

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВООСКОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

«МДК 01.02. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»

Специальность

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

2025 г.

г. Новый Оскол

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Новооскольский колледж»

Разработчик:

Преподаватель

ОГАПОУ «Новооскольский колледж» /  / Бабичева Ю.Ф.

Рассмотрена

Предметно- цикловой комиссией ОГАПОУ «Новооскольский колледж»

Протокол № 1 от 28.08.2025 года

Председатель ПЦК Пархома Н.Н.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

№ п/п	Содержание	Стр.
1.	Общая характеристика рабочей программы междисциплинарного курса	4
1.1.	Цель и место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы	4
1.2.	Планируемые результаты освоения междисциплинарного курса	4
2.	Структура и содержание междисциплинарного курса	9
2.1.	Трудоемкость освоения междисциплинарного курса	9
2.2.	Содержание междисциплинарного курса	9
2.3.	Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	18
3.	Условия реализации междисциплинарного курса	20
3.1.	Материально-техническое обеспечение	20
3.2.	Учебно-методическое обеспечение	20
4.	Контроль и оценка результатов освоения междисциплинарного курса	21
4.1.	Комплект оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации	22

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА
«МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных
технологических линиях производства пищевой продукции из мясного
сырья»**

код и наименование МДК/ПМ

1.1. Цель и место междисциплинарного курса МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями в структуре образовательной программы

Цель МДК освоение вида деятельности «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья».

Междисциплинарный курс включен в *обязательную часть образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология производства продукции животного происхождения*

1.2. Планируемые результаты освоения междисциплинарного курса

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	с помощью наставника)		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; 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	Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.	Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной 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

	<p>несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; 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.</p>		<p>удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; 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; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на</p>	<p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве</p>	<p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей</p>

<p>автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>при производстве мяса и мясных продуктов; 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 устранению отклонений от нормативов; вести</p>	<p>продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>	<p>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; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; 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</p>
---	---	---	---

	<p>учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; 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.</p>		<p>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; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению</p>
--	--	--	---

			отклонений от нормативов.
--	--	--	---------------------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

2.1. Трудоемкость освоения МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Вид учебной работы	Объем часов	I семестр	II семестр
Максимальная учебная нагрузка (всего)	124	44	80
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	118	38	80
в том числе:			
лекции	76	24	52
практические занятия	42	14	28
контрольные работы			
дуальное обучение (всего)			
учебная практика			
производственная практика			
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-		-
Консультации	6	6	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачет			

2.2. Содержание междисциплинарного курса

№ занятия	Наименование разделов профессионального модуля, тем и занятий по МДК	Обязательная учебная нагрузка		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы		Материальное и информационное обеспечение занятий
		Объем ак. Ч	Вид учебной деятельности	ОК	ПК	
	Раздел 1. Обработка мяса и мясопродуктов.					
	Тема 1. Промышленное понятие о мясе. 1. Показатели качества мяса 2. Факторы, определяющие качество мяса 3. Роль мяса в питании человека	2	Урок изучения нового материала	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 1 с. 7-9,

Тема 2. Изучение видовых особенностей мяса, влияния породы, пола, возраста. упитанности на качество мяса	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 2 с. 92-95
Тема 3. Автолиз мяса. Основные стадии и изменение свойств 1. Понятие об автолизе. 2. Основные стадии автолиза. 3. Изменение свойств мышечной ткани в процессе автолиза	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 5 с.35-40
Тема 4. Режимы и техника охлаждения мяса 1. Холодильная обработка как способ консервирования мяса. 2. Цель охлаждения. 3. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 5 с.180-189
Тема 5. Режимы и техника подмораживания мяса 1. Подмораживание мяса, его цель и режимы. 2. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 1	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 5 с.190-201
Тема 6. Влияние низких температур на сохранность мясной продукции. 1. Влияние замораживания на микроорганизмы 2. Микрофлора мороженого мяса.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 7 с. 99-103, ОИ 5 с.66-76
Тема 7. Изучение режимов охлаждения. Изменение свойств мяса при охлаждении	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 2	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 5 стр.45-48
Тема 8. Изучение режимов замораживания. Изменение свойств мяса при замораживании	2	Урок совершенствования	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 2 с70-79

