

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования
«Уярский сельскохозяйственный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК
естественно-научного
цикла дисциплин
Протокол № 1
от «13» 09 2020 г.

Утверждаю:
Зам. директора по НМР
Кириченко П.Кириченко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02. «ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ УБОЯ»

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.08. «ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»

г.Уяр 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (СПО) по специальности 19.02.08. «Технология мяса и мясных продуктов»

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Уярский сельскохозяйственный техникум»

Разработчик:

Гмыра Татьяна Анатольевна - преподаватель специальных дисциплин

Щукина Наталья Владимировна - преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Обработка продуктов убоя

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.08** укрупненной группы 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ 02 Обработка продуктов убоя** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

5.4.2. Обработка продуктов убоя.

1. ПК – 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов
2. ПК – 2.2 Ввести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)
3. ПК – 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» на базе основного общего и среднего полного образования

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- Ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;

уметь:

- вести технологический процесс обработки продуктов убоя;
- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного -сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
- проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

знать:

- методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;
- режимы обработки продуктов убоя;
- режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- методику технологических расчетов производства продуктов из крови, -пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

- устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 675 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 351 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 234 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 117 часов;

учебная практика – 108 часов

производственная практика по профилю – 216 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ 02 Обработка продуктов убоя**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов
ПК 2.	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)
ПК 3.	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных) результат выполнения задания
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),
			Обязательная часов	лабораторные работы и практические занятия, часов	Самостоятельная работа обучающихся		
1	2	3	4	5	6	9	10
	ПМ 02 Обработка продуктов убоя	351	234	106	117	108	216
	МДК Технология обработки продуктов убоя						
ПК - 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	258	172	86	86		
ПК - 2.3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса	93	62	20	31	-	-
	Всего: практика	324				108	216
	Итого	675					

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК 02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ УБОЯ

3.1. Тематический план МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя

№ урока	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Кол-во часов тах/обяз./ сам.	Дидактические материалы и средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
	Раздел ПМ 02 Обработка продуктов убоя					
	МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя					
	ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)		258/172/ 86			
	Тема2.1. Обработка субпродуктов.		28			
1.		Лекция №1 Номенклатура субпродуктов, их пищевая ценность, разделение на группы и категории.	,2	РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки мяса», БольшаковА.С. «Технология мяса	Рогов И. А. «Технология мяса и мясных продуктов» Стр 261	2

				мясопродуктов», Емельченко П. А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер, проектор, интернет ресурсы		
2.		Лекция №2 Основные технологические процессы обработки субпродуктов, их характеристика.	2	Рогов И. А. Забашта А. Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А. С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П. А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер, проектор, ГОСТ «Обработанные субпродукты»	Рогов И. А. «Технология мяса и мясных продуктов стр.262-263	2
3.		Лекция № 3 Обработка мякотных субпродуктов	2	Рогов И. А. Забашта А. Г. «Общая технология получения и переработки	Рогов И. А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр. 268-269..	2

				<p>мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер, проектор, технологические схемы.</p>		
4		<p>Лекция №4 Обработка шёрстных субпродуктов. Обработка мясокостных субпродуктов</p>		<p>Технологические схемы, технологическая инструкция по обработке субпродуктов, компьютер проектор, интернет ресурсы</p>	<p>Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр 269-271.</p>	2
5		<p>Лекция № 5. Обработка слизистых субпродуктов</p>	2	<p>Рогов И.А. Забашта АГ. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства</p>	<p>Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.270-274.</p>	2

				мясопродуктов» компьютер проектор технологическая инструкция по обработке субпродуктов		
6		Лекция№ 6 Обработка субпродуктов на поточно-механизированных линиях.	2	РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки мяса», БольшаковА.С. «Технология мяса мясопродуктов», ЕмельченкоП.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор технологическая инструкция по обработке субпродуктов.	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.274-281.	2
7		Лабораторная работа №1.Описание качественных характеристик субпродуктов по видам.	2	РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки мяса», БольшаковА.С.	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.264-280.	2

				«Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П. А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор интернет ресурсы		
8		Лабораторная работа № 2. Анализ технологических процессов обработки субпродуктов	2	Рогов И. А. Забашта А. Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А. С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П. А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор технологические схемы обработки субпродуктов	ГОСТ 32244-3013 Субпродукты мясные обработанные	3
9		Лабораторная работа № 3. Составление технологических схем обработки субпродуктов	2	Рогов И. А. Забашта А. Г. «Общая технология получения и переработки	Рогов И. А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр. 265; 270; 274 .	3

				<p>мяса), Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор технологическая инструкция по обработке субпродуктов</p>		
10.		<p>Лабораторная работа № 4. Выявление причин возникновения брака при обработке субпродуктов</p>	2	<p>Рогов И.А. Забашта АГ. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор ГОСТ «Субпродукты обработанные»</p>	<p>ГОСТ 32244- 2013 Субпродукты мясные обработанные</p>	3

11.		Практическое занятие №1 . Проведение технологических расчетов сырья и обработанной продукции в субпродуктовом цехе.	2	Рогов И.А. Забашта А.Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор, электронные ресурсы	Интернет ресурсы Жаринов А.И. «Основы современных технологий переработки мяса» стр.35-60.	3
12.		Практическое занятие №2 . Проведение технологических расчетов сырья и обработанных мякотных субпродуктов в субпродуктовом цехе предприятия «Уярский мясокомбинат».	2	Рогов И.А. Забашта А.Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор	Курочкин А.А, Технологи – ческое оборудование для переработки продуктов животно - водства» стр50-62.	3

				электронные ресурсы		
13.		Практическое занятие №3. Проведение технологических расчетов сырья и обработанных слизистых субпродуктов в субпродуктовом цехе предприятия «Уярский мясокомбинат».	2	Рогов И.А. Забашта А.Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» нормативные документы предприятия	Интернет ресурсы	3
14.		Практическое занятие №4. Проведение технологических расчетов сырья и обработанных мясокостных субпродуктов в субпродуктовом цехе предприятия «Уярский мясокомбинат» .	2	Рогов И.А. Забашта А.Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» нормативные	Интернет ресурсы	3

