



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: OU=ГБПОУ МО "Сергиево-Посадский колледж",
CN=Носырева Галина Александровна, E=mo_spkollredzh@mosreg.ru
Reason: Я утверждаю данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2026-04-13 16:13:41

Приложение 5-20
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.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ
ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ (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 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору) 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	3-5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6-25
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26-27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28-30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ (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
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
Уметь	Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
Знать	Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 760 часов.

Всего учебных занятий 694 часа

в том числе в форме практической подготовки - 416 часов

УП.02 Учебная практика – 144 часов.

ПП.02 Производственная практика – 288 часов

Курсовая работа – 16 часов

МДК. 02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции

Объем образовательной программы - 200 часов;

Учебная работа во взаимодействии с преподавателем - 164 часов;

Самостоятельная учебная работа обучающегося – 18 часов.

Консультации 10 часов.

Промежуточная аттестация - 8 часов.

Курсовая работа – 16 часов

МДК.02.02 Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли

Объем образовательной программы - 128 часов;

Учебная работа во взаимодействии с преподавателем - 98 часов;

Самостоятельная учебная работа обучающегося – 12 часов.

Консультации 10 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	
				Всего	В том числе					Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ¹	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Консультации		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	МДК.02.01. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	200	80	164	80	16	18	8	10	X	X
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	МДК.02.02 Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли	128	48	98	48	X	12	8	10	X	X
	Учебная практика	144	144	144						144	X
	Производственная практика	288	144							X	288
	Консультации					-	-	X	20	X	X
	Промежуточная аттестация					-	-	16	X	X	X
	Всего:	760				16	30	16	20	144	288

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	
МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции			
Тема 1. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий			
Тема 1.1. Контроль качества сырья для колбасного производства	Содержание		
	1. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий: органолептические и физико-химические показатели.	1	-
	2. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий: органолептические и физико-химические показатели.	1	-
	3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности колбасных изделий.	1	-
	4. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности колбасных изделий.	1	-
	5. Верификация и подготовка сырья к колбасному производству	1	-
	6. Верификация и подготовка сырья к колбасному производству	1	-
	7. Практическое занятие № 1. Изучение требований нормативной документации, предъявляемые к показателям безопасности колбасных изделий.	1	1
	8. Практическое занятие № 1. Изучение требований нормативной документации, предъявляемые к показателям безопасности колбасных изделий.	1	1
	9. Практическое занятие № 2. Изучение требований нормативной документации, предъявляемые к показателям безопасности колбасных изделий.	1	1
	10. Практическое занятие № 2. Изучение требований нормативной	1	1

	документации, предъявляемые к показателям безопасности колбасных изделий.		
	11.Практическое занятие № 3 Проведение термо- и pH-метрирования мясного сыра.	1	1
	12.Практическое занятие № 3 Проведение термо- и pH-метрирования мясного сыра.	1	1
	13.Практическое занятие № 4 Проведение термо- и pH-метрирования мясного сыра.	1	1
	14.Практическое занятие № 4 Проведение термо- и pH-метрирования мясного сыра.	1	1
	15.Практическое занятие № 5 Проведение термо- и pH-метрирования мясного сыра.	1	1
	16.Практическое занятие № 5 Проведение термо- и pH-метрирования мясного сыра.	1	1
	17.Практическое занятие № 6 Проведение термо- и pH-метрирования мясного сыра.	1	1
	18.Практическое занятие № 6 Проведение термо- и pH-метрирования мясного сыра.	1	1
Тема 1.2. Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий	Содержание		
	19. Контроль технологических процессов в отделении посола мяса для колбасного производства.	1	-
	20. Контроль технологических процессов в отделении приготовления фарша	1	-
	21. Контроль технологических процессов в отделении шприцевания	1	-
	22. Контроль технологических процессов в термическом отделении. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения	1	-
	23. Контроль упаковывания и технологических режимов хранения колбасных изделий	1	-
	24. Технологическое оборудование для упаковки колбасных изделий.	1	-
	25. Практическое занятие № 7 Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве различных видов колбасных изделий	1	1
	26. Практическое занятие № 7 Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве различных видов колбасных изделий	1	1