			ствования знаний формиро вание умений и навыков ПЗ 3			
	Тема 9. Изучение режимов хранения замороженного и охлажденного мяса	2	Урок совершенствования знаний формирования умений и навыков ПЗ 4	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 2 с 87-89
	Тема10. Изучение изменений микроструктуры мяса во время автолиза и технологической обработки	2	Урок совершенствования знаний формирования умений и навыков ПЗ 5	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 4 стр89-92
	Тема 11. Изучение технологических процессов сублимационной сушки мяса и мясных продуктов	2	Урок совершенствования знаний формирования умений и навыков ПЗ 6	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 3 стр199-203
Раздел 2. Технология обработки субпродуктов и кишечного сырья						
	Тема 12. Номенклатура и классификация субпродуктов 1.Номенклатура и классификация субпродуктов 2.Классификация субпродуктов и их пищевая ценность. 3.Требования к качеству субпродуктов	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 10 стр.41-43
	Тема 13. Сбор и обработка субпродуктов 1.Сбор и обработка субпродуктов	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 10 с270-279

	2.Сбор обработка и хранение субпродуктов 3.Технологические процессы производства субпродуктов					
	Тема 14. Организация технологических процессов обработки мякотных субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями 1.Организация технологических процессов обработки мякотных субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями 2.Технологические процессы производства субпродуктов 3.Технологические инструкции	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 9с 87-89
	Тема 15. Организация технологических процессов обработки слизистых субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями 1.Организация технологических процессов обработки слизистых субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями 2. Виды субпродуктов. 3.Технология обработки.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 9 стр.35-38
	Тема 16. Организация технологических процессов обработки шерстных субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями 1.Организация технологических процессов обработки шерстных субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями 2.Технологические процессы производства субпродуктов	2		ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 9 с70-79
	Тема 17. Организация технологических процессов обработки мясокостных субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями 1.Организация технологических процессов обработки мясокостных субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 10 с 95-97

	2. Технологические процессы производства субпродуктов					
	Тема 18. Глубокая переработка субпродуктов. 1. Основные направления использования субпродуктов. 2. Использование субпродуктов в колбасном производстве.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 10 стр. 201-209
	Тема 19. Влияние морфологического и химического состава субпродуктов на их пищевую и энергетическую ценность	2	Урок совершенствования знаний формирования умений и навыков ПЗ 7	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 10 с70-79
	Тема 20. Виды микробной порчи мясопродуктов и субпродуктов. Понятие о микробах, санитария и гигиена при обработке субпродуктов	2	Урок совершенствования знаний формирования умений и навыков ПЗ 8	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 10 с 304-306
	Тема 21. Методы органолептического анализа. Требования стандартов на обработанные мясные субпродукты	2	Урок совершенствования знаний формирования умений и навыков ПЗ 9	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 10 стр.25-26
	Тема 22. Санитарно-ветеринарный и технологический контроль в субпродуктовом цехе	2	Урок совершенствования знаний формирования умений и навыков ПЗ 10	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 10 стр.54-60
	Тема 23. Требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке субпродуктов	2	Урок совершенствования знаний	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 10 стр 333-336

			формирование умений и навыков ПЗ 11			
	Тема 24. Устройство, назначение и принцип действия технологического оборудования для обработки мякотных субпродуктов	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 12	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 10 стр.120-121
	Тема 25. Устройство, назначение и принцип действия технологического оборудования для обработки слизистых субпродуктов	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 13	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 10 123-124
	Тема 26. Устройство, назначение и принцип действия технологического оборудования для обработки шерстных субпродуктов	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ14	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 10 126-130
	Тема 27. Устройство, назначение и принцип действия технологического оборудования для обработки костных субпродуктов	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ15	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 10 стр.130-131
	Тема 28. Организация технологических процессов обработки субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями 1.Организация технологических процессов обработки субпродуктов	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 7 стр 63-68

	птицы в соответствии с технологическими инструкциями 2.Виды субпродуктов 3.Обработка субпродуктов					
	Тема 29. Хранение охлажденных и замороженных субпродуктов. 1.Хранение охлажденных и замороженных субпродуктов. 2.Режимы обработки	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 5 с 17-19
	Тема 30. Ветеринарно-санитарный и производственный контроль в цехе обработки субпродуктов 1.Ветеринарно-санитарный и производственный контроль в цехе обработки субпродуктов 2.Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 10 стр.45-48
	Тема 31. Требования стандартов к качеству обработанных субпродуктов 1.Требования стандартов к качеству обработанных субпродуктов 2.Виды порчи субпродуктов	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 10 42-44
	Тема 32. Техническая номенклатура кишечных продуктов и фабрикатов 1.Техническая номенклатура кишечных продуктов и фабрикатов 2.Комплект кишок крупного рогатого скота и свиней. 3.Комплект кишок мелкого рогатого скота	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 10 с 63-65
	Тема 33. Ветеринарно-санитарные требования к кишечному сырью 1.Ветеринарно-санитарные требования к кишечному сырью 2.Ветеринарно-санитарный контроль при обработке кишечного сырья 3.Виды обработки кишечного сырья	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 10 стр.72-74
	Тема 34. Правила техники безопасности при обслуживании оборудования для обработки субпродуктов	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 10 с 89-93

