

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Кузбасский государственный аграрный университет имени В.Н. Полецкого»
Агроколледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор агроколледжа
Шайдуллин
02.03.2024



рабочая программа дисциплины (модуля)

**ОРГАНИЗАЦИЯ И
ВЕДЕНИЕ
ТЕХНОЛОГИЧЕС
КОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА
ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ ИЗ
МЯСНОГО СЫРЬЯ**

Учебный план

19.02.12-24-1.plx

19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Квалификация

техник-технолог

Форма обучения

очная

Общая трудоемкость

0 ЗЕТ

Часов по учебному плану

466

Виды контроля в семестрах:

зачеты с оценкой - 3

в том числе:

контактная работа

272

самостоятельная работа

194

часы на контроль

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		4 (2.2)		5 (3.1)		Итого	
	Неделя	12 3/6	11	10 3/6				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Лекции	56	56	32	32	48	48	136	136
Практические	56	56	32	32	48	48	136	136
Итого ауд.	112	112	64	64	96	96	272	272
Контактная работа	112	112	64	64	96	96	272	272
Сам. работа	68	68	60	60	66	66	194	194
Итого	180	180	124	124	162	162	466	466

Программу составил(и):

преп. спо, Бормина Лариса Николаевна _____



Рабочая программа дисциплины

Технологические операции производства мясной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (приказ Минобрнауки России от 18.05.2022 г. № 343)

составлена на основании учебного плана:

19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
утвержденного учёным советом вуза от 25.01.2024 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании агроколледжа

Протокол №5 от 2 марта 2024 г.

Срок действия программы: 2024-2027 уч.г.

Директор агроколледжа _____ Шайдулина Т.Б.



Рабочая программа одобрена и утверждена методической комиссией агроколледжа

Протокол №5 от 2 марта 2024 г.

Председатель методической комиссии _____ Вербицкая Н.В.



Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры

подпись расшифровка

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
2.1	Входной уровень знаний:
2.1.1	Иностранный язык в профессиональной деятельности
2.1.2	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
2.1.3	Автоматизация технологических процессов
2.1.4	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
2.1.5	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
2.1.6	Процессы и аппараты
2.1.7	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
2.1.8	Микробиология молока и молочных продуктов
2.1.9	Русский язык и культура речи
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Демонстрационный экзамен
2.2.2	Производственная практика
2.2.3	Демонстрационный экзамен
2.2.4	Защита выпускной квалификационной работы
2.2.5	Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции
2.2.6	Производственная практика
2.2.7	Учебная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОК 01.: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 03.: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
-----------	--

Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 07.: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 09.: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 1.1.: Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 1.2.: Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 02.: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 04.: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

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.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 2.2.: Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.2	Уметь:
3.3	Владеть:

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Уровень сформ-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литература	Формы контроля
	Раздел 1. Сырье для производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья.							
1.1	Введение. Значение, задачи и содержание курса. /Лек/	3	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
1.2	Морфологический, химический состав, свойства мяса сельскохозяйственных животных и птицы. Понятие о мясе. Количественные качественные показатели мясной продуктивности. Ткани мяса: мышечная, соединительная, жировая, костная. Химический состав мяса. Понятие о пищевой, энергетической, биологической и технологической ценности мяса. Методы их определения. Комплексная оценка качества мяса. /Лек/	3	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
1.3	Виды сырья, перерабатываемого на предприятиях по производству продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья /Лек/	3	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	

1.4	Транспортирование скота и птицы. Виды транспорта для доставки скота, птицы и кроликов на предприятия мясной промышленности. Документы на доставляемый скот и птицу. Содержание животных на скотобазах. /Лек/	3	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
1.5	Сдача-приёмка скота, птицы и кроликов. Порядок расчета со сдатчиками. Требования стандартов на живой скот. Пред убойное содержание скота и птицы. Технологическое оборудование при приёмке скота, птицы и кроликов, назначение, устройство, принцип действия. /Лек/	3	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
1.6	Ветеринарно-санитарный контроль в цехах пред убойного содержания скота и птицы. Дезинфекция транспорта при приёмке скота, птицы и кроликов. /Лек/	3	6	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
1.7	Органолептический и сенсорный анализ сырья. Устройство и назначение весового оборудования. /Лек/	3	6	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
1.8	Обсеменение мяса животных микроорганизмами. Источники и пути обсеменения мяса микроорганизмами. Виды порчи мяса. /Лек/	3	6	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
1.9	Входной контроль и приемка мясного сырья и материалов, типовых ингредиентов, добавок, пряностей для производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья. /Лек/	3	6	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
1.10	Предварительная обработка мясного сырья. Послеубойные изменения физико-химических свойств мяса. Понятия о созревании мяса: сущность изменений свойств мяса, длительность и влияние на качество сырья. /Лек/	3	6	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
1.11	Консервирование и хранение мяса. Методы консервирования, их обоснование и значение. Сроки хранения различных видов сырья. /Лек/	3	6	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	