				документы предприятия		
15.		Самостоятельная работа.№1 Составить качественную характеристику каждого субпродукта.	2			2
16		Самостоятельная работа №2 Составить технологическую схему линии переработки субпродуктов	2			2
17.		Самостоятельная работа.№3 Составить технологическую схему обработки говяжьих голов	2			2
18.		Самостоятельная работа.№4 Описать технологическую схему обработки слизистых субпродуктов	2			2
19.		Самостоятельная работа.№5 Описать технологическую схему обработки мякотных субпродуктов	2			2
	Тема 2.2. Обработка кишечного сырья		28			
20.		Лекция № 7. Номенклатура кишок и их промышленное использование. Классификация кишок по способам обработки.	2	РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки мяса», БольшаковА.С. «Технология мяса мясопродуктов», ЕмельченкоП.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер	РоговИ.А, «Технология мяса и мясных продуктов» стр.320-324.	2

				проектор технологическая инструкция по обработке кишсырья.		
21.		Лекция 8 Основные технологические процессы обработки кишок, их назначение и характеристика. Разборка оток.	2	Рогов И.А. Забашта А.Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор технологические схемы, технологические инструкции.	Рогов И.А «Технология мяса и мясных продуктов» стр.325	2
22..		Лекция № 9 Обработка комплексов кишок крупного рогатого скота	2	Рогов И.А. Забашта А.Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов»,	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.326- 343.	2

				Емельченко П. А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор технологические схемы технологические инструкции по обработке кишок		
23.		Лекция № 10. Обработка комплексов кишок свиней	2	Рогов И. А. Забашта А. Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А. С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П. А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор технологические схемы. Технологические инструкции	Рогов И. А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.344-350.	2
24..		Лекция № 11. Обработка отдельных видов кишок на поточно-механизированных линиях и отдельных агрегатах	2	Рогов И. А. Забашта А. Г. «Общая	Рогов И. А. «Технология мяса и мясных	2

				технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор технологические схемы	продуктов» стр.330;351 357	
25..		Лекция № 12 Способы консервирования кишок	2	Рогов И.А. Забашта А.Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор электронные ресурсы	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.358-359.	2
26.		Лекция № 13. Сортировка кишок. Упаковывание	2	Рогов И.А.	Рогов И.А.	2

		и хранение кишок. Прижизненные и производственные пороки кишок.		ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки мяса», БольшаковА.С. «Технология мяса мясопродуктов», ЕмельченкоП.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор электронные ресурсы	«Технология мяса и мясных продуктов» стр.359-362.	
27..		Лабораторная работа№5.Составление технологической схемы обработки комплектов говяжьих кишок	2	РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки мяса», БольшаковА.С. «Технология мяса мясопродуктов», ЕмельченкоП.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор технологические	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.421.	2

				инструкции по обработке кишок		
28.		Лабораторная работа № 6. Составление технологической схемы обработки комплектов свиных кишок	2	Рогов И. А. Забашта А. Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А. С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П. А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор технологические инструкции	Рогов И. А. . «Технология мяса и мясных продуктов» стр.345;348; 349.	3
29.		Лабораторная работа № 7. Составление технологической схемы обработки конских кишок.	2	Рогов И. А. Забашта А. Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А. С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П. А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов»	Рогов И. А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.356-357.	3

				компьютер проектор электронные ресурсы		
30.		Лабораторная работа № 8. Анализ технологических процессов обработки кишок	2	Рогов И. А. Забашта А. Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А. С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П. А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор технологические схемы обработки кишок	Рогов И. А. «Технология мяса и мясных продуктов» 326-357.	3
31.		Лабораторная работа № 9. Составление технологической схемы обработки комплектов бараньих кишок	2	Рогов И. А. Забашта А. Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А. С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П. А. «Сырьё и	Рогов И. А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр. 327; 336; 338; 339-345. 348-357.	3

				технология производства мясопродуктов» компьютер проектор технологическая инструкция.		
32.		Лабораторная работа № 10. Определение сортности и калибра кишечных оболочек.	2	Рогов И. А. Забашта АГ. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А. С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П. А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор электронные ресурсы	Рогов И. А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр. 331, 334, 337, 342, 346-347, 352, 354, 358.	3
33.		Практическое занятие № 5. Проведение технологических расчетов сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции в кишечном цехе.	2	Рогов И. А. Забашта АГ. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А. С. «Технология мяса мясопродуктов»,	Интернет ресурсы	3

				Емельченко П. А. «Сырё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор электронные ресурсы		
34..		Самостоятельная работа №6 Составить технологическую схему линии переработки кишечного сыря	2			2
35		Самостоятельная работа №7 Составление тестов по теме «Обработка кишечного сыря»	2			2
36.		Самостоятельная работа №8 Написание обзорного доклада по теме «Технология обработки кишок мелкого рогатого скота»	2			2
37		Самостоятельная работа №9 Описать технологию обработки говяжьих синюжных плёнок	2			2
38		Самостоятельная работа №10 Написать обзорный доклад на тему «Пороки кишечного сыря, возникающие при нарушении технологических параметров обработки»	2			2
	Тема 2.3. Сбор, обработка и консервирование эндокринно-ферментного и специального сыря.		12			

39.		<p>Лекция№ 14. Точки сбора эндокринно-ферментного и специального сырья. Условия, правила сбора эндокринно-ферментного и специального сырья и его первичная переработка.</p>	2	<p>РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки мяса», БольшаковА.С. «Технология мяса мясопродуктов», ЕмельченкоП.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор электронные ресурсы</p>	<p>Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр. 252- 257.</p>	2
40		<p>Лекция№ 15. Способы консервирования сырья. Хранение и транспортирование консервированного сырья. Значение соблюдения условий сбора и режимов консервирования для сохранения активноедействующего начала.</p>	2	<p>РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки мяса», БольшаковА.С. «Технология мяса мясопродуктов», ЕмельченкоП.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов»</p>	<p>РоговИ.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.256.</p>	2

				компьютер ,электронные ресурсы		
41.		Лекция №16. Способы консервирования сырья .Хранение и транспортирование консервированного сырья.	2	Компьютер проектор электронные ресурсы	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.257-258	2
42.		Лекция №16. Значение соблюдения условий сбора и режимов консервирования для сохранения активно действующего начала	2	Компьютер проектор электронные ресурсы	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр 256	2
43 .		Лабораторная работа №11. Определение качественных характеристик эндокринного ферментного сырья. .	2	РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки мяса», БольшаковА.С. «Технология мяса мясопродуктов», ЕмельченкоП.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» электронные ресурсы	Рогов И.А «Технология мяса и мясных продуктов» стр.254-255.	2
44.		Лабораторная работа № 12. Анализ условий и правил сбора эндокринно-ферментного и специального сырья.	2	РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая технология	Рогов И,А. «Технология мяса и мясных продуктов»стр. 253-256.	3

				получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» электронные ресурсы		
45..		Самостоятельная работа №11 Составить технологическую схему линии переработки эндокринного сырья.	2			2
46.		Самостоятельная работа №12 Написание реферата на тему «Эндокринно-ферментное сырьё и продукты его переработки»	2			2
47.		Самостоятельная работа №13 Составление кроссворда на тему «Эндокринно-ферментное сырьё»	2			2
48.		Самостоятельная работа №14 Написание реферата на тему «Органо препараты специального действия и их основное применение»	2			2
49.		Самостоятельная работа №15 Дать сравнительную оценку эндокринному и ферментному сырью.	2			2
	Тема 2.4. Обработка шкур, волоса, щетины, пера и пуха.		26	»		

50.		Лекция № 17. Топография и строение шкур. Классификация кожевенного сырья. Технологические процессы обработки шкур, их характеристика.	2	Рогов И.А. Забашта А.Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор технологические схемы обработки шкур электронные ресурсы	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.364-380.	2
51		Лекция 18 Подготовка шкур к консервированию. Использование консервирующих веществ, антисептиков и требования к их качеству. Способы приготовления рассолов и его регенерация.	2	Компьютер проектор технологические инструкции по обработке шкур , электронные ресурсы	Рогов И.А «Технология мяса и мясопродуктов стр.382	2
52.		Лекция № 19.. Методы консервирования шкур и их сравнительная оценка. Консервирование на поточно- механизированных линиях.	2	Компьютер проектор технологические инструкции по обработке шкур электронные	Рогов И.А «Технология мяса и мясных продуктов» стр.382-385.	2

				ресурсы		
53.		Лекция № 20 Прижизненные и производственные пороки шкур. Сортировка , упаковка, маркировка и хранение консервированных шкур	2	Компьютер проектор технологические инструкции электронные ресурсы	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов»	2
54.		Лекция №21. Виды и характеристика кератин содержащего сырья.	2	Компьютер проектор электронные ресурсы	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.407-414.	2
55		Лекция №22. Технологические процессы переработки кератин содержащего сырья.	2	Компьютер проектор технологические схемы электронные ресурсы	Рогов И.А «Технология мяса и мясных продуктов» стр.408-419.	2
56.		Лабораторная работа №13. Описание технологических процессов получения гидролизаторов из кератинсодержащего сырья, их использование.	2	Рогов И.А. Забашта А.Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер электронные	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.407-419.	3

				ресурсы		
57.		Лабораторная работа № 14. Анализ технологических процессов обработки шкур.	2	Рогов И. А. Забашта А. Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А. С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П. А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор технологические схемы	Рогов И. А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр 366-387..	3
58.		Лабораторная работа №15. Анализ технологических процессов обработки волоса и щетины.	2	Рогов И. А. Забашта А. Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А. С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П. А. «Сырьё и технология производства	Рогов И. А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.407-412.	3

				мясопродуктов» компьютер проектор электронные ресурсы		
59..		Практическое занятие№6. Проведение технологических расчетов сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции при обработке шкур, волоса и щетины.	2	РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки мяса», БольшаковА.С. «Технология мяса мясопродуктов», ЕмельченкоП.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер электронные ресурсы	Интернет ресурсы	3
60		Практическое занятие№7. Составление технологических схем обработки щетины свиней.	2	РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки мяса», БольшаковА.С. «Технология мяса мясопродуктов», ЕмельченкоП.А.	Интернет ресурсы	3

				«Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор электронные ресурсы		
61.		Практическое занятие №8 . Составление технологических схем обработки волоса и шерсти различных видов животных.	2	Рогов И.А. Забашта АГ. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор электронные ресурсы	Интернет ресурсы	3
62.		Практическое занятие №9 . Проведение технологических расчётов потребности соли, антисептиков при консервировании шкур.	2	Рогов И.А. Забашта АГ. «Общая технология получения и переработки мяса»,	Интернет ресурсы	3

				Большаков А. С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П. А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер технологическая инструкция по применению антисептиков электронные ресурсы		
63.		Самостоятельная работа №16 Написание реферата на тему «Строение и топография шкур животных различных видов»	2			2
64.		Самостоятельная работа №17 Дать сравнительную характеристику методам консервирования шкур.	2			2
65.		Самостоятельная работа №18 Составить технологическую схему обработки шкур крупнорогатого скота.	2			2
66.		Самостоятельная работа №19 Составить технологическую схему обработки овчин.	2			2
67.		Самостоятельная работа №20. Составить доклад о производстве роговой муки.	2			2
68		Самостоятельная работа №21. Написание реферата на тему «Производство кератинового клея.	2			2

	Тема 2. 5. Производство пищевых топлёных животных жиров.		28	РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки мяса», БольшаковА.С. «Технология мяса мясопродуктов», ЕмельченкоП.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов»		
69		Лекция № 23 Ассортимент пищевых топлёных жиров и их пищевая ценность. Номенклатура жирсырья, точки его сбора и требования к качеству. Консервирование и хранение жира – сырца и кости. Транспортирование жира – сырца в жировой цех.	2	РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки мяса», БольшаковА.С. «Технология мяса мясопродуктов», ЕмельченкоП.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор электронные ресурсы	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр 299-302.	2
		Лекция 24 Основные технологические процессы	2	РоговИ.А.	Рогов И.А.	2

70.		<p>производства пищевых топленых животных жиров. Подготовка жира-сырья к переработке. Способы и методы извлечения жира из жиросырья и кости.</p>		<p>ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки мяса», БольшаковА.С. «Технология мяса мясопродуктов», ЕмельченкоП.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор ГОСТы по производству пищевых топленых жиров технологические схемы технологические инструкции</p>	<p>«Технология мяса и мясных продуктов» стр.303-306.</p>	
71		<p>Лекция № 25 Способы и методы обработки шквары и очистки жиров. Понятие о рафинировании и дезодорации. Выработка пищевых топленых жиров в аппаратах периодического и на установках непрерывного действия.</p>	2	<p>РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки мяса», БольшаковА.С. «Технология мяса мясопродуктов», ЕмельченкоП.А. «Сырьё и</p>	<p>Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.306-317.</p>	2

