

Министерство образования Новосибирской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области  
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
И ПЕРЕРАБОТКИ»

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебно-  
производственной работе

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

**Комплект контрольно-оценочных средств  
по профессиональному модулю для экзамена  
(квалификационного)**

**ПМ 01 Составление фарша для колбасных изделий**  
основной профессиональной образовательной программы  
по специальности СПО 19.01.14. Оператор процессов колбасного производ-  
ства.

Новосибирск  
2020 г.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования по специальности СПО 19.01.14 Технология  
мяса и мясных продуктов, программы профессионального модуля Приемка,  
убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

**Разработчик(и):**

ГАПОУ НСО НКППиП      мастер п/о      К.Е.Рыбасова  
(место работы)      (занимаемая должность)      (инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(место работы)      (занимаемая должность)      (инициалы, фамилия)

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии общепро-  
фессиональных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 \_\_\_\_\_ г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 \_\_\_\_\_ г.

## Содержание

<b>ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	<b>4</b>
<b>1 ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b>	<b>4</b>
<b>2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА ЭКЗАМЕНЕ (КВАЛИФИКАЦИОННОМ)</b>	<b>4</b>
<b>2.1 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ И ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>	<b>4</b>
<b>2.1.1 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ И ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПРОВЕРЯЕМЫЕ НА ЭКЗАМЕНЕ</b>	<b>6</b>
<b>3 КОНТРОЛЬ ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА.</b>	<b>8</b>
<b>3.1 ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ</b>	<b>8</b>
<b>3.1.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	<b>8</b>
<b>3.1.2 ВИДЫ РАБОТ ПРАКТИКИ И ПРОВЕРЯЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b>	<b>8</b>
<b>3.1.3 ФОРМА АТТЕСТАЦИОННОГО ЛИСТА</b>	<b>10</b>
<b>3.2 ОЦЕНКА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ</b>	<b>11</b>
<b>3.2.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	<b>11</b>
<b>3.2.2 ВИДЫ РАБОТ ПРАКТИКИ И ПРОВЕРЯЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b>	<b>11</b>
<b>3.2.3 ФОРМА АТТЕСТАЦИОННОГО ЛИСТА</b>	<b>12</b>
<b>4 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА</b>	<b>14</b>
<b>5 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)</b>	<b>19</b>
<b>5.1 ПАСПОРТ</b>	<b>20</b>
<b>5.2 ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА</b>	<b>35</b>
<b>5.3 ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b>	<b>38</b>
<b>5.4 СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ</b>	<b>41</b>

## Общие положения

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.05 Технология убоя скота, птицы и кроликов по специальности в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 19.01.14 Технология мяса и мясных продуктов

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Технология убоя скота, птицы и кроликов, и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

### 1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 1

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 01.01 Технология составления фарша для колбасных изделий	Дифференцированный зачет
Учебная практика по профилю специальности УП 01.01	Дифференцированный зачет
Производственная практика по профилю специальности ПП.01.01	Дифференцированный зачет
ПМ.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Технология Составления фарша для колбасных изделий)	Экзамен (квалификационный)

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности «зачтено / не зачтено».

Экзамен (квалификационный) по данному ПМ проводится в форме выполнения заданий в виде решения проблемных производственно-ситуационных задач и теоретических вопросов.

### 2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

#### 2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ПК 1.1. Дозировать компоненты фарша по рецептуре.	Знание анатомического строения тушки птицы -ведение технологии разделки обвалки и жиловки мяса птицы - контроль качества сырья и вспомогательных материалов
ПК 1.2. Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках-измельчителях или других машинах периодического действия.	Знание технологии измельчения мяса птицы -составление фарша согласно технологическим требованиям
ПК 1.3. Контролировать соблюдение режимов обработки фарша.	- ведение учета сырья и продуктов переработки - проведение технологических расчетов - оценка качества вырабатываемого мяса - контроль выхода мяса и расход энергоресурсов -изготовление полуфабрикатов из мяса птицы -знание ассортимента вырабатываемой продукции из мяса птицы
ПК 2.1. Формовать колбасные изделия методом шприцевания.	- Обеспечивать работу технологического оборудования цеха для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы

Таблица 3

<b>Общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -своевременное и качественное выполнение профессиональных заданий; -проявление интереса к изучаемому материалу, работая с дополнительными источниками на аудиторных занятиях и при самостоятельной работе; - активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах); - наличие положительных результатов по итогам изучения междисциплинарного курса, производственной практики по профилю специальности, выполнения курсовой работы.
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Рациональность планирования и организации деятельности при решении профессиональных задач; -своевременность сдачи заданий, отчетов; - демонстрация исполнительности и ответственного отношения к порученному делу.
ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и не-	-Выбор адекватного решения при решении профессиональных задач ;

сти за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Результативность использования информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - рациональное распределение времени на выполнение задания.
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- Работа с использованием компьютерной техники, поиск профессиональной информации в локальной сети; - использование электронных и интернет ресурсов.
ОК 6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; - грамотность, культура устной и письменной речи, владение профессиональной лексикой.
ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- Соблюдение учебной и трудовой дисциплины, правил поведения; - демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями; - совпадение результатов самооценки и экспертной оценки.
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Использование дополнительной профессиональной литературы, Интернет – источников для самообразования, профессионального и личностного развития; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, исследовательской работе; - положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы.
ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Участие в поисково-исследовательской работе, в разработке учебных проектов, во внеаудиторных мероприятиях: конкурсах; конференциях по профилю специальности.

