173099> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи копильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44266-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220457> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9004-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208577> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8541-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177024> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-9513-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201623> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-8114-9512-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201626> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авторизованных пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

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

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

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

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

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

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

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                              | Критерии оценки                                                                                                                                                                                         | Методы оценки                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>ПК 1.1.</i><br>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 |
| <i>ПК 1.2.</i><br>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 |
| <i>ОК 01</i><br>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 |
| <i>ОК 02</i><br>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 |
| <i>ОК 04</i><br>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                    | Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией                                                                                    | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |

|                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                  | (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                              |
| ОК 05<br>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<br>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<br>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 |