				технология производства мясопродуктов» компьютер проектор электронные ресурсы		
72.		Лекция №26 Комплексная переработка кости с получением концентрированного и сухого костного бульона, пищевого костного жира и кормовой муки.	2	Рогов И.А. Забашта АГ. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор технологические схемы электронные ресурсы	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.304-307.	2
73		Лекция № 27 Охлаждение жиров. Использование антиокислителей. Упаковывание и фасовка жира. Требования к таре и упаковочным материалам. Хранение жира. Режимы хранения. Основные требования, предъявляемые к качеству пищевых топлёных жиров.	2	Рогов И.А. Забашта АГ. «Общая технология получения и переработки мяса»,	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.305-306.	2

				Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор электронные ресурсы		
74		Лабораторная работа №16. Требования, предъявляемые к качеству пищевых топленых животных жиров по органолептическим и физико- химическим показателям..	2	Рогов И.А. Забашта АГ. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор ГОСТы «Жиры топленые пищевые « технические условия	ГОСТ 25292- 2017 «Жиры животные топленые пищевые»	2
75		Лабораторная работа №17 Анализ технологических процессов производства пищевых	2	Компьютер проектор	Рогов И.А. «Технология	3

		топленых животных жиров от крупного рогатого скота.		технологические схемы производства пищевых жиров	мяса и мясных продуктов» стр.299-304.	
76.		Лабораторная работа №1 8. Анализ технологических процессов производства пищевых топленых животных жиров от мелкого рогатого скота.	2	Рогов И. А. Забашта А. Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А. С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П. А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор технологические схемы электронные ресурсы	Рогов И. А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.304 -305.	3
77.		Лабораторная работа №19. Анализ технологических процессов производства пищевых топленых животных жиров от свиней.	2	Рогов И. А. Забашта А. Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А. С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П. А.	Рогов И. А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.300-302.	3

				«Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор технологические инструкции электронные ресурсы		
78		Лабораторная работа № 20. Анализ технологических процессов производства пищевых топленых животных жиров из костей в условиях предприятия «Уярский мясокомбинат».	2	Рогов И. А. Забашта А. Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А. С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П. А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер нормативные документы предприятия электронные ресурсы	Нормативные документы предприятия на производство пищевых жиров	3
79.		Практическое занятие № 10. Проведение технологических расчетов сырья, готовой продукции в жировом цехе в условиях предприятия «Уярский мясокомбинат».	2	Рогов И. А. Забашта А. Г. «Общая технология получения и	Интернет ресурсы	3

				переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер электронные ресурсы		
80		Практическое занятие №11. Составление технологических схем вытопки жира из мягкого жира- сырца и из твёрдого жирсырья .	2	Рогов И.А. Забашта А.Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор технологические инструкции по вытопке пищевых жиров электронные ресурсы	Интернет ресурсы	3

81.		Практическое занятие №12. Составить таблицу физических свойств жиров и дать их характеристику.	2	Рогов И.А. Забашта А.Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» электронные ресурсы	Интернет ресурсы	3
82.		Практическое занятие №13. Составить технологические схемы производства топленых животных жиров от различных видов животных.	2	Рогов И.А. Забашта А.Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор технологические инструкции	Интернет ресурсы	3

				электронные ресурсы		
83		Самостоятельная работа.№22 Составить технологическую схему линии вытопки пищевого жира.	2			2
84.		Самостоятельная работа.№23 , Подготовить доклад на тему «Свойства пищевых жиров»	2			2
85.		Самостоятельная работа.№24 Написание реферата на тему «Производство пищевых топлёных жиров от мелкорогатого скота	2			2
86		Самостоятельная работа №25 Решение ситуационных задач по теме «»Производство пищевых животных жиров»	2			2
87		Самостоятельная работа.№26. Составить доклад по теме «Производство сухих животных жиров»	2			2
88.		Самостоятельная работа.№27 . Написание реферата на тему «Процессы ,происходящие в жирах при хранении».	2			2
89.		Самостоятельная работа.№28. Составить технологическую схему вытопки костного жира	2			2
90		Самостоятельная работа.№29. Подготовить доклад на тему «Условия и сроки хранения пищевых топлёных жиров»	2			2
	Тема 2.6. Производство сухих животных кормов и технических жиров.		30	РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки мяса», БольшаковА.С. «Технология мяса мясопродуктов», ЕмельченкоП.А. «Сырьё и технология		

				производства мясопродуктов»		
91		Лекция№ 28 Виды продукции, вырабатываемой на предприятиях из непищевых отходов мясного производства. Характеристика сырья для выработки сухих животных кормов и технических жиров для кормовых и технических целей.	2	РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки мяса», БольшаковА.С. «Технология мяса мясопродуктов», ЕмельченкоП.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор электронные ресурсы	Рогов И.АВ. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.421-432.	2
92.		Лекция№ 29. Санитарные правила для предприятий мясного производства. Способы доставки и приемка различных видов технического сырья на переработку. Консервирование сырья.	2	РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки мяса», БольшаковА.С. «Технология мяса мясопродуктов», ЕмельченкоП.А.	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.422-423.	2

				«Сырьё и технология производства мясопродуктов» Санитарные правила для мясоперерабатывающих предприятий электронные ресурсы		
93.		Лекция№ 30 Технологические процессы производства сухих животных кормов из различного сырья и их характеристика.	2	РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки мяса», БольшаковА.С. «Технология мяса мясопродуктов», ЕмельченкоП.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор технологические схемы технологические инструкции электронные ресурсы	ГОСТ 17536-82 «Мука кормовая животного происхождения» , технологическая инструкция на производство кормовой муки животного происхождения	2
94.		Лекция№ 31 Подготовка сырья для переработки. Методы и режимы обработки различных видов	2	РоговИ.А. ЗабаштаАГ.	Рогов И.А. «Технология	2

		сырья в аппаратах различной конструкции.		«Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор электронные ресурсы	мяса и мясных продуктов » стр.425-437.	
95.		Лекция № 32 Переработка шквары на кормовую муку. Очистка технического жира и отделение его от шквары.	2	Рогов И.А. Забашта А.Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор электронные ресурсы	Рогов И. А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.435-437.	2