### 2.1.1. Профессиональные и общие компетенции, проверяемые на экзамене

Таблица 4

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Приемка и первичная переработку сырья из мяса птицы ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профес-	Знание анатомического строения тушки птицы -ведение технологии разделки обвалки и жиловки мяса птицы -знание показателей качества мяса птицы - соответствие выполненных расчетов основных

<p>сиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>показателей производства продукции заданию, существующим показателям в действующем предприятии,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность и правильность расчетов основных показателей производства продукции;</li> <li>- рациональность планирования и организации деятельности при решении профессиональных задач</li> <li>-своевременность сдачи заданий, отчетов;</li> <li>- демонстрация исполнительности и ответственного отношения к порученному делу;</li> <li>- результативность использования информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</li> <li>- рациональное распределение времени на выполнение задания;</li> <li>-работа с использованием компьютерной техники, поиск профессиональной информации в локальной сети;</li> <li>- использование электронных и интернет ресурсов.</li> </ul>
<p>ПК 5.2. Составление фарша из мяса птицы</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Знание технологии измельчения мяса птицы</li> <li>-составление фарша согласно технологическим требованиям</li> <li>- Рациональность планирования и организации деятельности при решении профессиональных задач;</li> <li>-своевременность сдачи заданий, отчетов;</li> <li>- демонстрация исполнительности и ответственного отношения к порученному делу;</li> <li>- соблюдение учебной и трудовой дисциплины, правил поведения;</li> <li>- демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями;</li> <li>- совпадение результатов самооценки и экспертной оценки.</li> </ul>
<p>ПК 5.3. Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение учета сырья и продуктов переработки</li> <li>- проведение технологических расчетов</li> <li>- оценка качества вырабатываемого мяса</li> <li>- контроль выхода мяса и расход энергоресурсов</li> <li>-изготовление полуфабрикатов из мяса птицы</li> <li>-знание ассортимента вырабатываемой продукции из мяса птицы</li> <li>- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения;</li> <li>- грамотность, культура устной и письменной речи, владение профессиональной лексикой.</li> </ul>
<p>ПК 1.4. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по изготовлению по-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обеспечивать работу технологического оборудования цеха для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы</li> </ul>

<p>луфабрикатов из мяса птицы ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение учебной и трудовой дисциплины, правил поведения;</li> <li>- совпадение результатов самооценки и экспертной оценки.</li> <li>- Работа с использованием компьютерной техники, поиск профессиональной информации в локальной сети;</li> <li>- использование электронных и интернет ресурсов.</li> </ul>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>-своевременное и качественное выполнение профессиональных заданий;</li> <li>-проявление интереса к изучаемому материалу, работая с дополнительными источниками на аудиторных занятиях и при самостоятельной работе;</li> <li>- активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах);</li> <li>- наличие положительных результатов по итогам изучения междисциплинарного курса, производственной практики по профилю специальности, выполнения курсовой работы;</li> <li>- участие в поисково-исследовательской работе, в разработке учебных проектов, во внеаудиторных мероприятиях: конкурсах технического творчества; конференциях по профилю специальности.</li> </ul>

Проверка проводится в форме выполнения заданий в виде решения проблемных производственно-ситуационных задач и теоретических вопросов.

### **3. Контроль приобретения практического опыта.**

#### **3.1 Оценка по учебной практике по профилю специальности**

##### **3.1.1. Общие положения**

Целью оценки по учебной практике по профилю специальности является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной практике по профилю специальности выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями учебной организации. Аттестационный лист предоставляется в образовательное учреждение с отчетом по учебной практике по профилю специальности.

##### **3.1.2. Виды работ учебной практики по профилю специальности и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю**

Таблица 5

Иметь практический опыт	Виды и объем работ на учеб-	Документ, под-
-------------------------	-----------------------------	----------------



	ной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	тверждающий качество выполнения работ
1	2	3
<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества сырья и вспомогательных материалов;</li> <li>- производства полуфабрикатов из мяса птицы;</li> <li>- эксплуатации технологического оборудования;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы;</li> <li>- организовывать и контролировать все стадии технологического производства полуфабрикатов из мяса птицы;</li> <li>- выполнять технологические расчеты по производству полуфабрикатов из мяса птицы;</li> <li>- выявлять брак продукции; определять и устранять причины брака; разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;</li> <li>- устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;</li> <li>- обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;</li> <li>- производить контроль качества готовой продукции;</li> <li>- готовить продукцию к реализации</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;</li> <li>- требования действующих стандартов к качеству полуфабрикатов из мяса птицы;</li> <li>- режимы технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса птицы;</li> <li>- изменения составных частей мяса птицы, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;</li> <li>- причины возникновения брака;</li> <li>- методику технологических расчетов производства полуфабри-</li> </ul>	<p>Виды работ:</p> <p>Ознакомление с должностными инструкциями.</p> <p>Участие в выполнении функций изготовителя полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>Эксплуатация технологического оборудования для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>Участие в определении качества сырья и вспомогательных материалов</p> <p>Участие в технологическом расчете рецептов</p> <p>Участие в оценивании качества вырабатываемых продуктов из мяса птицы</p> <p>Выявление брака на всех стадиях производства</p> <p>Подготовка продукции к реализации</p> <p>Обеспечение рационального использования камер холодильников</p> <p>Составление отчета о выполненной работе на практике по профилю специальности.</p>	<p>Аттестационный лист по практике, подписанный руководителем практики от учебной организации</p> <p>Отчет по практике, подписанный руководителем практики от учебной организации</p>

катов из мяса птицы; - назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству полуфабрикатов из мяса птицы; - требования охраны труда и правила техники безопасности производства		
---	--	--

### 3.1.3. Форма аттестационного листа

Дифференцированный зачет по учебной практике по профилю специальности выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями учебной организации.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ			
Ф.И.О _____			
обучающийся на ___ курсе по профессии <b>19.01.14 Технология мяса и мясных продуктов</b> успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю			
<b>ПМ</b>	<b>01.</b>	<b>Составление фарша</b>	<b>для колбасных изделий</b>
в объеме <u>  36  </u> часов с _____		2023 г. по _____	2023 г.