			навыков ПЗ 16			
Раздел 3. Технологические процессы производства колбасных изделий						
	Тема 35. Основное сырьё и вспомогательные материалы в колбасном производстве. 1.Основное сырьё в колбасном производстве. 2.Вспомогательные материалы в колбасном производстве.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 6 с 19-33
	Тема 36. Современное состояние рынка пищевых добавок в России. 1.Состояние рынка пищевых добавок и его развитие. 2.Основные тенденции рынка пищевых ингредиентов	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 8 с 89-96
	Тема 37. Пищевые добавки и улучшители в колбасном производстве. 1. Классификация пищевых добавок. 2. Животные и растительные белки в колбасном производстве.		Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 8 с 72-74
	Тема 38. Технология копчения мясных продуктов и колбасных изделий. 1. Сравнительная характеристика дымного и бездымного копчения 2. Классификация бездымных коптильных сред.	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 6 с 182-184
	Тема 39. Ферменты и стартовые культуры в колбасном производстве. 1.Ферменты и ферментные препараты 2.Стартовые бактериальные культуры и препараты	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 8 с 75-80
	Тема 40. Подготовка сырья. 1.Подготовка сырья. 2.Жилровка мяса и разделение его по сортам	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 6 с 204-205
	Тема 41. Подготовка сырья. Измельчение и посол мяса 1.Подготовка сырья. 2.Измельчение и посол мяса	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 6 с 207-209

<p>Тема 42. Приготовление фарша и формование батонов. 1. Средства механизации и автоматизации в отделении шприцевания. 2. Вакуумные шприцы.</p>	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 6 стр 204-210
<p>Тема 43. Термическая обработка колбасных изделий. 1. Регулирование параметров и режимов операций термической обработки мясных продуктов. 2. Работа термического отделения колбасного цеха.</p>	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 6 с 66-68
<p>Тема 44. Технологические процессы производства вареных колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов. 1. Технологические процессы производства вареных колбасных изделий 2. Причины, методы выявления и способы устранения брака</p>	2	Комбинированный урок Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 9 с 72-78
<p>Тема 45. Технологические процессы производства полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и сыровяленых колбас. 1. Ассортимент колбас полукопченого ряда. 2. Особенности производства сырокопченых и сыровяленых колбас.</p>	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 9 с 35-37
<p>Тема 46. Особенности производства ливерных, кровяных колбасных изделий 1. Ассортимент субпродуктовых колбас. 2. Технология изготовления колбас из субпродуктов.</p>	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 6 с 68-73
<p>Тема 47. Особенности производства зельцев, паштетов и студней Характеристика ассортимента Технологические процессы</p>	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 6 стр 78-81
<p>Тема 48. Технологические процессы производства комбинированных и</p>	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 6 с 184-187

<p>фаршированных колбасных изделий 1.Характеристика ассортимента 2.Технологические процессы</p>					
<p>Тема 49. Требования к качеству колбасных изделий и изменения качества при хранении. 1.Изменения, происходящие при хранении 2.Дефекты: виды, причины возникновения и пути устранения.</p>	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 5с 147-149
<p>Тема 50. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение. 1.Правила маркировки готовой продукции 2.Требования стандартов к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению.</p>	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 5 с 207-210
<p>Тема 51 Технохимический и бактериологический контроль в колбасном цехе. 1.Лабораторные исследования качества и безопасности сырья. 2.Лабораторные исследования полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясных продуктов на автоматизированных технологических линиях</p>		Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 4с 65-68
<p>Тема 52 Оборудование для перемешивания, дозирования, наполнения, упаковки и механического разделения мясопродуктов 1.Машины для измельчения мясного сырья 2.Виды оборудования и его характеристика</p>	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 9 стр 86-88
<p>Тема 53.Производство копченостей 1.Приготовление рассолов для копченостей. 2.Термическая обработка цельномышечных продуктов.</p>	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 9 с 48-50
<p>Тема 54.Технология изготовления сыровяленых продуктов. 1.Классификация сыровяленых продуктов.</p>	2	Комбинированный урок	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 6 с 59-63