1.12	Определение вида и направления продуктивности с/х животных /Пр/	3	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
1.13	Анализ правил контроля при приёмке, сортировке, содержании и кормлении скота /Пр/	3	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
1.14	Изучение технологического оборудования, используемого при приёмке скота, птицы и кроликов /Пр/	3	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
1.15	Определение упитанности скота, птицы и кроликов. Влияние стресса животного на качество мяса. Определение упитанности скота, птицы и кроликов. Влияние стресса животного на качество мяса. /Пр/	3	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
1.16	Анализ условий и правил приёма скота, режимов их содержания на пред убойной базе. /Пр/	3	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
1.17	Анализ основных неисправностей, причины их возникновения при работе на технологическом оборудовании при приёмке скота, птицы и кроликов /Пр/	3	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
1.18	Контроль пред убойного содержания скота, птицы и кроликов. /Пр/	3	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
1.19	Виды и причины порчи мяса. Источники и пути обсеменения мяса микроорганизмами. Способы предотвращения обсеменения и снижения потерь сырья. /Пр/	3	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
1.20	Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов для мойки и дезинфекции технологического оборудования /Пр/	3	6	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	

1.21	Сортовой разруб туш и его обоснование. Требования ГОСТа /Пр/	3	6	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
1.22	Понятия об экологически чистом сырье и его влиянии на качество продуктов переработки. /Пр/	3	6	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
1.23	Влияние различных факторов (пола, возраста, упитанности, здоровья, условий кормления и содержания, транспортировки и пред убойной выдержки животных) на качество сырья. Взаимосвязь качества мяса и первичной переработки, условий хранения, сроков реализации сырья. /Пр/	3	6	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
1.24	/ЗачётСОц/	3	0				Л1.1Л2.1 Л2.2	
Раздел 2. Автоматизированные технологические линии производства продуктов питания из мясного								
2.1	Автоматизация на мясоперерабатывающих производствах. Ее значение, сущность и направление. /Лек/	4	2	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
2.2	Автоматизированные технологические линии для производства мясных полуфабрикатов. /Лек/	4	2	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
2.3	Автоматизированные технологические линии для производства мясных колбас. /Лек/	4	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
2.4	Автоматизированные технологические линии для производства мясных деликатесов. /Лек/	4	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
2.5	Автоматизированные технологические линии для производства мясных консервов. /Лек/	4	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	

2.6	Автоматизированные технологические линии для производства мясных готовых быстрозамороженных блюд. /Лек/	4	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
2.7	Автоматизированные технологические линии для производства рубленых полуфабрикатов. /Лек/	4	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
2.8	Автоматизированные технологические линии производства продуктов питания из мясного сырья. Настройки, регулировки, возможные неисправности и способы их устранения. /Лек/	4	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
2.9	Причины возникновения брака при производстве продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья. /Лек/	4	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
2.10	Автоматизированные технологические линии для производства мясных полуфабрикатов. Составление схем. /Пр/	4	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
2.11	Автоматизированные технологические линии для производства мясных колбас. Составление схем. Изучение рецептур. Составление рецептур. Расчет ингредиентов. /Пр/	4	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
2.12	Автоматизированные технологические линии для производства мясных консервов. Изучение видов и составов мясных консерв. Составление технологических схем производства мясных консерв. Расчет ингредиентов и составление рецептур. /Пр/	4	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
2.13	Автоматизированные технологические линии для производства мясных готовых быстрозамороженных блюд. Изучение особенностей технологических схем. Изучение рецептур. Требования, предъявляемые к продукции. /Пр/	4	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	

2.14	Автоматизированные технологические линии для производства рубленых полуфабрикатов. Изучение особенностей технологических схем. Изучение рецептур. Требования, предъявляемые к продукции. /Пр/	4	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
2.15	Изучение регулировок, возможных неисправностей и способов их устранения на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья. /Пр/	4	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
2.16	Понятие брак. Причины возникновения брака при производстве продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья /Пр/	4	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
2.17	Изучение нормативных требований, предъявляемых к автоматизированным технологическим линиям и производимым продуктам питания из мясного сырья. /Пр/	4	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
2.18	/Др/	4	0				Л1.1Л2.1 Л2.2	
Раздел 3. Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями								
3.1	Требования к размещению предприятия и его территории. Требования к водоснабжению и канализации. Требования к естественному и искусственному освещению. Требования к отоплению и вентиляции. Требования к производственным и вспомогательным помещениям и их содержанию. /Лек/	5	6	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.2	Требования к инвентарю, таре и их санитарная обработка. Организация производственного контроля. Гигиена труда и личная гигиена персонала. Обязанности и ответственность за соблюдение требований. /Лек/	5	6	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	

3.3	Правила ведения учета при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях. /Лек/	5	6	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.4	Контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и технологических параметров процесса. /Лек/	5	6	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.5	Сертификация выпускаемой продукции, производства. /Лек/	5	6	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.6	Метрологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях. /Лек/	5	6	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.7	Экологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях. /Лек/	5	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.8	Санитарно-гигиенический режим работы предприятия производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях. /Лек/	5	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.9	Правила техники безопасности предприятия производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях. /Лек/	5	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.10	Изучение ГОСТ и СанПиН предъявляемые к помещениям в которых осуществляется производство продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях. /Пр/	5	6	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.11	Изучение ГОСТ и СанПиН предъявляемые к инвентарю при осуществлении производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях. /Пр/	5	6	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	