	27. Практическое занятие № 8 Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве различных видов колбасных изделий	1	1
	28. Практическое занятие № 8 Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве различных видов колбасных изделий	1	1
	29. Практическое занятие № 9 Разработка мероприятий по предупреждению брака	1	1
	30. Практическое занятие № 9 Разработка мероприятий по предупреждению брака	1	1
	31. Практическое занятие № 10 Определение фаршеемкости колбасной оболочки	1	1
	32. Практическое занятие № 10 Определение фаршеемкости колбасной оболочки	1	1
	33. Практическое занятие № 11 Определение фаршеемкости колбасной оболочки	1	1
	34. Практическое занятие № 11 Определение фаршеемкости колбасной оболочки	1	1
	35. Практическое занятие № 12 Определение фаршеемкости колбасной оболочки	1	1
	36. Практическое занятие № 12 Определение фаршеемкости колбасной оболочки	1	1
	37. Практическое занятие № 13 Определение фаршеемкости колбасной оболочки	1	1
	38. Практическое занятие № 13 Определение фаршеемкости колбасной оболочки	1	1
Тема 2. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса			
Тема 2.1. Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов	Содержание		
	39. Контроль производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов.	1	-
	40. Контроль производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов.	1	-
	41. Контроль производства порционных, мелкокусковых мясных полуфабрикатов.	1	-
	42. Контроль производства порционных, мелкокусковых мясных полуфабрикатов.	1	-

	43. Контроль производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.	1	-
	44. Контроль производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.	1	-
	45. Контроль производства панированных полуфабрикатов	1	-
	46. Контроль производства панированных полуфабрикатов.	1	-
	47.Практическое занятие № 14 Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	1	1
	48.Практическое занятие № 14 Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	1	1
	49.Практическое занятие № 15 Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	1	1
	50.Практическое занятие № 15 Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	1	1
	51.Практическое занятие № 16 Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	1	1
	52.Практическое занятие № 16 Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	1	1
	53.Практическое занятие № 17 Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	1	1
	54.Практическое занятие № 17 Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	1	1
	55.Практическое занятие № 18 Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	1	1
	56.Практическое занятие № 18 Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	1	1
Тема 2.2.	Содержание		

Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов	57.Контроль производства рубленых полуфабрикатов	1	-
	58.Контроль производства рубленых полуфабрикатов	1	-
	59.Контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте.	1	-
	60.Контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте.	1	-
	61.Практическое занятие № 19 Изучение требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности рубленых полуфабрикатов.	1	1
	62.Практическое занятие № 19 Изучение требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности рубленых полуфабрикатов.	1	1
	63.Практическое занятие № 20 Изучение требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности рубленых полуфабрикатов.	1	1
	64.Практическое занятие № 20 Изучение требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности рубленых полуфабрикатов.	1	1
	65.Практическое занятие № 21 Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	1	1
	66.Практическое занятие № 21 Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	1	1
	67.Практическое занятие № 22 Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	1	1
	68.Практическое занятие № 22 Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	1	1
	69.Практическое занятие № 23 Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	1	1
	70.Практическое занятие № 23 Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	1	1

	71.Практическое занятие № 24 Определение массовой доли начинки и покрытия при выработке полуфабрикатов в тесте.	1	1
	72.Практическое занятие № 24 Определение массовой доли начинки и покрытия при выработке полуфабрикатов в тесте.	1	1
	73.Практическое занятие № 25 Определение массовой доли начинки и покрытия при выработке полуфабрикатов в тесте.	1	1
	74.Практическое занятие №25 Определение массовой доли начинки и покрытия при выработке полуфабрикатов в тесте.	1	1
	75.Практическое занятие № 26 Определение массовой доли начинки и покрытия при выработке полуфабрикатов в тесте.	1	1
	76.Практическое занятие № 26 Определение массовой доли начинки и покрытия при выработке полуфабрикатов в тесте.	1	1
Тема 2.3. Контроль качества сырья и технологических процессов при производстве продуктов из мяса	Содержание		
	77. Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из говядины	1	-
	78. Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из говядины	1	-
	79. Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из свинины.	1	-
	80. Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из свинины.	1	-
	81. Требования, предъявляемые к качеству сырья для производства продуктов из баранины.	1	-
	82. Требования, предъявляемые к качеству сырья для производства продуктов из баранины.	1	-
	83. Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов сырья для производства продуктов из мяса птицы.	1	-
	84. Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов сырья для производства продуктов из мяса птицы.	1	-
	85. Контроль технологических процессов при производстве вареных, варено-запеченных продуктов из мяса.	1	-
	86. Контроль технологических процессов при производстве вареных, варено-запеченных продуктов из мяса.	1	-