2. Особенности технологии сыровяленых продуктов.						
Тема 55. Влияние степени измельчения мяса на качество и выход варёных колбасных изделий	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ17	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 6 с 23-34	
Тема 56. Влияние пищевых добавок на качество и выход вареных колбасных изделий	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ18	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 8 с 102-104	
Тема 57. Выбор необходимых способов исследования и методик определения показателей для колбасных изделий	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ19	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 10 35-37	
Тема 58. Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ20	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 10 с 42-44	
Тема 59. Выбор ассортимента и расчет основного сырья при производстве колбасных изделий	2	Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 21	ОК 01 ОК 04 ОК 05	ПК 1.1 ПК 1.2	ОИ 6 с 35-37	
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрена					
Учебная практика	-					

	Виды работ:					
	Производственная практика Виды работ:	-				
	Консультации	6				
	<i>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</i>					
	Всего:	124				

2.3. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) не предусмотрена

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Междисциплинарных курсов», оснащенный(е) в соответствии с ОПОП.

Лаборатория Сельскохозяйственных биотехнологий, оснащенная в соответствии с ОПОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Амбражей, И. М. Технология переработки мяса : учебное пособие / И. М. Амбражей. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2024. — 160
2. Амбражей, И. М. Технология производства мясных полуфабрикатов : учебное пособие / И. М. Амбражей. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. — 128 с.
3. Быстрова, И.Ю. Производство и первичная обработка продукции животноводства (1-е изд) учебник.- М.:ИЦ Академия, 2021 – 304 с.
4. Крыгин, В. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие к лабораторно-практическим занятиям / В. А. Крыгин. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 100 с
5. Курчаева, Е. Е. Технология хранения продукции животноводства. Часть 2. Технология хранения мяса и мясопродуктов : учебное пособие / Е. Е. Курчаева. — Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. — 279 с.
6. Лаврова, Л. П. Технология колбасных изделий : учебное пособие для СПО / Л. П. Лаврова, В. В. Крылова. — Санкт-Петербург : Квадро, 2024. — 288 с
7. Мурусидзе, Д.Н. Технология производства продукции животноводства 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО. – М.: Юрайт, 2021 – 417 с.
8. Пищевые добавки и улучшители в технологии мяса и мясопродуктов : учебное пособие / Г. О. Ежкова, В. Я. Пономарев, О. А. Решетник [и др.]. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 132 с.
9. Постников, С. И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство : учебное пособие / С. И. Постников. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 106 с
10. Серегин, И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник для СПО / И. Г. Серегин, Д. В. Кривенко, А. В. Филатова. — Санкт-Петербург : Квадро, 2024. — 346 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

4.1. Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки ¹
ПК 1.1 ОК 01 ОК 04 ОК 05	ведет учетно-отчетную документацию; чувствует в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; проводит мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; чувствует в проверке товарного оформления и хранения продукции; оформляет документы на отпущенную продукцию; проверяет соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контролирует качество сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; обеспечивает безопасные условия труда на производстве; разрабатывает мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участвует в планировании основных показателей производства; составляет отчеты по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализирует отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявляет причины несоответствия нормам; разрабатывает предложения по устранению отклонений от нормативов.	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 1.2 ОК 01 ОК 04 ОК 05	ведет утвержденную учетно-отчетную документацию; участвует в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; проводит мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверяет товарное оформление и хранение продукции; оформляет документы на отпущенную продукцию; проверяет соблюдение нормативов и правил	

¹ Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	<p>удаления отходов; контролирует качество сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; участвует в разработке предложений по плану выпуска продукции; рассчитывает потребности производства в сырье, материалах и таре; определяет потребности в рабочей силе; проводит инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; ведет учет рабочего времени и выработки работающих; организует бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивает безопасные условия труда на производстве; разрабатывает мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участвует в планировании основных показателей производства; участвует в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составляет отчеты по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализирует отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявляет причины несоответствия нормам; ведет учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывает предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывает предложения по устранению отклонений от нормативов.</p>	
--	---	--

4.2 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

4.2.1. Входной контроль.

1. Что такое мясо?
2. Виды с/х животных
3. Факторы, определяющие качество мяса
4. Роль мяса в питании человека
5. Виды обработки мяса.

4.2.2. Текущий контроль.

Раздел 1. Обработка мяса и мясопродуктов.

1. Промышленное понятие о мясе
2. Показатели качества мяса
3. Факторы, определяющие качество мяса
4. Роль мяса в питании человека
5. Понятие об автолизе.
6. Основные стадии автолиза.

Подмораживание мяса, его цель и режимы.

9. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии

Влияние замораживания на микроорганизмы

. Микрофлора мороженого мяса.

Раздел 2. Технология обработки субпродуктов и кишечного сырья

1. Классификация субпродуктов и их пищевая ценность.