96.		<p>Лекция № 33 Технология производства сухих животных кормов и технических жиров для кормовых и технических целей. Использование антиокислителей.</p>	2	<p>Рогов И.А. Забашта А.Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор технологические схемы электронные ресурсы</p>	<p>Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.437-441.</p>	2
97.		<p>Лекция № 34 Упаковывание, хранение и транспортирование готовой продукции. Производство сухих животных кормов и технического жира на поточно – механизированных линиях. Технология производства смазочного масла. Технология производства жирофосфатиднобелкового концентрата и фузы.</p>	2	<p>Рогов И.А. Забашта А.Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов»</p>	<p>Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр. 442-443. Интернет ресурсы</p>	2

				компьютер электронные ресурсы		
98		Лабораторная работа № 21. Анализ технологических процессов выработки сухих животных кормов в условиях предприятия «Уярский мясокомбинат»..	2	Рогов И.А. Забашта А.Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер , нормативные документы предприятия	Нормативные документы предприятия: ТУ и технологические инструкции по производству кормовой муки.	3
99.		Лабораторная работа № 22 . Анализ технологических процессов выработки технических животных жиров в условиях предприятия «Уярский мясокомбинат»..	2	Рогов И.А. Забашта А.Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства	Собственные нормативные документы предприятия и ГОСТ , ТУ на производство кормовой муки	3

				мясопродуктов» компьютер технологическая инструкция по производству технических жиро электронные ресурсы		
100		Лабораторная работа №1 23. Составление технологических схем производства сухих животных кормов в условиях предприятия «Уярский мясокомбинат»..	2	Рогов И.А. Забашта А.Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор технологические инструкции электронные ресурсы	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.423 ; ТУ ,технологическая инструкция по производству кормовой муки.	3
101		Лабораторная работа № 24. Составление технологических схем производства технических животных жиров в условиях предприятия «Уярский мясокомбинат»..	2	Рогов И.А. Забашта А.Г. «Общая технология получения и переработки	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.437-441.	3

				мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер технологические инструкции , нормативные документы предприятия		
102		Практическое занятие №14 . Проведение технологических расчетов сырья , готовой продукции, вспомогательных материалов, тары цеха кормовой и технической продукции в условиях предприятия «Уярский мясокомбинат»..	2	Рогов И.А. Забашта АГ. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер электронные ресурсы	Интернет ресурсы, экономические данные предприятия	3
103.		Практическое занятие №15. Описать технологический процесс производства сухих животных кормов в горизонтальных вакуумных	2	Рогов И.А. Забашта АГ. «Общая	Интернет ресурсы , Паспортные	3

		котлах.		технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер технологические инструкции электронные ресурсы	данные на используемое при производстве кормовой муки оборудование	
104.		Практическое занятие №16. Составление технологической схемы производства кормовых и технических продуктов на непрерывных линиях.	2	Компьютер , технологические инструкции, электронные ресурсы	Интернет ресурсы , экономические данные предприятия.	3
105.		Практическое занятие №17. Составление технологической схемы производства мясокостной муки с промежуточным обезжириванием шквары.	2	Компьютер технологические инструкции электронные ресурсы	Интернет ресурсы.	3
106		Самостоятельная работа №30. Написание реферата на тему «Производство сухих животных кормов в горизонтальных вакуумных котлах»	2			2
107		Самостоятельная работа №31. Составить технологическую схему производства мясокостной муки	2			2
108		Самостоятельная работа №32. Составить технологическую схему мясокостно -	2			2

		растительной муки				
109		Самостоятельная работа №33. Дать сравнительную характеристику кормовой муки: мясокостной, мясной, кровяной ,костной , из гидролизованного пера.	2			2
110		Самостоятельная работа №34. Подготовить доклад на тему «Как осуществляется обработка кормового жира антиоксидантами»	2			2
111		Самостоятельная работа №35. Составить технологическую схему производства технического жира.	2			2
112.		Самостоятельная работа №36. Написание реферата на тему «Наливной способ хранения и транспортирования кормового и технического жира»	2			2
	Тема 2.7. Сбор и переработка крови.		8	»		
113.		Лекция № 35 Условия и правила сбора крови для выработки пищевой и технической продукции при переработки скота. Ассортимент продукции, вырабатываемой из крови. Стабилизация крови в специальных установках . Сепарирование крови.	2	Рогов И.А. Забашта АГ. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А.	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр. 239-245.	2

				«Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор технологическая инструкция по сбору крови на пищевые и технические цели.		
114.		Лекция№ 36. Коагуляционное осаждение белков крови. Методы консервирования крови и её фракций. Технология светлого и чёрного пищевого альбумина.	2	Рогов И.А. Забашта А.Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор электронные ресурсы	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.245-247.	2
115.		Лабораторная работа№ 25 . Анализ условий и правила сбора крови для выработки пищевой продукции в условиях предприятия «Уярский мясокомбинат».	2	Рогов И.А. Забашта А.Г. «Общая технология получения и	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.241-243	3

				переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер нормативные документы предприятия электронные ресурсы		
116.		Лабораторная работа № 26. Анализ условий и правила сбора крови для выработки технической продукции.	2	Рогов И.А. Забашта А.Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор электронные ресурсы	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.242-245.	3
		Самостоятельная работа №37. Составление	2			2

117.		доклада на тему «Ассортимент продукции , вырабатываемой с использованием крови убойных животных».				
118		Самостоятельная работа№38. Составить технологические схемы производства чёрного и светлого пищевого альбумина.	2			2
119.		Самостоятельная работа№39. Дать характеристику основным способам обработки крови.	2			2
120.		Самостоятельная работа№40. Написать реферат на тему «Сушка крови методом распыления».	2			2
121.		Самостоятельная работа№41. Составить доклад на тему «Требования ,предъявляемые к организации технологического процесса переработки крови».	2			2
	Тема 2.8. Производство клея и желатина.		12	РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки мяса», БольшаковА.С. «Технология мяса мясопродуктов», ЕмельченкоП.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов»		2
122		Лекция 37 Характеристика сырья для производства желатина. Виды вырабатываемого клея и его использование. Основные технологические процессы производства клея.	2	РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая	РоговИ.А. «Технология мяса и мясных продуктов»	2

				технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор электронные ресурсы	стр.460-477. Стр.496	
123.		Лекция № 38. Виды вырабатываемого желатина и его использование. Основные технологические процессы производства желатина.	2	Рогов И.А. Забашта А.Г. «Общая технология получения и переработки мяса», Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор электронные ресурсы		2

124.		Лекция № 39 Выработка преципитата из отходов при производстве клея и желатина.	2	РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки мяса», БольшаковА.С. «Технология мяса мясопродуктов», ЕмельченкоП.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор электронные ресурсы		2
125.		Лекция № 40 Технологические процессы производства клея и определение их влияния на качество готовой продукции	2	РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки мяса», БольшаковА.С. «Технология мяса мясопродуктов», ЕмельченкоП.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов»	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных изделий» стр.450-451	3

				компьютер проектор технологические схемы электронные ресурсы		
126.		Лекция№ 41 . Технологические процессы производства желатина и определение их влияния на качество готовой продукции Технологические схемы производства клея и желатина.	2	РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки мяса», БольшаковА.С. «Технология мяса мясопродуктов», ЕмельченкоП.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор электронные ресурсы	Рогов И.А. «Технология мяса и мясных продуктов» стр.452-460.	3
127.		Самостоятельная работа № 42 . составить доклад на тему «Особенности производства желатина и клея различных видов».	2			2
128	Тема 2.9. Производство товаров народного потребления.	Лекция№ 43. Ассортимент товаров народного потребления. Сырьё и вспомогательные материалы для производства товаров народного потребления. Технологические процессы производства товаров из рогов, кости и копыт.	2	РоговИ.А. ЗабаштаАГ. «Общая технология получения и переработки		2

				мяса), Большаков А.С. «Технология мяса мясопродуктов», Емельченко П.А. «Сырьё и технология производства мясопродуктов» компьютер проектор электронные ресурсы.		
129.		Самостоятельная работа №43. Написание доклада на тему «Товары народного потребления из продуктов убоя животных»	2		Интернет ресурсы	2
	ПК 2.3.Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса		93/62/31			
Раздел № 1 Правила санитарии и охрана труда			3/2/1			
130	Тема 1.1 Техника безопасности, охрана труда, производственная санитария в мясожировом цехе.	Общие требования для мясожирового корпуса ; санитарно-профилактические работы , проводимые в корпусе; особенности личной гигиены персонала ;	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	IPR BOOKS Хрундин Д.В. Технич.обор. стр.37-40 ; Термич.обор. стр.67-80	2
131		Самостоятельная работа учащихся :	1			2

		- Поиск и обработка информации по теме «Техника безопасности на рабочих местах в мясожировом корпусе»				
Раздел № 2 Оборудование для обработки субпродуктов			8/6/2			
132	Тема 2.1 Устройства для транспортирования субпродуктов	Транспортирование по подвесным путям ; Напольный транспорт.	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Технологич. оборуд., стр.6	2
133	Тема 2.2 Оборудование для обработки субпродуктов	Оборудование для мойки , шпарки и очистки субпродуктов.	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Технологич. оборуд., стр.70-74	2
134		П.3.№ 1 Технологический расчет оборудования для обработки субпродуктов	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Технологич. оборуд., стр.81	3
135		Самостоятельная работа учащихся : - Оформление электронной презентации на тему «Оборудование для мойки , шпарки и очистки субпродуктов»	2			2
Раздел № 3 Оборудование для обработки кишок			8/6/2			
136	Тема 3.1 Оборудование для обработки кишечного комплекта убойных животных	Специализированные машины для обработки кишечного сырья: - вальцовые машины ; - пластинчатые машины ; - щеточные машины ;	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Технологич. оборуд., стр.74-81	2
137	Тема 3.2 Поточно-механизированные линии	Поточно-механизированные линии для обработки кишок	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Технологич. Оборуд., стр.74-81	1,2

138		П.3. № 2: Технологический расчет оборудования кишечного цеха	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Технологич. Оборуд., стр.81-82	3
139		Самостоятельная работа учащихся : Оформление таблицы «Машины для цеха кишечного сырья, характеристика и назначение»	2			2
Раздел № 4 Оборудование для измельчения сырья мясозирового корпуса; оборудование для прессования ; оборудование для разделения неоднородных жидкостей; оборудование для перемешивания			21/16/5			
140	Тема 4.1 Оборудование для дробления	Оборудование для дробления : - волчки-дробилки; - силовые измельчители ; - дробилки; - молотковые дробилки ; - мельницы; -устройство и принцип действия	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	IPR BOOKS Хрундин Д.В. Технич.обор. стр.40-42 ;	1,2
141	Тема 4.2 Оборудование для прессования	Поршневые и шнековые прессы; устройство и принцип действия	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Оборуд.и автоматизац. стр. 236-263	1,2
142	Тема 4.3 Оборудование для механического разделения неоднородных жидкостей	- Отстойники ; - Фильтры ; - Центрифуги ; - Сепараторы ; - устройство и принцип действия данных видов оборудования	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Оборуд.и автоматизац. стр.176-191	1,2
143	Тема 4.4 Оборудование для перемешивания	- оборудование для перемешивания жидкостей; - оборудование для смешивания сыпучих материалов	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Оборуд.и автоматизац.	1,2

					стр.214-235	
144	Тема 4.5 Оборудование для транспортирован ия	Оборудование для транспортирования технического сырья : - трубопроводы для передачи сырья ; - баки для накопления ; - горизонтальные и наклонные шнеки для транспортирования	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы рабочая тетрадь	ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Оборуд.и автоматизац. стр.473-485	1,2
145		П.3. № 3 : Анализ работы и технологический расчет оборудования для дробления и прессования	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы рабочая тетрадь		3
146		П.3. № 4 : Анализ работы и технологический расчет оборудования для разделения и перемешивания	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы рабочая тетрадь		3
147		П.3. № 5 : Анализ работы и использование оборудования для транспортирования	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы рабочая тетрадь	ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Оборуд.и автоматизац. стр.473-485	3
148		Самостоятельная работа учащихся Поиск и обработка информации по теме : - Оборудование для дробления ;	1			2
149		Самостоятельная работа учащихся : Поиск и обработка информации по теме - Оборудование для прессования ; - Оборудование для разделения жидкостей ;	2			2
150		Самостоятельная работа учащихся : Поиск и обработка информации по теме - Оборудование для смешивания - Оборудование для транспортирования	2			2
Раздел № 5 : Оборудование для производства пищевых животных жиров			12/8/4			

