

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

**«МДК 02.01. СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

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 | 6 |
| 2.1. | Трудоемкость освоения междисциплинарного курса | 6 |
| 2.2. | Содержание междисциплинарного курса | 7 |
| 2.3. | Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) | 19 |
| 3. | Условия реализации междисциплинарного курса | 20 |
| 3.1. | Материально-техническое обеспечение | 21 |
| 3.2. | Учебно-методическое обеспечение | 21 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения междисциплинарного курса | 21 |
| 4.1. | Комплект оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации | 24 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА
«МДК 02.01 СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

1.1. Цель и место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы

Цель МДК: освоение вида деятельности «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке».

Междисциплинарный курс включен в обязательную часть образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.».

**1.2. Планируемые результаты освоения междисциплинарного курса/
В результате освоения междисциплинарного курса/профессионального
модуля обучающийся должен:**

| <i>Код ОК, ПК</i> | Уметь | Знать | Владеть навыками |
|-----------------------|--|---|------------------|
| ОК 01 | 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 с помощью наставника) | 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 | |
| ОК 02 | определять задачи для поиска информации | номенклатура информационных источников, | |

| | | | |
|--------|---|--|--|
| | <p>определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> | <p>применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p> | |
| ОК 04 | <p>организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> | <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p> | |
| ПК 2.1 | <p>осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</p> | <p>виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.</p> | <p>контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; инструктажа , разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и</p> |

| | | | |
|--------|--|--|--|
| | | | повышения безопасности выпускаемой продукции |
| ПК 2.2 | Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; | формы и правила ведения первичной документации , правила отбора проб на анализ | Контролировать стоки и выбросы, вести управление отходами |
| ПК 2.3 | Обеспечивать безопасные условия труда на производстве; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; | формы и правила ведения первичной документации , правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения | 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. |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

2.1. Трудоемкость освоения МДК 02.01 Системы контроля качества на предприятиях мясной промышленности

| Вид учебной работы | Объем часов | I семестр | II семестр |
|---|-------------|-----------|------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 166 | 48 | 118 |
| Обязательная аудиторная нагрузка (всего) | 148 | 48 | 100 |
| в том числе: | | | |
| лекции | 74 | 30 | 44 |
| практические занятия | 50 | 18 | 32 |
| курсовая работа | 24 | | 24 |
| контрольные работы | | | |
| дуальное обучение (всего) | | | |
| учебная практика | - | - | - |
| производственная практика | - | - | - |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | - | | - |
| Консультации | 12 | | 12 |
| Итоговая аттестация в форме экзамен | 6 | | 6 |

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. Контроль качества сырья для мясного производства | | | | | | |
| | Тема 1. Введение. Системы контроля на предприятиях мясной промышленности 1.Производственный контроль на предприятии. 2.ИСО 22000 и безопасность пищевого производства. | 2 | Урок изучения нового материала | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 8 стр75- |
| | Тема2.Система ХАССП на предприятиях мясной промышленности. 1.Сущность системы ХАССП. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 8 стр 65-72 |

| | | | | | | |
|--|--|---|----------------------|--------------------|----------------------------|-----------------|
| | 2.Принципы системы ХАССП. | | | | | |
| | Тема 3.Порядок разработки системы ХАССП на предприятиях мясной промышленности. 1..Требования Технических Регламентов к мясоперерабатывающим предприятиям. 2.Основные этапы разработки системы ХАССП. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 8 стр 73-75 |
| | Тема 4. Роль лаборатории в повышении качества и безопасности выпускаемой продукции. 1.Функции лаборатории на предприятии. 2.Типовая документация отдела контроля | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 6 стр 38-43 |
| | Тема5.Порядок контроля технологических процессов в убойном цехе. 1.Контроль технологических операций и санитарных обработок. 2. Типовая документация. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 3 стр 13-15 |
| | Темаб. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при вынужденном убое 1.Особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы при вынужденном убое. 2. Переработка мясопродуктов. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 1 стр 18-25 |
| | Тема7.Определение видовой принадлежности и степени свежести мяса. 1.Особенности видовой принадлежности мясопродуктов. 2.Методы контроля свежести мяса | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ6 стр 203-207 |
| | Тема 8.Требования, предъявляемые к качеству и безопасности готовых изделий из мяса : органолептические и физико-химические показатели. 1.Требования к качеству мясного сырья. 2.Требования к качеству готовой мясной продукции. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ2 стр 142-145 |