2. Требования к качеству субпродуктов.

3. Сбор, обработка и хранение субпродуктов

4. Технологические процессы производства субпродуктов

5. Обработка слизистых субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями

6. Виды субпродуктов птицы

7. Обработка субпродуктов птицы

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов

9. Влияние микробов на пищевые продукты

10. Санитария и гигиена при обработке пищевых субпродуктов

11. Виды порчи субпродуктов

12. Требования к качеству в соответствии с ГОСТ

13. Комплект кишок крупного рогатого скота

14. Комплект кишок мелкого рогатого скота

15. Комплект свиных кишок

Раздел 3. Технологические процессы производства колбасных изделий

1. Сырье для колбасного производства

2. Пищевые и функциональные добавки

3. Жилровка мяса и разделение его по сортам

4. Жилровка субпродуктов

5. Подготовка мяса к посолу

6. Измельчение и посол мяса

7. Средства механизации и автоматизации технологических процессов производства мясных продуктов на автоматизированных технологических линиях

8. Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья

9. Технологические процессы производства вареных колбасных изделий

10. Ассортимент колбасного производства

11. Изменения, происходящие при хранении

12. Дефекты: виды, причины возникновения и пути устранения.

13. Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья

14. Требования стандартов к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению.

15. Машины для измельчения мясного сырья

4.2.3. Промежуточный контроль.

1. Промышленное понятие о мясе

2. Показатели качества мяса

3. Факторы, определяющие качество мяса

4. Роль мяса в питании человека

5. Понятие об автолизе.

6. Основные стадии автолиза.

Изменение свойств мышечной ткани в процессе автолиза
Подмораживание мяса, его цель и режимы.
9.Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии
Влияние замораживания на микроорганизмы
. Микрофлора мороженого мяса.
Классификация субпродуктов и их пищевая ценность.
Требования к качеству субпродуктов.
Сбор обработка и хранение субпродуктов
Технологические процессы производства субпродуктов
16.Обработка слизистых субпродуктов в соответствии с технологическими инструкциями
Виды субпродуктов птицы
Обработка субпродуктов птицы
Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов
Влияние микробов на пищевые продукты
Санитария и гигиена при обработке пищевых субпродуктов
Виды порчи субпродуктов
Требования к качеству в соответствии с ГОСТ
Комплект кишок крупного рогатого скота
Комплект кишок мелкого рогатого скота
Комплект свиных кишок
Сырье для колбасного производства
Пищевые и функциональные добавки
Жиловка мяса и разделение его по сортам
Жиловка субпродуктов
Подготовка мяса к посолу
Измельчение и посол мяса
Средства механизации и автоматизации технологических процессов производства мясных.
продуктов на автоматизированных технологических линиях
Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства
продуктов питания из мясного сырья
Технологические процессы производства вареных колбасных изделий
Ассортимент колбасного производства
Изменения, происходящие при хранении
Дефекты: виды, причины возникновения и пути устранения.
Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного
сырья
40.Требования стандартов к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению.
Машины для измельчения мясного сырья

Задачи для экзамена

Задача № 1

Используя таблицу № 11 сборника рецептур блюд определить массу отходов и мякоти при кулинарной разделке бараньей туши первой категории в количестве 70 кг.

Задача № 2

Определить массу отходов и мякоти при обработке бараньей туши второй категории в количестве 34 кг, если % отходов составляет 33, 8 %.

Задача № 3

Определить количество мякоти мяса при кулинарной разделке говядины второй категории массой 168 кг, если % отходов составляет 29, 5 %.

Задача № 4

Определить количество отходов, сала, мякоти мяса при разделке мясной свиной туши массой 84 кг, если сало составляет 8%, а % отходов 14, 8 %.

Задача № 5

Определить количество мяса (кг), если оно составляет в котлетной массе 63 % . Количество котлетной массы 8 кг.

Задача №6

Рассчитать количество крупнокусковых полуфабрикатов, которое можно приготовить из 300 кг говядины 1-й категории.

Задача №7

Мясной цех вырабатывает 30 кг полуфабрикатов из свинины. Выполнит ли он производственную программу, если поступит 40 кг обрезной свинины на костях?

Задача №8

Рассчитать количество свинины мясной для получения 158 кг крупнокусковых полуфабрикатов.

Задача №9

Рассчитать количество крупнокусковых полуфабрикатов, которые можно приготовить из 280 кг говядины 2-й категории.

Критерии оценки

Рекомендуемая схема перевода баллов в оценку

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00–19,99%	20,00–39,99%	40,00–69,99%	70,00–100,00%