87.Контроль технологических процессов при производстве запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса	1	-
88.Контроль технологических процессов при производстве запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса	1	-
89.Контроль технологических процессов при производстве копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса	1	-
90.Контроль технологических процессов при производстве копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса	1	-
91.Контроль технологических процессов при производстве сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса.	1	--
92.Контроль технологических процессов при производстве сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса.	1	-
93.Контроль технологических процессов при производстве продуктов из мяса птицы	1	-
94.Контроль технологических процессов при производстве продуктов из мяса птицы	1	-
95.Практическое занятие № 27 Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	1	1
96.Практическое занятие № 27 Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	1	1
97.Практическое занятие № 28 Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	1	1
98.Практическое занятие № 28 Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	1	1
99.Практическое занятие № 29 Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	1	1
100.Практическое занятие № 29 Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	1	1
101.Практическое занятие № 30 Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса.	1	1
102.Практическое занятие № 30 Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса.	1	1
103.Практическое занятие № 31 Составление дегустационных листов при	1	1

	осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса.		
	104.Практическое занятие № 31 Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса.	1	1
	105.Практическое занятие № 32 Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса.	1	1
	106.Практическое занятие № 32 Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса.	1	1
Тема 3. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов			
Тема 3.1.	Содержание		
Контроль качества сырья для производства консервов	107. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных консервов: органолептические и физико-химические показатели.	1	-
	108. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных консервов: органолептические и физико-химические показатели.	1	-
	109. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных консервов: органолептические и физико-химические показатели.	1	-
	110. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных консервов: органолептические и физико-химические показатели.	1	-
	111. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясосодержащих консервов: органолептические и физико-химические показатели.	1	-
	112. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясосодержащих консервов: органолептические и физико-химические показатели.	1	-
	113. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясосодержащих консервов: органолептические и физико-химические показатели.	1	-
	114. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясосодержащих консервов: органолептические и физико-химические показатели.	1	-
	115. Требования к консервной таре	1	-

	116.Требования к консервной таре	<i>1</i>	-
	117.Требования к консервной таре.	<i>1</i>	-
	118.Требования к консервной таре.	<i>1</i>	-
	119.Требования к консервной таре	<i>1</i>	-
	120.Требования к консервной таре	<i>1</i>	-
	121.Требования к консервной таре.	<i>1</i>	-
	122.Требования к консервной таре.	<i>1</i>	-
	123.Практическое занятие № 33 Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов, ориентируясь на формулу стерилизации.	<i>1</i>	<i>1</i>
	124.Практическое занятие № 33 Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов, ориентируясь на формулу стерилизации.	<i>1</i>	<i>1</i>
	125.Практическое занятие № 34 Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов, ориентируясь на формулу стерилизации.	<i>1</i>	<i>1</i>
	126.Практическое занятие № 34 Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов, ориентируясь на формулу стерилизации.	<i>1</i>	<i>1</i>
	127.Практическое занятие № 35 Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов, ориентируясь на формулу стерилизации.	<i>1</i>	<i>1</i>
	128.Практическое занятие № 35 Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов, ориентируясь на формулу стерилизации.	<i>1</i>	<i>1</i>
	129.Практическое занятие № 36 Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов, ориентируясь на формулу стерилизации.	<i>1</i>	<i>1</i>
	130.Практическое занятие № 36 Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов, ориентируясь на формулу стерилизации.	<i>1</i>	<i>1</i>
Тема 3.2.	Содержание		
Контроль	131.Контроль технологических процессов при производстве консервов.	<i>1</i>	-

технологических процессов при производстве консервов	132. Контроль технологических процессов при производстве консервов.	1	-
	133. Контроль технологических процессов при производстве консервов.	1	-
	134. Контроль технологических процессов при производстве консервов.	1	-
	135. Контроль технологических процессов при производстве консервов.	1	-
	136. Контроль технологических процессов при производстве консервов.	1	-
	137. Проверка консервной тары на герметичность при производстве консервов	1	-
	138. Проверка консервной тары на герметичность при производстве консервов	1	-
	139. Дефекты мясных и мясо содержащих консервов, причины их возникновения.	1	-
	140. Дефекты мясных и мясо содержащих консервов, причины их возникновения.	1	-
	141. Практическое занятие № 37 Изучение и составление схемы контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов.	1	1
	142. Практическое занятие № 37 Изучение и составление схемы контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов.	1	1
	143. Практическое занятие № 38 Изучение и составление схемы контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов.	1	1
	144. Практическое занятие № 38 Изучение и составление схемы контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов.	1	1
	145. Практическое занятие № 39 Изучение и составление схемы контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов.	1	1
	146. Практическое занятие № 39 Изучение и составление схемы контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов.	1	1
	147. Практическое занятие № 40 Изучение и составление схемы контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов.	1	1
	148. Практическое занятие № 40 Изучение и составление схемы контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов.	1	1
Курсовая работа	1. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 14,5 т говядины I категории и 12,4 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 2. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 8,5 т говядины I категории и 6,4 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ		