| | | | | | | |
|--|---|---|--|--------------------|----------------------------|-----------------|
| | | | | | | |
| | Тема 9. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности колбасных изделий, мясных продуктов. 1.Факторы, формирующие качество готовых мясных изделий. 2.Влияние микроорганизмов на качество готовых изделий. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 4 стр123-127 |
| | Тема 10. Организация системы менеджмента качества | 2 | Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 1 | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 4 стр58 |
| | Тема 11. Порядок контроля качества мяса убойных животных | 2 | Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 2 | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 4 стр 96 |
| | Тема 12. Порядок контроля при переработке жира и субпродуктов | 2 | Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 3 | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 1 стр |
| | Тема 13.Методы оценки безопасности и качества продукции. | 2 | Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 4 | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ2 стр109- |
| | Тема 14. Изучение требований нормативной документации, | 2 | Урок совершенствования | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 7 стр 96- |

| | | | | | | |
|--|---|---|--|--------------------|----------------------------|------------------|
| | предъявляемые к показателям безопасности колбасных изделий. | | я знаний формирование умений и навыков ПЗ 5 | | | |
| | Тема 15. Анализ опасностей и выбор критических контрольных точек. Дерево принятий решений. | 2 | Урок совершенствования знаний формирования умений и навыков ПЗ 6 | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 8 стр 42-45 |
| | Тема16. Изучение структуры ОПВК. | 2 | Урок совершенствования знаний формирования умений и навыков ПЗ 7 | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 5 стр 12-14 |
| | Тема 17 .Верификация и подготовка сырья к колбасному производству. | 2 | Урок совершенствования знаний формирования умений и навыков ПЗ 8 | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 9 стр 74-77 |
| | Тема18. Построение технологических схем производства колбасных изделий с указанием критических точек | 2 | Урок совершенствования знаний формирования умений и навыков ПЗ 9 | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 9 стр 152-155 |
| Раздел 2. Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий, полуфабрикатов и продуктов из мяса | | | | | | |
| | Тема19.Ветеринарно-санитарная экспертизы сырья, предназначенного для глубокой переработки. 1.Требования к сырию. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 10 стр109-114 |

| | | | | | | |
|--|---|---|---|--------------------|----------------------------|------------------|
| | 2. Методы контроля. | | | | | |
| | Тема 20. Контроль технологических процессов в отделении посола мяса для колбасного производства. 1. Влияние посолочной смеси на качество готовой продукции. 2. Виды мясного шрота. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 9 стр 66-69 |
| | Тема 21. Контроль технологических процессов в отделении приготовления фарша. 1. Видовая принадлежность мяса и качество фарша. 2. Контроль технологического оборудования. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 9 стр 73-75 |
| | Тема 22. Контроль технологических процессов в отделении шприцевания. 1. Устройство формовочного оборудования. 2. Подготовка колбасной оболочки. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 9 стр 112-114 |
| | Тема 23. Контроль технологических процессов в термическом отделении. 1. Работа термического отделения. 2. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 9 стр 118-123 |
| | Тема 24. Контроль технологических процессов в упаковочном отделении. 1. Влияние упаковочных материалов на качество продукции. 2. Методы контроля качества упаковки | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 2 стр 331-337 |
| | Тема 25. Построение технологических схем производства колбасных изделий с указанием критических точек | 2 | Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 10 | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 9 стр 124-126 |
| | Тема 26. Физико-химические и бактериологические показатели. Органолептическое исследование качества колбасных изделий. | 2 | Урок совершенствования знаний формирование | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 4 стр 223-226 |

| | | | | | | |
|--|--|---|---|--------------------|----------------------------|----------------------|
| | | | вание умений и навыков ПЗ 11 | | | |
| | Тема 27. Контроль упаковывания и технологических режимов хранения колбасных изделий. | 2 | Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 12 | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 7 стр 147-149 |
| | Тема 28. Контроль производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов. 1. Технология производства крупнокусковых полуфабрикатов. 2. Факторы, влияющие на качество полуфабрикатов. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 10 стр 98-105 |
| | Тема 29. Контроль производства порционных мелкокусковых мясных полуфабрикатов. 1. Технология производства мелкокусковых полуфабрикатов. 2. Особенности разделки полутуш при выделении мелкокусковых полуфабрикатов. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 10 стр 107-109 |
| | Тема 30 Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины. Разработка мероприятий по предупреждению брака. | 2 | Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 13 | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 8 стр 56-57 |
| | Тема 31. Классификация методов исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 1. Методы исследования сырья 2. Балловый метод оценки качества | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ5 стр 263-264 |
| | Тема 32. Контроль производства рубленых полуфабрикатов. 1. Технология производства рубленых полуфабрикатов. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 10 стр 45-48 |

| | | | | | | |
|--|---|---|--|--------------------|----------------------------|---------------------|
| | 2. Контроль технологических этапов и оценка качества продукта | | | | | |
| | Тема 33. Контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте. 1. Технология производства полуфабрикатов. 2. Контроль технологических этапов и оценка качества продукта | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 10 стр 65-68 |
| | Тема 34 Контроль производства панированных полуфабрикатов. | 2 | Урок совершенствования знаний формирования умений и навыков ПЗ 14 | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 7 стр 215-217 |
| | Тема 35 Изучение требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности рубленых полуфабрикатов. | 2 | Урок совершенствования знаний формирования умений и навыков ПЗ 15 | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 7 стр 219-223 |
| | Тема 36 Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака. | 2 | Урок совершенствования знаний формирования умений и навыков ПЗ 16 | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 1 стр 273-276 |
| | Тема37. Определение качественных показателей полуфабрикатов в тесте. | 2 | Урок совершенствования знаний формирования умений и навыков ПЗ 17 | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 4 стр 302-303 |
| | Тема 38 Оценка качества мясных натуральных и рубленых полуфабрикатов | 2 | Урок совершенствования знаний | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ2 стр 115-117 |

| | | | | | | |
|--|---|---|---|--------------------|----------------------------|------------------|
| | | | формирование умений и навыков ПЗ 18 | | | |
| | | | Урок совершенствования знаний формирования умений и навыков ПЗ 19 | | | ОИ 2СТР |
| | Тема 39 Оценка качества полуфабрикатов из котлетной массы | | | | | |
| | Тема 40 Требования, предъявляемые к качеству сырья для производства продуктов из говядины. 1.Требования ГОСТ к мясу говядины. 2.Требования ГОСТ к продуктам из говядины | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 1 СТР |
| | Тема 41 Требования, предъявляемые к качеству сырья для производства продуктов из свинины 1.Требования ГОСТ к мясу свинины. 2.Требования ГОСТ к продуктам из свинины. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 1 стр 108-110 |
| | Тема42.Требования, предъявляемые к качеству сырья для производства продуктов из баранины. 1.Баранина как сырье для производства мясных продуктов. 2.Оценка показателей качества. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 1 стр 115-119 |
| | Тема 43.Требования, предъявляемые к качеству сырья для производства продуктов из мяса птицы. 1.Оцениваемые показатели качества мяса птицы. 2. Ассортимент продуктов из мяса птицы и контроль качества. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 1 стр 126-129 |
| | Тема 44.Контроль технологических процессов при производстве вареных, варено-запеченных, жареных продуктов из мяса. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 9 стр 117-119 |

| | | | | | | |
|--|---|---|--|--------------------|----------------------------|------------------|
| | 1. Технологические процессы производства. 2. Выявление рисков, определение критически контрольных точек. | | | | | |
| | Тема 45. Контроль технологических процессов при производстве сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса. 1. Технологические процессы производства. 2. Выявление рисков, определение критически контрольных точек. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 9 стр 121-125 |
| | Тема 46. Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения. | 2 | Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 20 | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 1 стр 43- |
| | Тема 47. Методика отбора и подготовки дегустаторов для проведения органолептического анализа. | 2 | Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 21 | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 8 стр 80-82 |
| | Тема 48. Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельно-мышечных продуктов из мяса. | 2 | Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 22 | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 8 стр 84-86 |
| | Тема 49. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и колбасных изделий | 2 | Урок совершенствования знаний формирование умений и | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 4 стр 215-216 |

| | | | | | | |
|--|---|---|--|--------------------|----------------------------|---------------------|
| | | | навыков ПЗ 23 | | | |
| Раздел 3. Контроль технологических процессов при производстве консервов | | | | | | |
| | Тема 50 Контроль качества сырья и вспомогательных материалов в консервном производстве. 1. Организация работы консервного цеха. 2. Контроль качества сырья и материалов. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 7 стр 137-139 |
| | Тема 51 Контроль качества сырья и вспомогательных материалов в консервном производстве. 1. Организация работы консервного цеха. 2. Контроль качества сырья и материалов. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 7 стр 137-139 |
| | Тема 52. Контроль качества консервной продукции 1. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных и мясосодержащих консервов: органолептические и физико-химические показатели. 2. Методы контроля | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 6 стр 256-258 |
| | Тема 53. Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов, ориентируясь на формулу стерилизации. | 2 | Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 24 | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 3 стр 540-545 |
| | Тема 54. Изучение и составление схемы контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов. | 2 | Урок совершенствования знаний формирование умений и навыков ПЗ 25 | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 1 стр 110-113 |
| | Тема 55. Контроль технологических процессов при производстве консервов. 1. Методы производственного контроля. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 9 стр 121-125 |

| | | | | | | |
|--|--|---|----------------------|--------------------|----------------------------|------------------|
| | 2. Лабораторный контроль | | | | | |
| | Тема 56. Контроль технологических процессов при производстве консервов. 1. Причины возникновения брака 2. Разработка мероприятий по оптимизации потерь | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 9 121-125 |
| | Тема 57..Проверка консервной тары на герметичность при производстве консервов | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 9 стр 128-132 |
| 4. Система экологического контроля и пищевой безопасности на предприятиях мясной промышленности | | | | | | |
| | Тема 58. Пищевая безопасность , критерии ее контроля и оценки. 1.Гигиенические требования и условия хранения мясной продукции. 2.Санитарно-гигиенические требования к организации работы в перерабатывающих цехах. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 2 стр 82- |
| | Тема 59. Предприятие как объект экологического контроля 1.Современные подходы к защите окружающей среды в рамках деятельности мясоперерабатывающих предприятий. 2.Контроль и управление качеством окружающей среды на мясоперерабатывающих предприятиях | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 2 стр 90-93 |
| | Тема 60. Системы контроля загрязнения атмосферного воздуха и очистки сточных вод. 1.Комплексная система работы с отходами производства 2.Контроль очистки сточных вод. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ3 стр 589-593 |
| Раздел 5. Стандартизация и государственный надзор. | | | | | | |
| | Темаб1. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 2 стр 143-146 |
| | Тема 62. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 2 стр 143-146 |

| | | | | | |
|---|---|----------------------|--------------------|----------------------------|-----------------------|
| Тема 63. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов 1. Фальсификация продуктов животного происхождения | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 2 стр 152-153 |
| Тема 64. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов 1. Фальсификация колбасных изделий | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 2 стр 152-153 |
| Тема 65. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов Фальсификация консервов | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 2 стр 152-153 |
| Тема 66. Международные и национальные организации по стандартизации пищевых продуктов 1. Федеральное агентство по техническому регулированию 2. Структура ИСО. | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 2 стр 123-125 |
| Тема 67. Государственный надзор и контроль качества 1. Организации, осуществляющие государственный надзор и контроль продуктов питания в РФ 15 | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 2 стр 126-128 |
| Тема 68. Государственный надзор и контроль качества 1. Основная нормативно-правовая документация по контролю качества пищевых продуктов в РФ | 2 | Комбинированный урок | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | ОИ 2 стр 126-128 |
| <i>Курсовая работа (проект)</i> | | | | | |
| Распределение тем курсовых работ | 2 | Курсовая работа | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | Методические указания |
| Подбор материала для написания курсовой работы | 2 | Курсовая работа | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | Методические указания |
| Работа над введением при написании курсовой работы. | 2 | Курсовая работа | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | Методические указания |
| Работа над первой частью курсовой работы | 2 | Курсовая работа | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | Методические указания |

| | | | | | | |
|--|--|-----|-----------------|--------------------|----------------------------|-----------------------|
| | Работа над первой частью курсовой работы | 2 | Курсовая работа | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | Методические указания |
| | Работа над первой частью курсовой работы | 2 | Курсовая работа | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | Методические указания |
| | Работа над второй частью курсовой работы | 2 | Курсовая работа | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | Методические указания |
| | Работа над второй частью курсовой работы | 2 | Курсовая работа | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | Методические указания |
| | Работа над второй частью курсовой работы | 2 | Курсовая работа | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | Методические указания |
| | Работа над расчетной частью курсовой работы | 2 | Курсовая работа | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | Методические указания |
| | Работа над расчетной частью курсовой работы | 2 | Курсовая работа | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | Методические указания |
| | Работа над заключением курсовой работы | 2 | Курсовая работа | ОК 01, ОК02, ОК 04 | ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 | Методические указания |
| | Учебная практика Виды работ: | - | | | | |
| | Производственная практика Виды работ: | - | | | | |
| | Консультации | 12 | | | | |
| | <i>Промежуточная аттестация экзамен</i> | 6 | | | | |
| | Всего: | 166 | | | | |

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

Выполнение курсовой работы по программе МДК 02.01 является обязательным

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Исследование качества крупнокусковых мясных полуфабрикатов на основе различных видов мяса.
2. Оценка влияния технологических параметров на вкусовые характеристики замороженных мясных полуфабрикатов.
3. Сравнительный анализ пищевой ценности и пищевой безопасности различных видов мясных полуфабрикатов.

4. Разработка новых технологических процессов производства замороженных мясных полуфабрикатов.
5. Исследование влияния добавок и консервантов на срок годности вареных колбасных изделий.
6. Оценка экологической устойчивости мясоперерабатывающего производства.
7. Исследование микробиологической безопасности мясных полуфабрикатов и методы ее повышения.
8. Разработка новых видов мясных полуфабрикатов с использованием редких и экзотических видов мяса.
9. Исследование влияния условий хранения на качество и безопасность мясных продуктов.
10. Исследование технологических процессов производства мясных рубленых полуфабрикатов
11. Оценка качества мясных полуфабрикатов на рынке и их сравнительный анализ
12. Влияние различных видов мяса на характеристики колбасной продукции
13. Исследование влияния добавок и консервантов на сохранность и вкус охлажденных рубленых полуфабрикатов
14. Технологические аспекты производства диетических мясных полуфабрикатов
15. Эффективность методов консервирования натуральных мясных полуфабрикатов для продления срока годности
16. Оценка влияния производственных условий на безопасность мясной продукции
17. Использование консервантов в мясном производстве.
18. Анализ современных технологий производства деликатесной продукции и их влияние на безопасность готовых изделий.
19. Исследование влияния различных видов упаковочных материалов на вкусовые характеристики мясных полуфабрикатов.
20. Сравнительный анализ пищевой ценности мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и птицы.
21. Исследование потенциала мясных продуктов как источника биологически активных веществ в рационе питания человека.
22. Исследование технологических процессов производства полу копчёных и варёно-копчёных колбасных изделий
23. Анализ качества сырья для производства мясных консервов.
24. Оптимизация технологических параметров в консервном производстве.
25. Анализ технологических процессов производства мясных полуфабрикатов в тесте.
26. Контроль качество и безопасности натуральных мясных полуфабрикатов из мяса птицы.
27. Влияние ингредиентов на характеристики колбасных изделий.
28. Сравнительный анализ различных методов консервирования мясных полуфабрикатов.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет 120, оснащенный в соответствии с ОПОП.

Лаборатория Сельскохозяйственные биотехнологии оснащенная, в соответствии с ОПОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Асминкина, Т. Н. Оценка и контроль качества продукции животноводства : учебник для СПО / Т. Н. Асминкина. — 2-е изд. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 266 с
2. Бычков, А. Л. Современные методы исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции : учебно-методическое пособие / А. Л. Бычков, О. В. Дерюшева. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2022. — 156 с.
3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясокомбината : учебное пособие / И. Г. Серегин, Д. А. Васильев, Т. В. Курмакаева, Д. В. Никитченко. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 608 с.
4. Серегин, И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник для СПО / И. Г. Серегин, Д. В. Кривенко, А. В. Филатова. — Санкт-Петербург : Квадро, 2024. — 346 с.
5. Серегин, И. Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учебное пособие / И. Г. Серегин, Б. В. Уша. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Квадро, 2024. — 408 с
6. Серегин И.Г. и др. Производственная деятельность лабораторий ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях и продовольственных рынках. Учебное пособие. – СПб.: Квадро, 2024 – 408 с.
7. Сидоров М.А. Микробиология мяса и мясопродуктов. Учебник для СПО. – СПб.: Квадро, 2024 – 240 с.
8. Сысоева, Е. В. Контроль качества пищевых продуктов : учебное пособие / Е. В. Сысоева, Г. А. Кутырев, М. А. Сысоева. — Казань : Издательство КНИТУ, 2020. — 88 с
9. Технологии производства продукции животноводства : учебник для СПО / А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина, А. В. Тицкая [и др.]. — 2-е изд. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 170 с.
10. Царегородцева Е.В. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса. Учебное пособие для СПО. М.: Юрайт, 2024 – 165 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.

| | | |
|-------|--|---|
| ОК 01 | <p>Владеет навыками 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 с помощью наставника)</p> | <p>Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p> |
| ОК 02 | <p>Владеет навыками определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> | |
| ОК 04 | <p>организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> | |

| | | |
|---------|---|--|
| ПК 2.1. | <p>Владеет навыками приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;</p> <p>распределения поступающего сырья на переработку;</p> <p>первичной обработки сырья;</p> <p>проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p> <p>контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);</p> <p>подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;</p> <p>выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;</p> <p>регулирования температуры и времени охлаждения;</p> <p>проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;</p> <p>контроля качества;</p> <p>оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p> | |
| ПК 2.2 | <p>контролирует производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;</p> | |
| ПК 2.3 | <p>Владеет навыками приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;</p> <p>распределения поступающего сырья на переработку;</p> <p>первичной обработки сырья;</p> <p>проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p> <p>контроля температуры и времени охлаждения (заморозки);</p> <p>подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения;</p> <p>выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;</p> <p>регулирования температуры и времени охлаждения;</p> <p>проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья;</p> <p>контроля качества;</p> <p>оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p> | |

4.2 Контрольно-оценочные средства по дисциплине:

4.2.1. Входной контроль.

Вопросы входного контроля

1. Значение мясной продукции в рационе человека.
2. Виды контроля в мясной промышленности.
3. Роль ветеринарной службы, в контроле деятельности мясокомбината.
4. Производственно-ветеринарный контроль
5. Функции лаборатории на мясоперерабатывающих предприятиях
6. Требования к оснащению лаборатории на предприятии.

4.2.2. Текущий контроль.

В заданиях 1 - 9 выбрать правильный ответ и подчеркнуть его.

Правильный ответ может быть только один.

1. Запах свежего мяса птицы::

Выберите правильный вариант ответа:

- А) Специфический, близкий к нейтральному
- Б) Гнилостный
- В) Затхлый

2. Какие из органолептических показателей характеризуют доброкачественность бульона:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- А) прозрачность;
- Б) белые хлопья пены
- В) неприятный запах;
- Г) мутность.

3. ККТ в технологическом производстве, согласно классификации ХАССП:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- А) определенный этап на производстве пищевой продукции или в процессе изготовления блюд в общественном питании, где может произойти нарушение технологического процесса;
- Б) очередной этап технологического процесса;
- В) точка для измерения температуры;
- Г) журнал с технологическими инструкциями

4. Химическая лаборатория контролирует

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- А) правильность упаковки;
- Б) наличие этикетки на упаковке;
- В) содержание поваренной соли;
- Г) микробиологические показатели.

5. К органолептическим показателям качества относят:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- А) вкус, цвет, запах;
- Б) содержание соли;

- В) сроки годности;
- Г) наличие патогенной микрофлоры.

6.К принципам ХАССП относят:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- А) заполнение температурных журналов;
- Б) выявление и анализ рисков, которым может быть подвержено производство пищевых продуктов на протяжении всех его этапов ;
- В) оформление накладных;
- Г) расчет рецептур и составление технологических инструкций.

7. Опасные факторы производства, которые контролирует система ХАССП

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- А) объективные;
- Б) микробиологические;
- В) субъективные;
- Г) человеческие

8. Каким нормативным документам должна соответствовать индивидуальная система ХАССП

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- А) санитарные инструкции
- Б) технологические инструкции
- В) ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
- Г) правила по технике безопасности в колбасном цехе

9.Контролирующее подразделение, входящее в состав предприятия, основная роль которого контроль качества выпускаемой продукции

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- А) склад- холодильник;
- Б) лаборатория;
- В) колбасный цех
- Г) бухгалтерия

В заданиях 10-13 необходимо записать ответ в установленном для него поле. Ответом может быть число, отдельное слово, сочетание двух слов.

10. _____ — основной модель управления регулирования качества пищевой продукции, главный инструмент обеспечения её безопасности.

11 Результаты контроля производства на всех его этапах фиксируются в соответствующих _____.

12 Форма К-2 «Журнал контроля качества вспомогательных материалов и тары». Заполняется по результатам проверки качества каждой поступающей _____ вспомогательных материалов.

13 _____ представляет собой комплексную проверку и оценку метрологического обеспечения и общего уровня проводимых работ в лаборатории с учетом их специфики.

В заданиях 14 - 18 необходимо установить соответствие между значениями первой и второй группы. Ответ записывается в таблицу.

14. Установите соответствие между названием пищевой добавки и ее применением.

| | | | |
|---|----------------------|---|---|
| 1 | Нитрит натрия | А | Фиксатор окраски, главная роль в процессе цветообразования мясной продукции |
| 2 | Аромат ветчины | Б | Вкусовая добавка, определяющая вкус изделия |
| 3 | Перец черный молотый | В | Вкусоароматическая добавка, образующая аромат изделия |

Ответ:

| | | |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | |

15. Установите соответствие между названием оборудования и его применением

| | | | |
|---|-------------|---|--|
| 1 | куттер | А | Служит для перемешивания фарша |
| 2 | волчок | Б | Предназначено для получения мелкодисперсного фарша, бывает открытого и закрытого типа |
| 3 | фаршмешалка | В | Используется для получения фарша, с применением решетки с отверстиями от 2 мм в диаметре |

Ответ:

| | | |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | |

16. Установите соответствие между названием технологического процесса и его описанием

| | | | |
|---|----------------|---|---|
| 1 | шприцевание | А | Введение в цельномышечные полуфабрикаты посолочной смеси с помощью игл |
| 2 | инъектирование | Б | Наполнение колбасной оболочки фаршем |
| 3 | массирование | В | Обработка полуфабрикатов в тесте с целью придания эстетического внешнего вида |
| 4 | галтовка | Г | Используется для распределения рассола в цельномышечном полуфабрикате |

Ответ:

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | | | |

17. Установите соответствие между дефектами колбасных изделий и причинами их возникновения

| | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Отеки бульона под оболочкой | А | неплотная набивка батонов |
| 2 | Морщинистость оболочки | Б | низкая доля нитрита натрия |
| 3 | Серые пятна на разрезе и разрыхление фарша | В | излишнее количество воды, добавленной при составлении фарш |
| 4 | Слипы | Г | Соприкосновение батонов во время тепловой обработки |

Ответ:

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | | | |

18. Установите соответствие между термином и его определением:

| | | | |
|---|----------------------------|---|--|
| 1 | потушная обвалка | А | то обвалка, в процессе которой рабочий обваливает определенный отруб в течение смены |
| 2 | дифференцированная обвалка | Б | это обвалка, при которой рабочий обваливает все отрубы мясной туши в течение смены. |
| 3 | вертикальная обвалка | В | то обвалка, которую выполняют на подвесных путях без предварительной разделки |

Ответ:

| | | |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| | | |

Решить задачи № 19-20

19. Масса охлажденной свиной туши в шкуре – 90 кг, толщина шпика 2,7 см. Укажите категорию и форму клейма.

Ответ _____

20. Составьте технологическую схему панированных полуфабрикатов.

4.2.3. Промежуточный контроль.**Вопросы промежуточного контроля.**

1. Цели внедрения системы ХАССП на предприятиях мясной промышленности.
2. Порядок разработки системы ХАССП на предприятиях мясной промышленности.
3. Роль лаборатории в повышении качества и безопасности выпускаемой продукции, рациональном ведении производственного процесса.
4. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности готовых изделий из мяса: органолептические и физико-химические показатели.
5. Микробиологические показатели безопасности и пищевой ценности колбасных изделий.
6. Требования к мясному сырью: показатели органолептические, физико-химические и микробиологические.
7. Структура ОПВК, задачи подразделения в рамках деятельности на мясоперерабатывающем предприятии.
8. Верификация и подготовка сырья к колбасному производству.
9. Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий.
10. Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов.
11. Контроль технологических процессов при производстве полуфабрикатов в тесте.
12. Контроль технологических процессов в отделении посола мяса для колбасного производства.
13. Контроль технологических процессов в отделении приготовления фарша.
14. Контроль технологических процессов в отделении шприцевания.
15. Контроль технологических процессов в термическом отделении.
16. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения.
17. Контроль производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов.
18. Контроль производства порционных мелкокусковых мясных полуфабрикатов.
19. Контроль качества сырья при производстве полуфабрикатов.
20. Производство натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.

21. Производство панированных полуфабрикатов.
22. Органолептическое исследование качества колбасных изделий.
23. Физико-химическое исследование качества колбасных изделий.
24. Контроль упаковывания и технологических режимов хранения колбасных изделий.
25. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте.
26. Показатели качества рубленых полуфабрикатов.
27. Требования, предъявляемые к качеству основного сырья при производстве продуктов из говядины.
28. Требования, предъявляемые к качеству основного при производстве продуктов из баранины.
29. Требования, предъявляемые к качеству основного при производстве продуктов из свинины.
30. Определение качественных показателей полуфабрикатов в тесте
31. Требования, предъявляемые к качеству основного сырья при производстве продуктов из мяса птицы.
32. Требования к качеству сырья производстве мясных и мясосодержащих консервов.
33. Требования к качеству мясных консервов.
34. Дефекты консервов.
35. Требования к дегустаторам и организации проведения дегустации.
36. Органолептические показатели мясорастительных консервов.
37. Классификация консервов по содержанию мясного сырья.
38. Контроль технологических процессов при производстве вареных колбас
39. Требования к консервной таре.
40. Этапы пастеризации и стерилизации при производстве консервов.

Задачи:

1. Составьте технологическую схему производства крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Дайте номенклатурную классификацию
2. Составьте технологическую схему производства крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Дайте номенклатурную классификацию
3. Составьте технологическую схему производства вареных колбас, укажите точки ККТ.
4. Составьте технологическую схему производства варено-копченых колбас, укажите точки ККТ.
5. Составьте технологическую схему производства сырокопченых колбас, укажите точки ККТ.
6. Устройство и назначение фаршемешалки.
7. Устройство и назначение волчка.
8. Устройство и назначение куттера.
9. Устройство и назначение ленточной пилы.
10. Устройство и назначение дисковой пилы.
11. Характеристика инструмента для обвалки и жиловки мяса.
12. Характеристика и устройство оборудования для дообвалки мяса.
13. Характеристика и принцип работы машины для снятия шкурки.
14. Схема разделки говяжьей полутуши.
15. Схема комбинированной разделки свиной полутуши.
16. Составьте технологическую схему производства рубленых полуфабрикатов, отметьте ККТ.
17. Составьте технологическую схему производства панированных полуфабрикатов, отметьте ККТ.
18. Составьте технологическую схему производства замороженных полуфабрикатов в тесте, отметьте ККТ.
19. Характеристика процесса и оборудования, предназначенного для галтовки.

20. Составьте технологическую схему производства варено-копченых продуктов из мяса, укажите точки ККТ.

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% |