#### Виды и качество выполнения работ

№ п\п	Виды и объем работ, выполненных во время практики	Содержание работ	Выполнение Да/нет
1	Осуществление входного контроля сырья, разделение мясного сырья по сортам, категории упитанности	Аналитическая справка о видах мясного сырья (птица)	
2	Подготовка мяса птицы к изготовлению полуфабрикатов: разделка, обвалка, жиловка, расчет рецептур полуфабрикатов из мяса птицы	Технологическая схема с указанием режимов производства изготовления полуфабрикатов из мяса птицы, технологический расчет	
3	Проводить контроль качества полуфабрикатов из мяса птицы	Заполнение дегустационного листа	
4	Соблюдение требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с мясным сырьем	Информационная справка о технике безопасности при работе в мясном цехе	

## 3.2 Оценка по производственной практике по профилю специальности

### 3.2.1. Общие положения

Целью оценки по производственной практике по профилю специальности является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной практике по профилю специальности выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями учебной организации. Аттестационный лист предоставляется в образовательное учреждение с отчетом по учебной практике по профилю специальности.

### 3.2.2 Виды работ производственной практики по профилю специальности и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Таблица 6

Иметь практический опыт	Виды и объем работ на учебной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3
<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- контроля качества сырья и вспомогательных материалов;</li><li>- производства полуфабрикатов из мяса птицы;</li><li>- эксплуатации технологического оборудования;</li></ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы;</li><li>- организовывать и контролировать все стадии технологического производства полуфабрикатов из мяса птицы;</li><li>- выполнять технологические расчеты по производству полуфабрикатов из мяса птицы;</li><li>- выявлять брак продукции; определять и устранять причины брака; разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;</li><li>- устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;</li><li>- обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;</li><li>- производить контроль качества готовой продукции;</li></ul>	<p>Виды работ:</p> <p>Знакомство с предприятием, являющимся базой практики.</p> <p>Ознакомление с организационной структурой на предприятии.</p> <p>Ознакомление с должностными инструкциями.</p> <p>Знакомство с нормативной и учетно-отчетной документацией, регламентирующей работу предприятия.</p> <p>Участие в выполнении функций изготовителя полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>Эксплуатация технологического оборудования для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>Участие в определении качества сырья и вспомогательных материалов</p> <p>Участие в технологическом расчете рецептов</p> <p>Участие в оценивании качества вырабатываемых продуктов из мяса птицы</p> <p>Выявление брака на всех стадиях производства</p> <p>Подготовка продукции к реализации</p>	<p>Аттестационный лист по практике, подписанный руководителем практики от предприятия.</p> <p>Отчет по практике, подписанный руководителем практики от предприятия</p>

<p>- готовить продукцию к реализации</p> <p><b>знать:</b></p> <p>- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;</p> <p>- требования действующих стандартов к качеству полуфабрикатов из мяса птицы;</p> <p>- режимы технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса птицы;</p> <p>- изменения составных частей мяса птицы, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;</p> <p>- причины возникновения брака;</p> <p>- методику технологических расчетов производства полуфабрикатов из мяса птицы;</p> <p>- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству полуфабрикатов из мяса птицы;</p> <p>- требования охраны труда и правила техники безопасности производства</p>	<p>Обеспечение рационального использования камер холодильников</p> <p>Составление отчета о выполненной работе на практике по профилю специальности.</p>	
--	---	--

### 3.2.3. Форма аттестационного листа

Дифференцированный зачет по производственной практике по профилю специальности выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

<b>АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ</b>	
Ф.И.О _____	
обучающийся на _____ курсе по профессии 19.01.14 «Технология мяса и мясных продуктов» успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю <b>ПМ 01 Составление фарша для колбасных изделий</b>	
в объеме _____ часов с «__» _____ 2021 г. по «__» _____ 2021 г.	
В организации _____	
_____	
<i>наименование организации, юридический адрес</i>	

### Виды и качество выполнения работ

№ п\п	Виды и объем работ, выполненных во время практики	Приложение	Выполнение Да/нет
1	Приемка мяса птицы на переработку, сортировка мясного сырья по видам и категориям упитанности.	Информационная справка о видах и категории упитанности мясного сырья, поступающего на переработку	
2	Последовательное выполнение технологических операций по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы.	Технологические схемы изготовления полуфабрикатов из мяса птицы с указанием параметров производства. Технологический расчет рецептур	
3	Техническое обслуживание оборудования для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы	Информационная справка об устройстве, назначении и принципе работы оборудования. Требования безопасности к ведению работ по разделке, обвалке, жиловке мяса	
4	Контроль качества полуфабрикатов из мяса птицы	Дегустационный лист	

#### 4. Контрольно-оценочные материалы для дифференцированного зачета

##### Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения МДК 01.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)

по специальности СПО 19.01.14 Технология мяса и мясных продуктов

##### Экзаменационные билеты к дифференцированному зачёту:

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 9.