	31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 3. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 14,5 т свинины I категории и 12,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». 4. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 8,5 т свинины I категории и 6,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». 5. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 23,5 т свинины I категории и 14,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». 6. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 9,45 т свинины I категории и 9,45 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы». 7. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 5,25 т говядины I категории и 24,5 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 8. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 3,75 т говядины I категории и 4,75 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 9. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 15,75 т говядины I категории и 12,25 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы». 10. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 5 т свинины I категории и 4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».		
Примерная тематика самостоятельной учебной работы 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству мяса и мясных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.). 2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.			
Всего часов		200	
Теоретические занятия		68	
Практические занятия		80	
Самостоятельная работа обучающихся		18	
Курсовая работа		16	

Консультации		10	
Промежуточная аттестация - экзамен		8	
МДК.02.02 Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли			
Тема 1.1 Вторичное мясное сырье и его переработка	Содержание	1	-
	1.Вторичные ресурсы	1	-
	2.Вторичные ресурсы	1	-
	3.Нормативная база, основные термины и определения	1	-
	4.Нормативная база, основные термины и определения	1	-
	5. Практическое занятие № 1 Отходы производства и потребления	1	1
	6. Практическое занятие № 1 Отходы производства и потребления	1	1
	7. Практическое занятие № 2 Отходы производства и потребления	1	1
	8. Практическое занятие № 2 Отходы производства и потребления	1	1
Тема 1.2 Вторичные ресурсы мясной отрасли – основа продуктов здорового питания	Содержание		
	9.Предотвращение образования отходов	1	-
	10.Предотвращение образования отходов	1	-
	11.Экономические и социальные аспекты мясоперерабатывающей отрасли.	1	-
	12.Экономические и социальные аспекты мясоперерабатывающей отрасли.	1	-
	13.Экономические и социальные аспекты мясоперерабатывающей отрасли.	1	-
	14.Экономические и социальные аспекты мясоперерабатывающей отрасли.	1	-
	15.Биологическая ценность белков животного происхождения особое место в кормовых рационах для скота и птицы.	1	-
	16.Биологическая ценность белков животного происхождения особое место в кормовых рационах для скота и птицы.	1	-
	17.Отходы мясной промышленности – ценное сырье для кормопроизводства	1	-
	18.Отходы мясной промышленности – ценное сырье для кормопроизводства	1	-
	19. Практическое занятие № 3 Продукты переработки мясной отрасли	1	1
	20. Практическое занятие № 3 Продукты переработки мясной отрасли	1	1
	21. Практическое занятие № 4 Продукты переработки мясной отрасли	1	1
	22. Практическое занятие № 4 Продукты переработки мясной отрасли	1	1

	23. Практическое занятие № 5 Продукты переработки мясной отрасли	1	1
	24. Практическое занятие № 5 Продукты переработки мясной отрасли	1	1
	25. Практическое занятие № 6 Продукты переработки мясной отрасли	1	1
	26. Практическое занятие № 6 Продукты переработки мясной отрасли	1	1
Тема 1.3 Коллагенсодержащее сырье мясной промышленности	Содержание		
	27. Жиродерживающая способность белково-жировой эмульсии.	1	-
	28. Жиродерживающая способность белково-жировой эмульсии.	1	-
	29. Жиродерживающая способность белково-жировой эмульсии.	1	-
	30. Жиродерживающая способность белково-жировой эмульсии.	1	-
	31. Преобладание в коллагене аминокислот (глицин, пролин, аргинин).	1	-
	32. Преобладание в коллагене аминокислот (глицин, пролин, аргинин).	1	-
	33. Виды использования коллагенсодержащего сырья и его отходов.	1	-
	34. Виды использования коллагенсодержащего сырья и его отходов.	1	-
	35. Практическое занятие № 7 Возможности применения белково-жировой добавки.	1	1
	36. Практическое занятие № 7 Возможности применения белково-жировой добавки.	1	1
	37. Практическое занятие № 8 Возможности применения белково-жировой добавки.	1	1
	38. Практическое занятие № 8 Возможности применения белково-жировой добавки.	1	1
	39. Практическое занятие № 9 Возможности применения белково-жировой добавки.	1	1
	40. Практическое занятие № 9 Возможности применения белково-жировой добавки.	1	1
	41. Практическое занятие № 10 Использование коллагена из свиных шкур.	1	1
	42. Практическое занятие № 10 Использование коллагена из свиных шкур.	1	1
	43. Практическое занятие № 11 Использование коллагена из свиных шкур.	1	1
	44. Практическое занятие № 11 Использование коллагена из свиных шкур.	1	1