151	Тема 5.1 Вытопка жира в открытых котлах	Оборудование для производства животных жиров ; Вытопка жира в открытых котлах	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	IPR BOOKS Хрундин Д.В. Термич.обор. стр. 47-51, ЭБС Лань Гуринович Г.В. Технолог.обра ботки стр.56-78	1,2
152	Тема 5.2 Вытопка жира из кости.	Вытопка жира из кости ; оборудование для охлаждение и очистки жира.	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	IPR BOOKS Хрундин Д.В. Термич.обор. стр. 47-51,	1,2
153	Тема 5.3 Линия по переработке пищевых жиров	Линия по переработке пищевых животных жиров ; Дезодорация жиров	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	ЭБС Лань Гуринович Г.В Технология обработки стр.56-78	1,2
154		П.3. № 6: Расчет оборудования для производства пищевого жира животного происхождения	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь		2
155		Самостоятельная работа учащихся : Подготовка доклада «Виды оборудования, используемые при производстве пищевого жира»	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь		2
156		Самостоятельная работа учащихся : - Оформление электронной презентации «Поточная линия производства пищевого жира животного происхождения»	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь		2

Раздел № 6 : Оборудование для производства технического жира			5/2/3			
157	Тема 6.1 Оборудование для производства технического жира	Технологическое оборудование, используемое в процессе производства технического жира	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	конспект лекции, IPR BOOKS Омаров Р.С. Технолог. мясн.отрасли, стр. 78-91 ЭБС Лань Гуринович Г.В Технология обработки стр. 144-159	1,2
158		Самостоятельная работа учащихся : Поиск и обработка информации по теме: «Производство животных смазочных масел» «Оборудование, используемое для тепловой обработки сырья при производстве технического жира»	3			2
Раздел № 7 Оборудование для переработки крови			10/6/4			
159	Тема 7.1 Оборудование для переработки крови	Оборудование для переработки крови : дефибринатор; сепаратор;	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	IPR BOOKS Омаров Р.С. Технолог. мясн.отрасли стр. 74-78	1
160		Оборудование для переработки крови : оборудование для консервирования и сушки	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	IPR BOOKS Омаров Р.С. Технолог. мясн.отрасли стр. 74-78 ЭБС ЛитРес Курочкин А.А. Оборуд.и автоматизац.	1,2

					стр.308-331	
161		П.3.№ 7: Анализ оборудования для производства кровепродуктов	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	ЭБС Лань Гуринович Г.В Технология обработки стр. 34-54	3
162		Самостоятельная работа учащихся: Оформление электронной презентации «Оборудование для получения альбумина»	2			2
163		Самостоятельная работа учащихся: -Подготовка реферата «Оборудование, используемое для сушки крови»	2			2
Раздел № 8 Оборудование для производства сухих кормов животного происхождения и технической продукции			12/8/4			
164	Тема 8.1 Виды оборудования, используемые для выработки технической продукции	Оборудование, используемое для производства сухих кормов и технической продукции	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	IPR BOOKS Омаров Р.С. Технолог. мясн.отрасли стр. 78-91	2
165		П.3.№ 8: Поточно-механизированные линии производства сухих кормов и технической продукции; анализ работы	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	ЭБС Лань Гуринович Г.В Технология обработки стр.144-159	3
166		П.3.№ 9 : Оборудование для производства клея и желатина : анализ и принцип работы	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	ЭБС Лань Гуринович Г.В Технология обработки стр.174-182	3
167		П.3.№ 10 : Оборудование для обработки костей и рогов	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	IPR BOOKS Омаров Р.С. Технолог. мясн.отрасли стр. 78-91	3

168		Самостоятельная работа учащихся : - Поиск и обработка информации по теме : «Поточно-механизированные линии производства сухих кормов»	2			2
169		Самостоятельная работа учащихся : - Оформление таблицы «Основные виды оборудования для выработки сухих кормов: характеристика, принцип работы, технические параметры»	2			2
Раздел № 9 : Оборудование для переработки пуха и пера			6/2/4			
170	Тема 9.1 Оборудование для переработки пуха и пера	Оборудование для переработки пера и пуха : - конвейер для обезвоживания пера; - машина для непрерывной мойки и ополаскивания пера; - оборудование для обезвоживания пера ; - машины для сушки пера;	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	конспект лекции, ЭБС ЛитРес Куручкин А.А. Технолог.обор уд. стр. 83-96	2
171		Самостоятельная работа учащихся : - Оформление электронной презентации «Оборудование для обработки пера и пуха»	2			2
172		Самостоятельная работа учащихся : - Подготовка реферата «Комплексная линия по переработке пухо-перового сырья»	2			2
Раздел № 10 : Оборудование для обработки эндокринно-ферментного сырья			4/2/2			
173	Тема 10.1 Основные виды оборудования для обработки эндокринно-ферментного сырья и получения органопрепаратов	- оборудование для измельчения; - оборудование для экстракции ; - аппараты для выпаривания; - машины для таблетирования, таблеточные прессы.	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	конспект лекции, ЭБС Лань Гуринович Г.В Технология Обработки.. стр.111 -116	2
174		Самостоятельная работа учащихся : - Поиск и обработка информации по теме «Оборудование для обработки эндокринного	2			2

		сырья» «Оборудование для обработки ферментного сырья»				
Раздел № 11: Оборудование для первичной обработки и консервирования шкур			4/4/-			
175	Тема 11.1 Оборудование для первичной обработки и консервирования шкур	Оборудование для обработки шкур : мездрильная и навалосгоночная машины ;	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	конспект лекции, IPR BOOKS Хрундин Д.В. Технич.обор. стр.28-30	1,2
176		Оборудование для консервирования (чан, гашпиль, подвесной и шнековый барабаны); Поточно-механизованная линия консервирования шкур ;	2	проектор, компьютер, эл.ресурсы, рабочая тетрадь	ЭБС Лань Гуринович Г.В Технология обработки стр.126-132	2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов :

1. Лаборатория «Технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов»
2. Кабинет Междисциплинарные курсы № 1