##### Инструкция

Внимательно прочитайте задание

Время выполнения задания 60 минут

##### Экзаменационный билет №   1

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс   2   Специальность:   19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Назовите основные цели термообработки.
2. Органолептические методы оценки качества продуктов из мяса птицы

**Экзаменационный билет № 2**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**  
Курс   2   Специальность:   19.01.14.   Технология мяса и мясных продуктов

1. Что такое варка и основные ее цели.
2. Какие операции включает формовка.

**Экзаменационный билет № 3**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**  
Курс   2   Специальность:   19.01.14.   Технология мяса и мясных продуктов

1. Какова биологическая ценность мышечной ткани.
2. Какие процессы происходят при конечной температуре нагрева?

**Экзаменационный билет № 4**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**  
Курс   2   Специальность:   19.01.14.   Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве паштетов
2. Функции упаковки полуфабрикатов из мяса птицы.

**3. Экзаменационный билет № 5**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**  
Курс   2   Специальность:   19.01.14.   Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве зельцев
2. Виды упаковки полуфабрикатов из мяса птицы.

**3. Экзаменационный билет № 6**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**  
Курс   2   Специальность:   19.01.14.   Технология мяса и мясных продуктов

1. Назовите цели копчения и технологические режимы.
2. Требования к сырью и к категориям тушек птицы.

**3. Экзаменационный билет №\_\_7\_\_**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**  
Курс \_\_2\_\_ Специальность: \_19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Дайте характеристику мяса птицы по виду и возрасту.
2. Потрошение или полупотрошение тушек птицы и требования к ним.

**Экзаменационный билет №\_\_8\_\_**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**  
Курс \_\_2\_\_ Специальность: \_19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология первичной обработки водоплавающей птицы
2. Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы.

**Экзаменационный билет №\_\_9\_\_**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**  
Курс \_\_2\_\_ Специальность: \_19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология первичной переработки сухопутной птицы
2. Опишите процессы холодильной обработки мяса птицы.

**Экзаменационный билет №\_\_10\_\_**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**  
Курс \_\_2\_\_ Специальность: \_19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология производства панированных полуфабрикатов из мяса птицы;
2. Термическое состояние мясного сырья.

**Экзаменационный билет №\_\_11\_\_**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс \_\_2\_\_ Специальность: \_19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология изготовления рубленых полуфабрикатов из мяса птицы;
2. Факторы, формирующее качество мяса птицы.

**Экзаменационный билет № \_\_12\_\_**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс \_\_2\_\_ Специальность: \_19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технологически процесс производства формованных и эмульгированных продуктов
2. Способы посола натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.

**Экзаменационный билет № \_\_13\_\_**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс \_\_2\_\_ Специальность: \_19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Условия климатизации, сушки и созревания формованных и эмульгированных продуктов
2. Технология производства мяса механической обвалки птицы.

**Экзаменационный билет № \_\_14\_\_**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс \_\_2\_\_ Специальность: \_19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Что такое куттерование ,назовите временные пределы куттерования и конечную температуру.
2. Опишите технологические процессы составления фарша из мяса птицы

**Экзаменационный билет № \_\_15\_\_**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс \_\_2\_\_ Специальность: \_19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов



1. Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве кровяных колбас
2. Основные составляющие термической обработки полуфабрикатов из мяса птицы.

**Экзаменационный билет № 16**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**  
Курс 2 Специальность: 19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве паштетов
2. Методы и режимы варки продуктов из мяса птицы.

**Экзаменационный билет № 17**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**  
Курс 2 Специальность: 19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве зельцев
2. Опишите технологический процесс копчения продуктов из мяса птицы

**Экзаменационный билет № 18**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**  
Курс 2 Специальность: 19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве студней и холодцов
2. Специфика запекания продуктов из мяса птицы.

**Экзаменационный билет № 19**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**  
Курс 2 Специальность: 19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Дайте характеристику мяса птицы по виду и возрасту.
2. Способы хранения и транспортирования продуктов из мяса птицы

**Экзаменационный билет № 20**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс 2 Специальность: 19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология первичной обработки водоплавающей птицы
2. Контроль качества готовой продукции из мяса птицы

**Экзаменационный билет № 21**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс 2 Специальность: 19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология производства консервов из мяса птицы
2. Биологическая ценность мяса птицы

**Экзаменационный билет № 22**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс 2 Специальность: 19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология производства панированных полуфабрикатов из мяса птицы;
2. Характеристики основных тканей мяса птицы

**Экзаменационный билет № 23**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс 2 Специальность: 19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология изготовления рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.
2. Пищевые добавки при производстве продуктов из мяса птицы.

**Экзаменационный билет № 24**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс 2 Специальность: 19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Что такое варка и ее основные цели?
2. Виды натуральных и искусственных оболочек для формования изделий из мяса птицы.

**Экзаменационный билет № \_\_25\_\_**

**МДК 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**  
Курс \_\_2\_\_ Специальность: \_19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология производства деликатесной продукции из птицы.
2. Формовка изделий из мяса птицы.

**5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)**

**5.1 Паспорт**

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения Профессионального модуля **ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)** по специальности СПО **19.01.14 Технология мяса и мясных продуктов**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ОК 1 - ОК 9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание

Время выполнения задания 30 минут

**Экзаменационный билет № \_\_1\_\_**

**ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**  
Курс \_\_2\_\_ Специальность: \_19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве ливерных колбас

2. Органолептические методы оценки качества продуктов из мяса птицы
3. Рассчитать потери при дефростации (кг) цыплят-бройлеров ,если масса замороженного сырья составляет 245 кг, процент дефростации составляет 4,5%

**Экзаменационный билет №\_\_2\_\_**

**ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс \_\_2\_\_ Специальность: \_19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве кровяных колбас
2. В чем заключается пищевая ценность мяса птицы?
3. Рассчитать потери при дефростации (кг) цыплят-бройлеров ,если масса замороженного сырья составляет 278 кг, процент дефростации составляет 4,3%

**Экзаменационный билет №\_\_3\_\_**

**ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс \_\_2\_\_ Специальность: \_19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве паштетов
2. Функции упаковки полуфабрикатов из мяса птицы.
3. Рассчитать процент термических потерь, если вес сырья до термообработки составляет 750 кг, а после термообработки 630кг.

**4. Экзаменационный билет №\_\_4\_\_**

**ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс \_\_2\_\_ Специальность: \_19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве зельцев
2. Виды упаковки полуфабрикатов из мяса птицы.
3. Рассчитать процент термических потерь, если вес сырья до термообработки составляет 690 кг, а после термообработки 617кг.

**4. Экзаменационный билет №\_\_5\_\_**

**ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс   2   Специальность:   19.01.14.   Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве студней и холодцов
2. Требования к сырью и к категориям тушек птицы.
3. Рассчитать массу замороженного сырья, если масса дефростированного сырья составила 990кг, а процент дефростации составляет 4,3%.

**4. Экзаменационный билет №   6**

**5. ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс   2   Специальность:   19.01.14.   Технология мяса и мясных продуктов

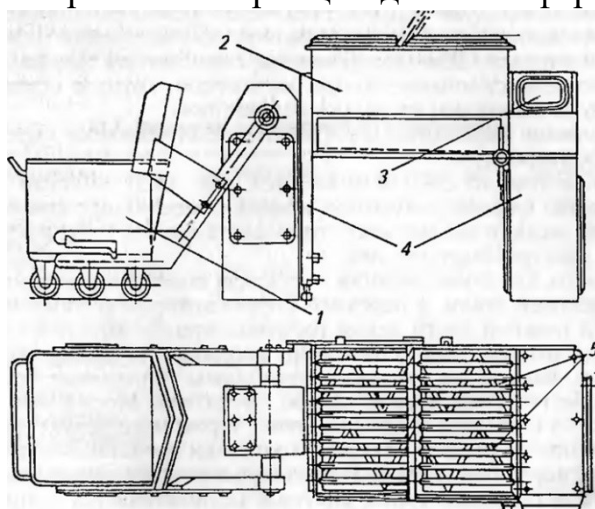
1. Дайте характеристику мяса птицы по виду и возрасту.
2. Потрошение или полупотрошение тушек птицы и требования к ним.
3. Рассчитать массу замороженного сырья, если масса дефростированного сырья составила 975кг, а процент дефростации составляет 4,1%.

**Экзаменационный билет №   7**

**ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс   2   Специальность:   19.01.14.   Технология мяса и мясных продуктов

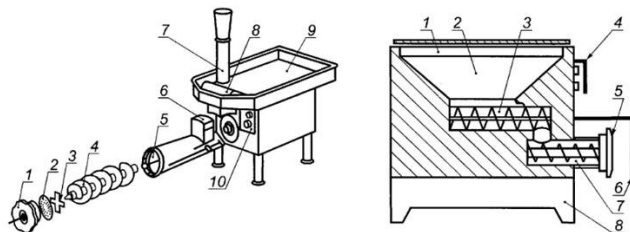
1. Технология первичной обработки водоплавающей птицы
2. Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы.
3. Устройство и принцип действия фаршемешалки.



**Экзаменационный билет №   8**

**ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

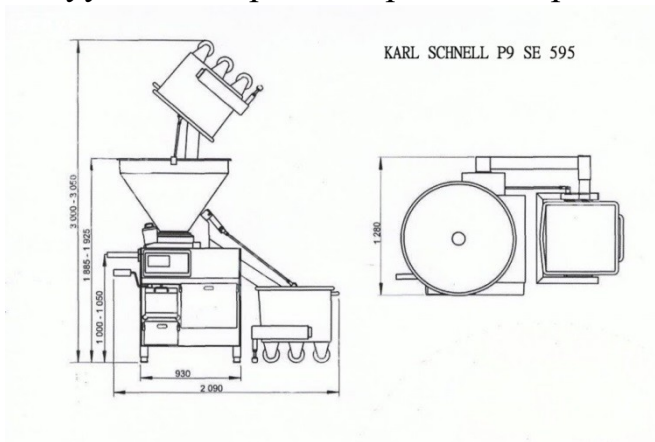
1. Технология первичной переработки сухопутной птицы
2. Опишите процессы холодильной обработки мяса птицы.
3. Волчок. Устройство и принцип действия.



Экзаменационный билет № \_\_9\_\_

ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)

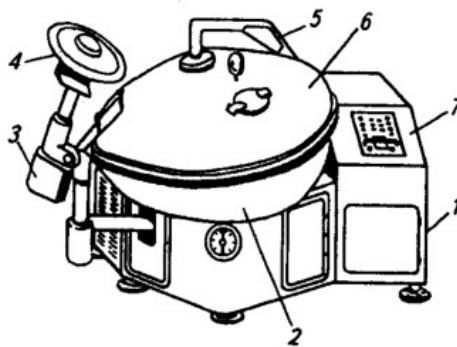
1. Технология производства панированных полуфабрикатов из мяса птицы;
2. Термическое состояние мясного сырья.
3. Вакуумный шприц. Устройство, принцип действия.



Экзаменационный билет № \_\_10\_\_

ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)

1. Технология изготовления рубленых полуфабрикатов из мяса птицы;
2. Факторы, формирующее качество мяса птицы.
3. Куттер. Устройство, принцип действия.

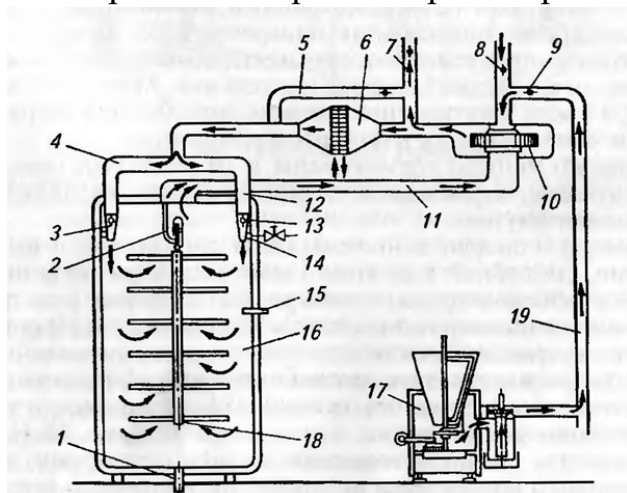


Экзаменационный билет № 11

ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)

Курс 2 Специальность: 19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технологически процесс производства формованных и эмульгированных продуктов
2. Способы посола натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
3. Универсальная термокамера. Устройство, принцип действия.



Экзаменационный билет № 12

ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)

Курс 2 Специальность: 19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Условия климатизации, сушки и созревания формованных и эмульгированных продуктов
2. Технология производства мяса механической обвалки птицы.
3. Рассчитать выход сырья по нормам выхода при резке мяса цыпленка-бройлера, вес сырья составляет 550кг

Наименование полученного сырья	Выход	
Полутуша цыпленка-бройлера	96,6%	
Плосневая кость	1,00%	
Кожа цыпленка-бройлера необработанная	1,90%	
Потери+техотходы(конфискат)	0,50%	

Итого	100	
-------	-----	--

**Экзаменационный билет № 13**

**ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс  2  Специальность:  19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве ливерных колбас
2. Опишите технологические процессы составления фарша из мяса птицы
3. Рассчитать выход сырья по нормам выхода при резке мяса цыпленка-бройлера , вес сырья составляет 780 кг

Наименование полученного сырья	Выход	
Полутуша цыпленка-бройлера	96,6%	
Плосневая кость	1,00%	
Кожа цыпленка-бройлера необработанная	1,90%	
Потери+техотходы(конфискат)	0,50%	
Итого	100	

**Экзаменационный билет № 14**

**ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс  2  Специальность:  19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве кровяных колбас
2. Основные составляющие термической обработки полуфабрикатов из мяса птицы.
3. Рассчитать выход сырья по нормам выхода при обвалке мяса цыпленка-бройлера , вес сырья составляет 780 кг

Наименование полученного сырья	Выход	
Мясо бескостное цыпленка-бройлера	50,00%	
Крыло цыпленка бройлера	11,00%	
Сырье для МО	24,60%	
Кожа цыпленка бройлера необработанная	4,30%	
Набор пищевых костей	8,50%	
Потери+техотходы( конфискат)	1,60%	
Итого	100	

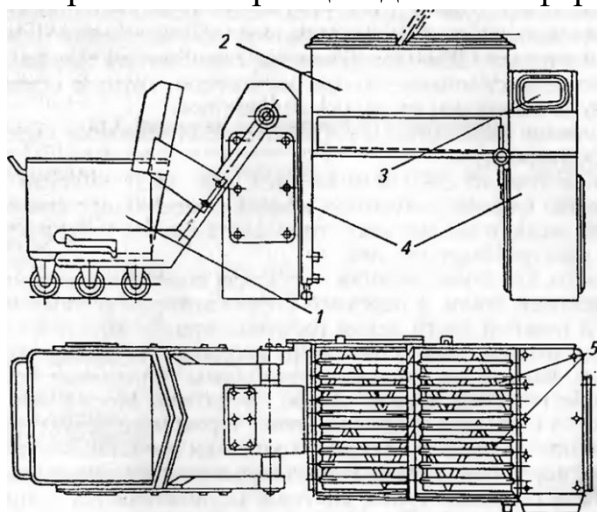
**Экзаменационный билет № 15**

**ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс  2  Специальность:  19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов



1. Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве паштетов
2. Методы и режимы варки продуктов из мяса птицы.
3. Устройство и принцип действия фаршемешалки.



### Экзаменационный билет № 16

**ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**  
 Курс 2 Специальность: 19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве зельцев
2. Опишите технологический процесс копчения продуктов из мяса птицы
3. Рассчитать выход сырья по нормам выхода при резке мяса цыпленка-бройлера, вес сырья составляет 850 кг

Наименование полученного сырья	Выход	
Полутуша цыпленка-бройлера	96,6%	
Плюсовая кость	1,00%	
Кожа цыпленка-бройлера необработанная	1,90%	
Потери+техотходы(конфискат)	0,50%	
Итого	100	

### Экзаменационный билет № 17

**ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**  
 Курс 2 Специальность: 19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве студней и холодцов

2. Специфика запекания продуктов из мяса птицы
3. Рассчитать массу замороженного сырья, если масса дефростированного сырья составила 1570 кг, а процент дефростации составляет 4,3%.

**Экзаменационный билет № 18**

**ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс  2  Специальность:  19.01.14.  Технология мяса и мясных продуктов

1. Дайте характеристику мяса птицы по виду и возрасту.
2. Способы хранения и транспортирования продуктов из мяса птицы
3. Рассчитать выход сырья по нормам выхода при резке мяса цыпленка-бройлера , вес сырья составляет 920 кг

Наименование полученного сырья	Выход	
Полутуша цыпленка-бройлера	96,6%	
Плосневая кость	1,00%	
Кожа цыпленка-бройлера необработанная	1,90%	
Потери+техотходы(конфискат)	0,50%	
Итого	100	

**Экзаменационный билет № 19**

**ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс  2  Специальность:  19.01.14.  Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология первичной обработки водоплавающей птицы
2. Контроль качества готовой продукции из мяса птицы
3. Рассчитать выход сырья по нормам выхода при обвалке мяса цыпленка-бройлера , вес сырья составляет 890 кг

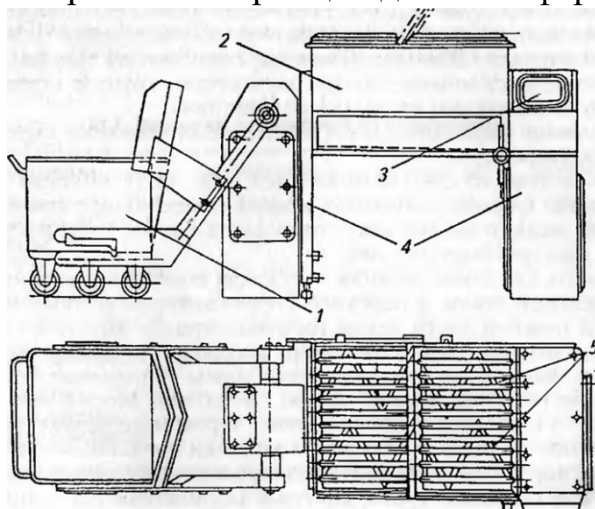
Наименование полученного сырья	Выход	
Мясо бескостное цыпленка-бройлера	50,00%	
Крыло цыпленка бройлера	11,00%	
Сырье для МО	24,60%	
Кожа цыпленка бройлера необработанная	4,30%	
Набор пищевых костей	8,50%	
Потери+техотходы( конфискат)	1,60%	
Итого	100	

**Экзаменационный билет № 20**

**ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс  2  Специальность:  19.01.14.  Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология производства консервов из мяса птицы
2. Биологическая ценность мяса птицы
3. Устройство и принцип действия фаршемешалки.

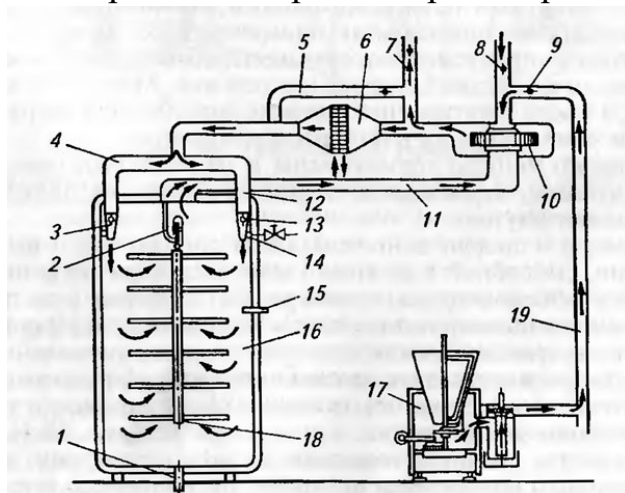


### Экзаменационный билет № 21

**ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс 2 Специальность: 19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология производства панированных полуфабрикатов из мяса птицы;
2. Характеристики основных тканей мяса птицы
3. Универсальная термокамера. Устройство, принцип действия.

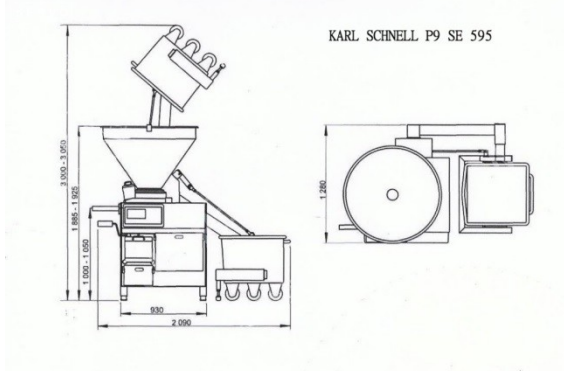


### Экзаменационный билет № 22

**ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс 2 Специальность: 19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология изготовления рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.
2. Пищевые добавки при производстве продуктов из мяса птицы.
3. Вакуумный шприц. Устройство, принцип действия.



### Экзаменационный билет № 23

**ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс 2 Специальность: 19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технологически процесс производства формованных и эмульгированных продуктов
2. Виды натуральных и искусственных оболочек для формования изделий из мяса птицы.
3. Рассчитать выход сырья по нормам выхода при обвалке мяса цыпленка-бройлера, вес сырья составляет 1020 кг

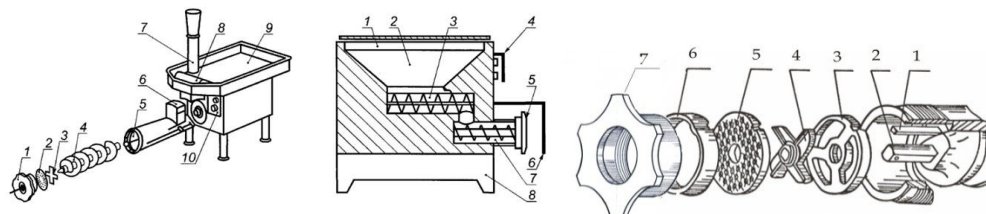
Наименование полученного сырья	Выход	
Мясо бескостное цыпленка-бройлера	50,00%	
Крыло цыпленка бройлера	11,00%	
Сырье для МО	24,60%	
Кожа цыпленка бройлера необработанная	4,30%	
Набор пищевых костей	8,50%	
Потери+техотходы( конфискат)	1,60%	
Итого	100	

### Экзаменационный билет № 24

**ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)**

Курс 2 Специальность: 19.01.14. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология производства деликатесной продукции из печени птицы
2. Формовка изделий из мяса птицы.
3. Волчок. Устройство и принцип действия.



## 5.2 ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

### 5.2. Условия

Количество вариантов заданий для экзаменуемых – 24

#### Условие выполнения задания

1. Место выполнения – учебная аудитория
2. Максимальное время выполнения задания: 30 мин

#### Критерии оценки

<p>ПК 5.1. Приемка и первичная переработку сырья из мяса птицы</p> <p>ПК 5.2. Составление фарша из мяса птицы</p> <p>ПК 5.3. Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>ПК 5.4. Обеспечивать работу технологического оборудования цеха для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и</p>	<p>Знание анатомического строения тушки птицы</p> <p>-ведение технологии разделки обвалки и жиловки мяса птицы</p> <p>- контроль качества сырья и вспомогательных материалов</p> <p>Знание технологии измельчения мяса птицы</p> <p>-составление фарша согласно технологическим требованиям</p> <p>- ведение учета сырья и продуктов переработки</p> <p>- проведение технологических расчетов</p> <p>- оценка качества вырабатываемого мяса</p> <p>- контроль выхода мяса и расход энергоресурсов</p> <p>-изготовление полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>-знание ассортимента вырабатываемой продукции из мяса птицы</p> <p>Обеспечивать работу технологического оборудования цеха для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>Анализ причин, вызывающих нарушение технологического процесса.</p>	<p>«да», «нет»</p>
--	--	--------------------

<p>нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Разработка возможных альтернативных решений</p> <p>Выбор адекватного решения в данной ситуации</p> <p>Эффективность и обоснованность предложенных мероприятий для разрешения производственной ситуации</p> <p>Организация и контроль данного решения. Аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии, активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.</p> <p>Демонстрация исполнительности и ответственного отношения к порученному делу.</p> <p>Результативность использования информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>Обоснованность использования информационно-коммуникационных технологий при оформлении документации и презентации результатов выполнения работы.</p> <p>Использование дополнительной профессиональной литературы, Интернет – источников для самообразования, профессионального и личностного развития.</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, исследовательской работе;</p> <p>положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы.</p> <p>участие в поисково-исследовательской работе, в разработке</p>	
--	--	--

### 5.3 Оценочная ведомость по профессиональному модулю

#### ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Группа КП -

Специальность: 19.01.14 Технология мяса и мясных продуктов  
 профессионального модуля ПМ 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Составление фарша для колбасных)

#### Критерии оценки

№ п/п	Критерии оценки	Контролируемые ПК, ОК	Балл (max)	Балл
1.	Проводить приемку и первичную переработку птицы	ПК 5.1.	3	
2.	Составление фарша из мяса птицы	ПК 5.2.	3	
3	Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы	ПК 5.3.	3	
4.	Обеспечивать работу технологического оборудования цеха изготовления полуфабрикатов из мяса птицы	ПК 5.4	3	
5.	Грамотность	ОК 1, 2, 4.	3	
6.	Качество ответов на вопросы	ОК 1-9.	3	
7.	Умение решать поставленные задачи	ПК 1.1.-1.4	3	
8.	Качество отчета по практике	ОК 1-9. ПК 1.1.-1.4.	3	
9.	Качество ответов на вопросы по практике	ОК 1-9. ПК 1.1.-1.4	3	
		Итого максимально	<b>27</b>	

Критерии оценки:

24-27 баллов – 5 «отлично»

21-23 балла – 4 «хорошо»

19-20 баллов – 3 «удовлетворительно»

### ОСВОЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка	
		да	нет
ПК 5.1. Приемка и первичная переработку сырья из мяса птицы	Знание анатомического строения тушки птицы - ведение технологии разделки обвалки и жиловки мяса птицы - контроль качества сырья и вспомогательных материалов		
ПК 5.2. Составление фарша из мяса птицы	Знание технологии измельчения мяса птицы - составление фарша согласно технологическим требованиям		
ПК 5.3. Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы	- ведение учета сырья и продуктов переработки - проведение технологических расчетов - оценка качества вырабатываемого мяса - контроль выхода мяса и расход энергоресурсов - изготовление полуфабрикатов из мяса птицы - знание ассортимента вырабатываемой продукции из мяса птицы		
ПК 5.4. Обеспечивать работу технологического оборудования цеха для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы	- Обеспечивать работу технологического оборудования цеха для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы - соблюдение техники безопасности		
<b>Коды проверяемых компе-</b>	<b>Показатель оценки результата</b>	<b>Оценка</b>	

тенций		да	нет
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Умение организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Уметь принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	Брать на себя ответственность осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Уметь правильно использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Продуктивно работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация понимания ответственности гражданина и возможности применения своих профессиональных умений в результате выполнения заданий.		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Эффективно заниматься личностным развитием, самообразованием, повышением квалификации.		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Внедрять и уметь подстраиваться под инновационные технологии.		



**Оценка защиты**

Вид профессиональной деятельности: освоен/не освоен

Квалификационная комиссия:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



20																				
21																				
22																				
23																				
24																				

Комиссия:

Председатель \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Заведующий учебной частью \_\_\_\_\_ Е.А. Горбатов