Тема 1.4 Кровь убойных животных, ее переработка	Содержание		
	45. Кровь сельскохозяйственных животных является ценным источником белка и микроэлементов	1	
	46. Кровь сельскохозяйственных животных является ценным источником белка и микроэлементов	1	-
	47. Кровь сельскохозяйственных животных является ценным источником белка и микроэлементов	1	-
	48. Кровь сельскохозяйственных животных является ценным источником белка и микроэлементов	1	-
	49. Кровь сельскохозяйственных животных является ценным источником белка и микроэлементов	1	-
	50. Кровь сельскохозяйственных животных является ценным источником белка и микроэлементов	1	-
	51. Производство сухой плазмы крови методом распылительной сушки.	1	-
	52. Производство сухой плазмы крови методом распылительной сушки.	1	-
	53. Производство сухой плазмы крови методом распылительной сушки.	1	-
	54. Производство сухой плазмы крови методом распылительной сушки.	1	-
	55. Практическое занятие № 12 Роль продуктов, в составе которых входит кровь для лечения людей.	1	1
	56. Практическое занятие № 12 Роль продуктов, в составе которых входит кровь для лечения людей.	1	1
	57. Практическое занятие № 13 Роль продуктов, в составе которых входит кровь для лечения людей.	1	1
	58. Практическое занятие № 13 Роль продуктов, в составе которых входит кровь для лечения людей.	1	1
	59. Практическое занятие № 14 Роль продуктов, в составе которых входит кровь для лечения людей.	1	1
	60. Практическое занятие № 14 Роль продуктов, в составе которых входит кровь для лечения людей.	1	1
	61. Практическое занятие № 15 Получение плазмы из цельной крови и ее использование	1	1
	62. Практическое занятие № 15 Получение плазмы из цельной крови и ее использование	1	1

	63. Практическое занятие № 16 Получение плазмы из цельной крови и ее использование	1	1
	64. Практическое занятие № 16 Получение плазмы из цельной крови и ее использование	1	1
Тема 1.5 Технология получения белковых кормов	Содержание		
	65. Получение белковых кормов из кератинсодержащего сырья	1	-
	66. Получение белковых кормов из кератинсодержащего сырья	1	-
	67. Получение белковых кормов из кератинсодержащего сырья	1	-
	68. Получение белковых кормов из кератинсодержащего сырья	1	-
	69. Переработка отходов мясной промышленности методом сухой экструзии	1	-
	70. Переработка отходов мясной промышленности методом сухой экструзии	1	-
	71. Переработка отходов мясной промышленности методом сухой экструзии	1	-
	72. Переработка отходов мясной промышленности методом сухой экструзии	1	-
	73.Практическое занятие № 17 Перспективы, связанные с получением пищевых, лечебно-профилактических и специальных продуктов	1	1
	74.Практическое занятие № 17 Перспективы, связанные с получением пищевых, лечебно-профилактических и специальных продуктов	1	1
	75.Практическое занятие № 18 Перспективы, связанные с получением пищевых, лечебно-профилактических и специальных продуктов	1	1
	76.Практическое занятие № 18 Перспективы, связанные с получением пищевых, лечебно-профилактических и специальных продуктов	1	1
	77.Практическое занятие № 19 Перспективы, связанные с получением пищевых, лечебно-профилактических и специальных продуктов	1	1
	78.Практическое занятие № 19 Перспективы, связанные с получением пищевых, лечебно-профилактических и специальных продуктов	1	1
	79.Практическое занятие № 20 Перспективы, связанные с получением пищевых, лечебно-профилактических и специальных продуктов	1	1
	80.Практическое занятие № 20 Перспективы, связанные с получением пищевых, лечебно-профилактических и специальных продуктов	1	1
Тема 1.6	Содержание		