Оборудование учебных кабинетов :

- рабочее место преподавателя;
- рабочие (посадочные) места по количеству обучающихся ;
- наличие специальной одежды ;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- нормативные документы;
- справочная и учебно-методическая литература, включая ЭБС Лань IPR BOOKS , ЭБС ЛитРес
- технические средства : компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор;
- образцы оборудования : мясорезательные машины для мелкого измельчения, оборудование для перемешивания, электропечь, холодильная камера, стол для изготовления полуфабрикатов, стеллаж для инвентаря, инвентарь (емкости для сырья);

Для реализации программы и выполнения практических занятий студентами, предусматривается их проведение в производственных помещениях ООО «Уярский мясокомбинат» (мясожировой корпус и его отделения) ; на предприятии имеется оборудованный учебный кабинет, оснащенный :

- рабочее место преподавателя;
- рабочие (посадочные) места по количеству обучающихся;
- наличие специальной одежды ;
- нормативные документы;
- справочная и учебно-методическая литература;

4.2. Информационное обеспечение обучения

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

- 1 Хрундин Д.В. Технологическое механическое оборудование мясной отрасли// Юнусов Э.Ш., Пономарев В.Я., Ежкова Г.О.– Казань, Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. -120с.;
- 2 Хрундин Д.В. Оборудование мясной отрасли для термической обработки// Юнусов Э.Ш., Пономарев В.Я.,Ежкова Г.О - Казань, Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017.-96с.;
- 3 Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2-х частях. Часть 2: учебник и практикум для СПО , 2-е изд., пер. и доп.- М.: Издательство ЮРАЙТ,2018.-255с.
- 4 Курочкин А.А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств// Шабурова Г.В., Гордеев А.С., Завражнов А.И.: учебник для СПО .- 2-е изд., испр. и доп.-М: Издательство Юрайт,2020.- 586 с.
1. Гуринович Г.В. Технология обработки продуктов убоя// Мышалова О.М., Патракова Н.С.: учебное пособие- Кемерово, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности,2016.-185с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. Омаров Р.С., Шлыков С.Н. Общая технология мясной отрасли - Ставрополь, Ставропольский государственный аграрный университет , 2018.-96с;
2. Хрундин Д.В. Общая технология пищевых производств. Казань, Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. – 120с.;
3. Царегородцева Е.В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов. Учебное пособие для ВУЗов.-М. Издательство ЮРАЙТ , 2020-290с.;

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ :

1. ТР/ТС 034/2013 «Технический регламент таможенного союза о безопасности мяса и мясной продукции», вход: docs.cntd.ru Технический регламент.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретическая часть , практические занятия проводятся в кабинете: Междисциплинарные курсы № 1 , лаборатории «Технологическое оборудование производства мяса и мясных продуктов»

Освоению данного модуля способствует изучение следующих дисциплин:

«Анатомия и физиология животных», «Биохимия и микробиология мяса», «Техническая механика», «Электротехника и электронная техника»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Инженерно-педагогический состав: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающими профессионального модуля. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК- 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	Контроль технологических процессов обработки продуктов убоя.	Устный контроль Защита практических занятий, собеседования групповой опрос.
	Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.	Письменный опрос Решение тестовых заданий, решение производственных ситуаций.
ПК 2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя	Номенклатура субпродуктов, кишечного сырь, пищевых топленых животных жиров, сухих животных кормов и технических жиров. Основные технологические процессы обработки продуктов убоя. Требования к сырью и готовой продукции.	<i>Устный контроль;</i> <i>письменный контроль;</i> <i>Выступление с докладами.</i>
	Анализ технологических процессов обработки продуктов убоя	<i>Устный контроль</i> <i>Решение производственных задач;</i> <i>Защита лабораторных работ</i>
	Проведение технологических расчетов сырья, вспомогательных материалов, оборудования и энергоресурсов в мясожировом корпусе	<i>Экспертная оценка</i> <i>Устный контроль</i> <i>решение производственных задач, защита практических работ</i>
ПК – 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса	Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования для обработки субпродуктов, кишечного сырь, пищевых топленых животных жиров, сухих животных кормов и технических жиров.	<i>Защита практических работ;</i> <i>решение тестовых заданий;</i> <i>Выступление с рефератами;</i> <i>Решение производственных задач</i>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и значимость своей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование профессиональных функций мастера производственного обучения; - участие в исследовательской работе; - портфолио студента 	Наблюдение и оценка на практических занятиях, результаты самостоятельной работы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - планирование собственной деятельности в соответствии с целями и задачами производственного процесса; - осуществлять самоанализ и самоконтроль при проведении занятий - оценивание эффективности собственной деятельности по качественным и количественным показателям; 	Решение ситуационных задач; наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - прогнозирование проблемных ситуаций в организации производственного процесса; - принятие целесообразных решений в нестандартных учебно-производственных ситуациях 	Решение ситуационных задач; наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение и использование методической литературы и др. источников информации, необходимых для подготовки к лабораторно-практическим занятиям - использование различных источников, в т. ч. электронных, для поиска необходимой информации; - планирование и использование навыков поиска информации в работе 	Наблюдение и оценка на практических занятиях результаты самостоятельной работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - использование информационно-коммуникационных технологий для планирования, организации, учета и контроля учебно-производственного процесса; - планирование и использование ИКТ в работе 	Наблюдение и оценка на практических занятиях, результаты самостоятельной работы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.	<ul style="list-style-type: none"> - установление целесообразных взаимоотношений с обучающимися, рабочими, служащими и руководством первичного структурного подразделения организации 	Наблюдение и оценка в процессе практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - формулирование цели, проектирование способов мотивации, организации и контроля деятельности обучающихся в учебно-производственном процессе; - внесение корректив в собственную 	Наблюдение, оценка и самоанализ в процессе практических занятий

	деятельность на основе ее анализа	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - организация собственной самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; - освоение программ дополнительной профессиональной подготовки - планирование обучающимся мероприятий по повышению личностного и профессионального уровня. 	Самоанализ по результатам практических занятий, самостоятельной работы, документы об освоении программ ДПО
ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.	<ul style="list-style-type: none"> - систематический анализ инноваций в области профессиональной подготовки; - использование элементов инновационных технологий при организации учебно-производственного процесса 	Наблюдение и оценка на практических занятиях, результаты самостоятельной работы