3.12	Изучение норм СанПиН, предъявляемых работникам предприятия производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях. /Пр/	5	6	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.13	Изучение нормативно-технической документации контроля качества продуктов питания из мясного сырья, произведенных на автоматизированных технологических линиях. /Пр/	5	6	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.14	Изучение и заполнение форм документов, применяемых для учета сырья, полуфабрикатов, материалов, вырабатываемой продукции, тары. /Пр/	5	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.15	Изучение маркировки продуктов питания из мясного сырья, произведенных на автоматизированных технологических линиях. (ГОСТ). /Пр/	5	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.16	Изучение сроков хранения и реализации продуктов питания, произведенных из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях. /Пр/	5	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.17	Изучение метрологических правил и норм. /Пр/	5	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.18	Изучение требований экологических норм предприятия производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях. /Пр/	5	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.19	Охрана труда и окружающей среды при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях. Оформление памятки по охране труда. Способы и средства защиты от вредных факторов. /Пр/	5	4	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.20	/Др/	5	0				Л1.1Л2.1 Л2.2	

3.21	Изучение пороков мясной продукции. /Ср/	3	15	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.22	Изучение ассортимента разрешенных к применению моющих и дезинфицирующих средств /Ср/	3	15	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.23	Изучение экологических требований при производстве мясных продуктов. /Ср/	3	14	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.24	Изучение условий кормления и содержания животных. /Ср/	3	12	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.25	Изучение рецептур мясных колбас. /Ср/	3	12	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.26	Изучение рецептур мясных консервов. /Ср/	4	20	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.27	Изучение рецептур быстрозамороженных мясных блюд. /Ср/	4	20	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.28	Изучение рецептур рубленых полуфабрикатов. /Ср/	4	20	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.29	Изучение маркировки продукции. /Ср/	5	15	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	

3.30	Изучение сроков хранения и реализации мясных продуктов. /Ср/	5	15	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.31	Изучение правил техники безопасности при производстве мясных продуктов. /Ср/	5	15	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.32	Изучение средств защиты от вредных факторов при производстве мясных продуктов. /Ср/	5	21	ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.2.			Л1.1Л2.1 Л2.2	
3.33	/Др/	5	0				Л1.1Л2.1 Л2.2	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Понятие о мясе. Морфологический, химический состав, свойства мяса.
2. Термины и определения качества.
3. Факторы, влияющие на качество животноводческой продукции при хранении.
4. Потери мясных продуктов.
5. Нормирование показателей качества мясного сырья
6. Мясное сырье как объект хранения.
7. Физико-химические свойства мяса.
8. Характеристика микрофлоры мяса.
9. Микробиологическая порча мяса.
10. Режимы и способы хранения мясного сырья.
11. Дезинфекция транспорта при приёмке скота, птицы и кроликов.
12. Особенности приемки, размещения, хранения мясного сырья.
13. Консервирование мясного сырья холодом.
14. Меры борьбы с потерями при хранении мясного сырья.
15. Транспортирование скота и птицы.
16. Содержание животных до убоя.
17. Сдача-приемка скота, птицы и кроликов.
18. Производство колбасных изделий.
19. Классификация колбасных изделий. Сырье и материалы.
20. Производство мясных баночных консервов.
21. Классификация консервов. Сырье и материалы.
22. Консервная тара. Требования к качеству мясных консервов.
23. Технологические линии для производства мясных колбас.
24. Технологические линии для производства мясных консервов.
25. Технологические линии для производства мясных готовых быстрозамороженных блюд.
26. Причины возникновения брака при производстве.
27. Требования к размещению предприятия и его территории.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

Adobe Acrobat Reader DC
 Архиватор 7-zip
 Офисный пакет LibreOffice
 Браузер Mozilla Firefox

6.2 Перечень информационных справочных систем

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Номер ауд.	Назначение	Оборудование и ПО	Вид занятия
3209	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	столы ученические – 12 шт., стол преподавателя – 2 шт., стулья – 26 шт., проектор – 1 шт., экран – 1 шт.; учебно-наглядные пособия; весы эл. платформа ТВ-10К-М -1шт., измеритель артериального давления – 12шт., микроскоп муляжи органов животных, монокулярный XSP-101 – 1шт., плитка электрическая – 1шт., прибор КОКК-5 – 1шт., шкаф медицинский 1-но створчатый ШМ-01-МСК9570*320*1655) – 1 шт.	

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
8.1. Рекомендуемая литература			
8.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.]	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко)	Санкт-Петербург : Лань, 2023
8.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1		Технология мяса и мясopодуkтов с основами животноводства и экспертизы качества	ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
Л2.2	Федоренко В. Ф., Мишуров Н. П., Коноваленко Л. Ю.	Иновационные технологии, процессы и оборудование для убоя животных на мясокомбинатах, мясoхладобойнях и переработки побочного сырья	Москва: ФГБНУ "Росинформагротех", 2017

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
Методические указания по изучению дисциплины и самостоятельной работе студентов.	