Комплексная экологически безопасная утилизация вторичной продукции и отходов животного происхождения	81. Отходы мясной промышленности – ценное сырье для кормопроизводства.	1	-
	82. Отходы мясной промышленности – ценное сырье для кормопроизводства.	1	-
	83. Отходы мясной промышленности – ценное сырье для кормопроизводства.	1	-
	84. Отходы мясной промышленности – ценное сырье для кормопроизводства.	1	-
	85. Кератин содержащее сырье (рога, копыта, волос, щетина, шерсть) корм для животных.	1	-
	86. Кератин содержащее сырье (рога, копыта, волос, щетина, шерсть) корм для животных.	1	-
	87. Кератин содержащее сырье (рога, копыта, волос, щетина, шерсть) корм для животных.	1	-
	88. Кератин содержащее сырье (рога, копыта, волос, щетина, шерсть) корм для животных.	1	-
	89. Внедрение экструзионной технологии переработки отходов уменьшает количество образующихся биологических отходов и перерабатывать их в качественный, хорошо усваиваемый корм.	1	-
	90. Внедрение экструзионной технологии переработки отходов уменьшает количество образующихся биологических отходов и перерабатывать их в качественный, хорошо усваиваемый корм.	1	-
	91. Практическое занятие № 21 Основные стадии технологического процесса измельчение мясокостных отходов	1	1
	92. Практическое занятие № 21 Основные стадии технологического процесса измельчение мясокостных отходов	1	1
	93. Практическое занятие № 22 Основные стадии технологического процесса измельчение мясокостных отходов	1	1
	94. Практическое занятие № 22 Основные стадии технологического процесса измельчение мясокостных отходов	1	1
	95. Практическое занятие № 23 Показатели белковокормовой добавки.	1	1
	96. Практическое занятие № 23 Показатели белковокормовой добавки.	1	1
	97. Практическое занятие № 24 Костная мука является ценным компонентом в комбикормовой промышленности	1	1

	98. Практическое занятие № 24 Костная мука является ценным компонентом в комбикормовой промышленности	<i>1</i>	<i>1</i>
Примерная тематика самостоятельной учебной работы 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов мясной отрасли 2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.			
Всего часов за семестр		128	
Теоретические занятия		50	
Практические занятия		48	
Самостоятельная работа обучающихся		12	
Консультации		10	
Промежуточная аттестация - экзамен		8	
Учебная практика Виды работ 1. Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах. 2. Методы массовой доли жира в мясе и мясных продуктах. 3. Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах. 4. Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах. 5. Методы оценки влагосвязывающей способности мяса. 6. Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов. 7. Методы оценки жирудерживающей способности мясных продуктов. 8. Методы исследования pH мяса и мясных продуктов. 9. Термометрирование мясного сырья. 10. Органолептический анализ мясного сырья. 11. Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов. 12. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов. 13. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки. 14. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки. 15. Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий.		144	144
Производственная практика Виды работ		288	288

1. Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий. 2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий. 3. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 5. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса. 6. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса. 7. Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий. 8. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий. 9. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий. 10. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий. 11. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас. 12. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас. 13. Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас. 14. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса. 15. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса. 16. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции. 17. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов. 18. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясо-содержащих консервов. 19. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов. 20. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясо-содержащих консервов. 21. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе. 22. Изучение схемы контроля технологического процесса фасовки при производстве мясных и мясо-содержащих консервов. 23. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок при производстве мясных и мясо-содержащих консервов. 24. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясо-содержащих консервов. 25. Оценка качества тары при производстве мясных и мясо-содержащих консервов. 26. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки. 27. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах. 28. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясо-содержащих консервов.		
--	--	--

29. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт.		
30. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).		

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.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для среднего профессионального образования / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда – Изд-во «Лань», 2024. – 336 с.

3. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для среднего профессионального образования / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский – Изд-во «Лань», 2024. – 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

. 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. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198509> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учебное пособие для спо / З. Х. Давлетов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-8877-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183238> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

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 среднего профессионального образования/ 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 PROФобразование: [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
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для промышленной переработки	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и

применительно к различным контекстам		производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в	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

чрезвычайных ситуациях		
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе