

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

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

« ___ » _____ 2022г

Комплект контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

ПМ 02 Формовка колбасных изделий

основной профессиональной образовательной программы
по профессии СПО 19.01.14. Оператор процессов колбасного производства

Новосибирск
2022 г.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 19.01.14. Оператор процессов колбасного производства, программы профессионального модуля Формовка колбасных изделий

Разработчик(и):

ГАПОУ НСО НКППиП преподаватель А.В.Шульга
(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии общепро-
фессиональных дисциплин

Протокол № _____ от « _____ » _____ 2022 ____ г.

Председатель ПЦК _____ / _____ /

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

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

« _____ » _____ 2022 ____ г.

Содержание

1 Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта	
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ	
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля	
2 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности	13
2.1 Задание к дифференцированному зачету по модулю	13
3. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)	19
3.1 паспорт	19
3.2 Пакет экзаменатора	28
3.3 Оценочная ведомость по профессиональному модулю	30
3.4 Сводная ведомость	33
3.5 Формы аттестационного листа по учебной и производственной практике	34
	35

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Общие положения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии СПО 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): _Формовка колбасных изделий.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Формовка колбасных изделий, и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

В таблице указываются профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС, а также дополнительные компетенции, введенные при разработке ОПОП ОУ

Таблица 1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 2.1. Формовать колбасные изделия методом шприцевания	- Выполнение технологических операций по формовки методом шприцевания - эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для шприцевания - подготовка натуральной и искусственной колбасной оболочки к набивке
ПК 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.	- Выполнение технологических операций по формовки на автоматах и полуавтоматах - эксплуатация и техническое обслуживание автоматов и полуавтоматов для шприцевания - подготовка натуральной и искусственной колбасной оболочки к набивке
ПК 2.3. Перевязывать колбасные изделия вручную	- перевязывание колбасных изделий вручную - подготовка перевязочных материалов - перевязывание мясных изделий для придания им формы
ПК 2.4. Укладывать продукцию в формы.	- укладки колбасных изделий в формы; - шриковка колбас
ПК 2.5. Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.	- выполнять технологические операции выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы, размещения на рамах - оформления необходимой документации

Таблица 2

Общие компетенции	Показатели оценки результата
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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> - Рациональность планирования и организации деятельности при решении профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий, отчетов; - демонстрация исполнительности и ответственного отношения к порученному делу.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор адекватного решения при решении профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий, отчетов - демонстрация способности корректировки рабочих ситуаций в стандартных и нестандартных условиях и нести за них ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> - Результативность использования информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личного развития; - рациональное распределение времени на выполнение задания.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - Работа с использованием компьютерной техники, поиск профессиональной информации в локальной сети; - использование электронных и интернет ресурсов.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; - грамотность, культура устной и письменной речи, владение профессиональной лексикой.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> - Исполнение воинской обязанности с использованием полученных знаний, умений и навыков

Профессиональные и общие компетенции, проверяемые на экзамене

Таблица 3

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 2.1. Формовать колбасные изделия методом шприцевания ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определен-	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение технологических операций по формовки методом шприцевания - эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для шприцевания - подготовка натуральной и искусственной кол-

<p>ных руководителем.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>басной оболочки к набивке</p> <ul style="list-style-type: none"> -своевременность сдачи заданий, отчетов; - демонстрация исполнительности и ответственного отношения к порученному делу; - результативность использования информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач; - рациональное распределение времени на выполнение задания; -работа с использованием компьютерной техники, поиск профессиональной информации в локальной сети; - использование электронных и интернет ресурсов.
<p>ПК 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение технологических операций по формовки на автоматах и полуавтоматах - эксплуатация и техническое обслуживание автоматов и полуавтоматов для шприцевания - подготовка натуральной и искусственной колбасной оболочки к набивке - Рациональность планирования и организации деятельности при решении профессиональных задач - демонстрация исполнительности и ответственного отношения к порученному делу; - соблюдение учебной и трудовой дисциплины, правил поведения;
<p>ПК 2.3. Перевязывать колбасные изделия вручную</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - перевязывание колбасных изделий вручную - подготовка перевязочных материалов - перевязывание мясных изделий для придания им формы - рациональность планирования и организации деятельности при решении профессиональных задач - демонстрация исполнительности и ответственного отношения к порученному делу; - соблюдение учебной и трудовой дисциплины, правил поведения;
<p>ПК 2.4. Укладывать продукцию в формы.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - укладки колбасных изделий в формы; - шриковка колбас - рациональность планирования и организации деятельности при решении профессиональных задач - демонстрация исполнительности и ответственного отношения к порученному делу; - соблюдение учебной и трудовой дисциплины, правил поведения;
<p>ПК 2.5. Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять технологические операции выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы, размещения на рамах

<p>ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оформления необходимой документации -Выбор адекватного решения при решении профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий, отчетов - демонстрация способности корректировки рабочих ситуаций в стандартных и нестандартных условиях и нести за них ответственность.
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - участие в поисково-исследовательской работе, в разработке учебных проектов, во внеаудиторных мероприятиях: конкурсах технического творчества; конференциях по профилю специальности.

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

1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Целью оценки по учебной практике по профилю профессии является оценка:

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

Оценка по учебной практике по профилю профессии 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.

Таблица 4

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>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения технологических операций по формовке колбасных изделий на различных видах оборудования; - технического обслуживания оборудования для формовки; перевязывания батонов колбасных изделий вручную; - укладки и транспортировки колбасных изделий; - оформления необходимой документации; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить оборудование для формования колбас к работе; - вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку; - вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в натуральную оболочку; - перевязывать колбасные батоны для придания формы; - накалывать колбасные батоны с целью удаления воздуха; - выполнять технологические операции выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы, размещения на рамах; - паспортизировать продукцию; - транспортировать колбасные изделия для дальнейшей обработки; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство и принцип действия технологического оборудования; - ассортимент и рецептуру колбасных изделий; - виды колбасных оболочек, требования к их подготовке; - технологию проведения вязки колбасных изделий; - требования к качеству формовки; - технологию укладки колбасных изделий на рамы и правила транспортировки; 	<p>Виды работ:</p> <p>Знакомство с нормативной и учетно-отчетной документацией. Участие в выполнении функций оператора по процессам колбасного производства</p> <p>Определение видов оболочек, их классификация</p> <p>Эксплуатация технологического оборудования по формовке мясопродуктов и колбасных изделий</p> <p>Участие в технологическом расчете по формовке мясопродуктов и колбасных изделий</p> <p>Участие в формовке колбасных изделий</p> <p>Участие в перевязывании колбасных изделий вручную</p> <p>Участие в паспортизации продукции</p> <p>Участие в оценивании качества вырабатываемых мясных продуктов</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>

- государственные стандарты и технические условия на различные виды колбасных изделий, вареные колбасы и фаршевую оболочку; - нормы расхода оболочек и фарша		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

(описывается в соответствии с «Положением об итоговой и промежуточной аттестации в ОУ» и рабочим учебным планом)

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Таблица 5

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 02.01 Технология формовки колбасных изделий	Дифференцированный зачет
Учебная практика по профилю специальности УП 02.01	Дифференцированный зачет
Производственная практика по профилю специальности ПП.02.01	Дифференцированный зачет
ПМ.02 Формовка 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 проблем

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Целью оценки по производственной практике по профилю профессии является оценка:

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

Оценка по учебной практике по профилю профессии 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.

Виды работ производственной практики по профилю профессии и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Таблица 6

Иметь практический опыт	Виды и объем работ на учебной практике, требования к их вы-	Документ, подтверждающий
-------------------------	-------------------------------------------------------------	--------------------------

	полнению и/ или условия выполнения	качество выполнения работ
1	2	3
<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения технологических операций по формовке колбасных изделий на различных видах оборудования; - технического обслуживания оборудования для формовки; - перевязывания батонов колбасных изделий вручную; - укладки и транспортировки колбасных изделий; - оформления необходимой документации; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить оборудование для формования колбас к работе; - вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку; - вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в натуральную оболочку; - перевязывать колбасные батоны для придания формы; - накалывать колбасные батоны с целью удаления воздуха; - выполнять технологические операции выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы, размещения на рамах; - паспортизировать продукцию; - транспортировать колбасные изделия для дальнейшей обработки; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство и принцип действия технологического оборудования; - ассортимент и рецептуру колбасных изделий; виды колбасных оболочек, требования к их подготовке; - технологию проведения вязки колбасных изделий; - требования к качеству формовки; - технологию укладки колбасных изделий на рамы и правила транспортировки; - государственные стандарты и 	<p>Виды работ:</p> <p>Знакомство с предприятием, являющимся базой практики.</p> <p>Ознакомление с организационно-правовой формой предприятия, историей создания.</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 оператора по процессам колбасного производства</p> <p>Ознакомление с программными продуктами, используемыми на предприятии для контроля, учета и оформления своей деятельности.</p> <p>Определение видов оболочек, их классификация</p> <p>Эксплуатация технологического оборудования по формовке мясопродуктов и колбасных изделий</p> <p>Участие в технологическом расчете по формовке мясопродуктов и колбасных изделий</p> <p>Участие в формовке колбасных изделий</p> <p>Участие в перевязывании колбасных изделий вручную</p> <p>Участие в паспортизации продукции</p> <p>Участие в оценивании качества вырабатываемых мясных продуктов</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>

технические условия на различные виды колбасных изделий, вареные колбасы и фаршевую оболочку; - нормы расхода оболочек и фарша		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Реализация учебной практики требует наличия учебного цеха, каб. 46, Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- комплекты электронных учебных пособий;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: _ шкафы для наглядных пособий и учебной литературы по технологии мяса и мясопродуктов, столы для учащихся, интерактивная доска, компьютерная установка для преподавателя

Технические средства обучения: _ разборные модели, макеты и тренажеры по профессиям переработки мяса, операторов процессов колбасного производства

Оборудование лаборатории и рабочих мест мастерской: волчки, столы для работы с мясным сырьем и его разделки, куттер, фаршемешалка, ленточная пила, шприц для формовки колбасных изделий, клипсатор, мойка, доски, холодильные камеры для хранения мясного сырья, холодильные витрины для хранения готовой продукции, кольчужные фартуки, перчатки, ножи в ассортименте, тазы для хранения сырья, весы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

_ учебной литературы по технологии мяса и мясопродуктов, столы для учащихся, интерактивная доска, доски разделочные, фартуки, перчатки, ножи.

2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности

МДК 02.01 Технология формовки колбасных изделий

Указать наименование вида профессиональной деятельности

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта).

Задания включают __ тестовое задание _____

выберите одну или несколько форм (методов) из перечисленных: практические задания, кейс-метод, сбор и защита портфолио, подготовка и защита курсовой работы (проекта).

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения

МДК 02.01 Технология формовки колбасных изделий по профессии СПО **19.01.14. Оператор процессов колбасного производства**

2.1. Задания

Задание к дифференцированному зачету по модулю:

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание

Время выполнения задания 60 минут

1.		Что называется формовкой
	а.	наполнение оболочек фаршем для придания определенной формы
	б.	наполнение оболочек фаршем для придания определенной формы с целью предохранения от внешних влияний, с эстетической целью
	в.	придание колбасному батону формы с эстетической целью
2.		формовку проводят на следующем оборудовании:
	а.	шприцы, волчки
	б.	шприцы
	в.	волчки
3.		цевкой называют:
	а.	это металлические трубки, прикрепляемые к патрубку шприца.
	б.	это приспособление для шприцевания колбас
	в.	это трубки с коническим расширением на конце, прикрепляемом к патрубку шприца, диаметр которых соответствует диаметру оболочки.
4.		какое из определений правильное:
	а.	чем больше диаметр цевки, тем меньше скорость истечения фарша
	б.	чем больше диаметр цевки, тем больше скорость истечения фарша

	в	чем меньше диаметр цевки, тем меньше скорость истечения фарша
	г.	чем меньше диаметр цевки, тем больше скорость истечения фарша
5.		оболочки наполняют фаршем вареных колбас:
	а.	наименее плотно
	б.	очень плотно
	в	наполняют только 85% оболочки
6.		какое из опеределений правильное:
	а.	при широкой оболочке применяют широкую цевку
	б.	при широкой оболочке применяют узкую цевку
	в	при широкой оболочке применяют разные размеры цевок
7.		мойка оборудования состоит из следующих этапов:
	а.	остановить работу шприца, произвести разборку шприца, удалить остатки фарша, промыть горячей водой, провести мойку и обезжиривание, насухо протереть.
	б.	отключить питание, произвести разборку шприца, удалить остатки фарша, промыть горячей водой, провести мойку и обезжиривание, насухо протереть.
	в	отключить питание, произвести разборку шприца, удалить остатки фарша, промыть горячей водой, провести мойку.
8.		основные функции колбасных оболочек:
	а.	придание формы, удержание фарша в процессе тепловой обработки, защита от воздействия окружающей среды, являются носителями информации
	б.	удержание фарша в процессе тепловой обработки, защита от воздействия окружающей среды, являются носителями информации
	в	придание формы, защита от воздействия окружающей среды,
9.		классификация натуральных оболочек
	а.	натуральные и искусственные
	б.	натуральные, белковые, искусственные, полимерные
	в	натуральные, искусственные, полимерные
10.		недостатки натуральной кишечной оболочки:
	а.	высокая трудоемкость
	б.	наличие производственных дефектов
	в	паро- газонепроницаемость
	г.	равномерность длины
	д.	прижизненные дефекты
	е.	неэластичны
	ж.	являются несъедобными
	з.	низкая цена
11.		недостатки искусственной оболочки оболочки:
	а.	высокая трудоемкость
	б.	наличие производственных дефектов
	в	паро- газонепроницаемость

	г.	равномерность длины
	д.	высокая гигроскопичность
	е.	неэластичны
	ж.	являются несъедобными
	з.	низкая цена
12.		что такое синюга?
	а.	слепая кишка и толстая часть ободочной
	б.	тощая и подвздошная кишки
	в.	толстый отдел прямой кишки
13.		Что такое черева
	а.	слепая кишка и толстая часть ободочной
	б.	тощая и подвздошная кишки
	в.	ободочная кишка с отделом прямой кишки
14.		что такое круга
	а.	слепая кишка и толстая часть ободочной
	б.	толстый отдел прямой кишки
	в.	ободочная кишка с отделом прямой кишки
15.		что такое проходник
	а.	ободочная кишка с отделом прямой кишки
	б.	толстый отдел прямой кишки
	в.	слепая кишка и толстая часть ободочной
16.		какие из дефектов натуральной оболочкис являются прижизненными:
	а.	брыжеватость
	б.	прыщи и глистные узлы
	в.	подрезы и порывы
	г.	пенистость
	д.	личинки овода
	е.	сальность
	ж.	краснуха
	з.	загнивание
17.		какие из дефектов натуральной оболочкис являются послеубойными:
	а.	брыжеватость
	б.	прыщи и глистные узлы
	в.	подрезы и порывы
	г.	пенистость
	д.	личинки овода
	е.	сальность
	ж.	краснуха
	з.	загнивание
18.		какие дефекты оболочки устраняют с помощью марганцовокислого калия?
	а.	запах сальности
	б.	запах загнивания
	в.	устойчивый неспецифический запах
	г.	кислотное брожение
	д.	краснухи

	е.	ржавчина
	ж.	изменение цвета кишок
19.		цель замачивания натуральной оболочки
	а.	для очистки
	б.	придание эластичности
	в.	для проверки наличия дефектов
20.		цель продувки натуральной оболочки
	а.	для очистки
	б.	придание эластичности
	в.	для проверки наличия дефектов
21.		после замачивания искусственной оболочки ее необходимо использовать в течение:
	а.	2 часа
	б.	1 час
	в.	40 минут
22.		длина синюги составляет:
	а.	0,7-2 м
	б.	1-2,2 м
	в.	1,5-2,5 м
23.		от каких факторов зависит фаршемкость оболочки:
	а.	от калибра
	б.	от сорта
	в.	от длины
	г.	от степени замачивания
	д.	от дефектов
24.		перечислите материалы для перевязывания колбасных изделий:
	а.	
	б.	
	в.	
25.		что такое штриковка?
	а.	поперечное перевязывание батонов колбасных изделий
	б.	прокалывание оболочки с целью удаление воздуха
	в.	формовка колбасных изделий под давлением
26.		что такое штриковка?
	а.	поперечное перевязывание батонов колбасных изделий
	б.	прокалывание оболочки с целью удаление воздуха
	в.	формовка колбасных изделий под давлением
27.		Фарш полукопченых колбас шприцуют при давлении:
	а.	0,2-0,4 МПа
	б.	1-1,5 МПа
	в.	0,5-1,2 Мпа
28.		Опишите причины брака продукции при неправильной формовке колбасных изделий
	а.	
	б.	
	в.	
29.		наличие пустот в фарше приводит :

	а.	низкому проценту выхода продукта, плохому внешнему виду продукта
	б.	к микробиальной порче продукта, бульонным отекам фарша
	в.	получению рыхлого фарша, изменению цвета продукта
30.		перечислите виды клипсаторов
	а.	
	б.	
	в.	
31.		что такое Зельц?
	а.	застывшее в желе, нарезанное на куски вареное мясо голов, щековины, рубцов
	б.	изделия в виде тонкоизмельченного гомогенного варено-запеченого фарша
	в.	сгустившееся до желеобразной массы от охлаждения мясного бульона с кусочками мяса
32.		что такое Паштет?
	а.	застывшее в желе, нарезанное на куски вареное мясо голов, щековины, рубцов
	б.	изделия в виде тонкоизмельченного гомогенного варено-запеченого фарша
	в.	сгустившееся до желеобразной массы от охлаждения мясного бульона с кусочками мяса
33.		перечислите типоразмеры клипсы
	а.	
	б.	
	в.	

Ответы на тестовое задание дифференцированного зачета:

1	б
2	б
3	в
4	а
5	а
6	а
7	б
8	а
9	а
10	а,б,д
11	в,ж
12	а
13	б
14	в
15	б
16	б,д
17	а,в,г,е,ж,з
18	б,г,д
19	б

20	в
21	б
22	а
23	а,б,в
24	х/б шпагат х/б нить
25.	б
26.	б
27	в
28	неработающий ворошитель неработающая вакуумная система неплотное примыкание шприца и цевки несоответствие размера цевки и оболочки
29	б
30	1. Автоматический. 2. С пневмоприводом и ручным рычагом (полуавтомат). 3. Ручной с пневматическим приводом пуансона 4. Ручной с мускульным приводом
31	а
32	б
33	Н – это высота, с допустимым размером от 0,1-0,3 мм. Т – это шаг, контролируемый пятью шагами, с допустимым размером в 0,5 мм. S – это толщина, с допустимым размером в 0,1 мм. В – это ширина, с допустимым размером в 0,2 мм.

Критерии оценки

Правильные ответы	оценка
29-33	5
26-29	4
23-25	3
Менее 23	2

3. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

3.1 Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения
ПМ 02 Формовка колбасных изделий по профессии СПО **19.01.14. Оператор процессов колбасного производства**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ОК 1 - ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание

Время выполнения задания 30 минут

Экзаменационный билет № 1

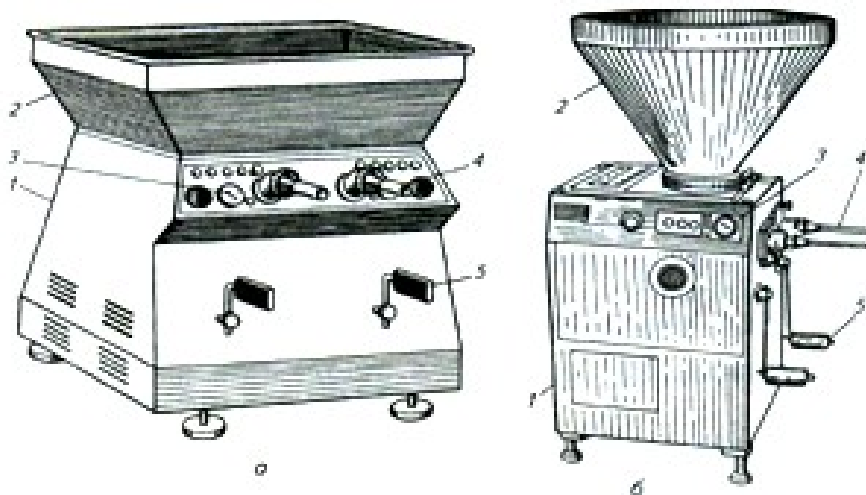
ПМ 02 Формовка колбасных изделий

Курс 3 Профессия: 19.01.14. Оператор процессов колбасного производства

1. Опишите правила подборки и навешивания колбасных изделий на рамы
2. Дополните технологическую инструкцию для рабочих шприцовочного отделения:

Подготовка консервированной натуральной оболочки (черевы) ведется согласно _____. После извлечения оболочки из _____, смыть с нее видимые крупинки _____ под _____ водой. Погрузить оболочку в ванну с водой температурой _____, время замачивания составляет не менее _____. Вынуть оболочку из сетки, поместить оболочку в воду температурой _____. Для облегчения скольжения оболочки при надевании на _____ в каждый отрезок следует налить _____

3. Опишите устройство вакуумного роторного шприца



Экзаменационный билет № 2

ПМ 02 Формовка колбасных изделий

Курс 3 Профессия: 19.01.14. Оператор процессов колбасного производства

1. Опишите процесс формирования ветчин, виды используемого оборудования
2. Опишите классификацию колбасных оболочек
3. Дополните таблицу

Дефекты натуральной оболочки	Указать прижизненные или послеубойные	Краткое описание дефектов
Прыщи		
Личинки овода		
Брыжеватость		
Подрезы и порывы		
Пенистость		
Сальность		
Краснуха		

Экзаменационный билет № __3__

ПМ 02 Формовка колбасных изделий

Курс 3 Профессия: 19.01.14. Оператор процессов колбасного производства

1. Опишите процесс формования мясных хлебов, виды используемого оборудования
2. Зарисуйте и опишите способы вязки колбасных изделий
3. В зависимости от диаметра используемой оболочки подберите цевку с соответствующим диаметром:

Для узких бараньих черев	
Для широких бараньих черев	
Для сарделек	
Для говяжьих черев	
Узких и средних кругов	
Для синюг говяжьих и бараньих	

Экзаменационный билет № __4__

ПМ 02 Формовка колбасных изделий

Курс 3 Профессия: 19.01.14. Оператор процессов колбасного производства

1. Опишите процесс подготовки натуральной оболочки к шприцеванию
2. Опишите процесс формования зельцев, виды используемого оборудования
3. Дополните таблицу

Дефекты, возникающие при неправильной формовке	Причины возникновения дефектов
Плоские пустоты	
Морщинистость оболочки	
Образование фонарей	
Разрывы оболочки	

Экзаменационный билет № __5__

ПМ 02 Формовка колбасных изделий

Курс 3 Профессия: 19.01.14. Оператор процессов колбасного производства

1. Опишите особенности формования ветчин в формы, виды используемого оборудования
2. Опишите виды материалов используемых для вязки колбасных изделий
3. Дополните таблицу:

Норма навешивания колбасных батонов на 1 м палки составляет (в шт.):

• для батонов в говяжьих синюгах	
• в бараньих синюгах	
• в искусственной оболочке	

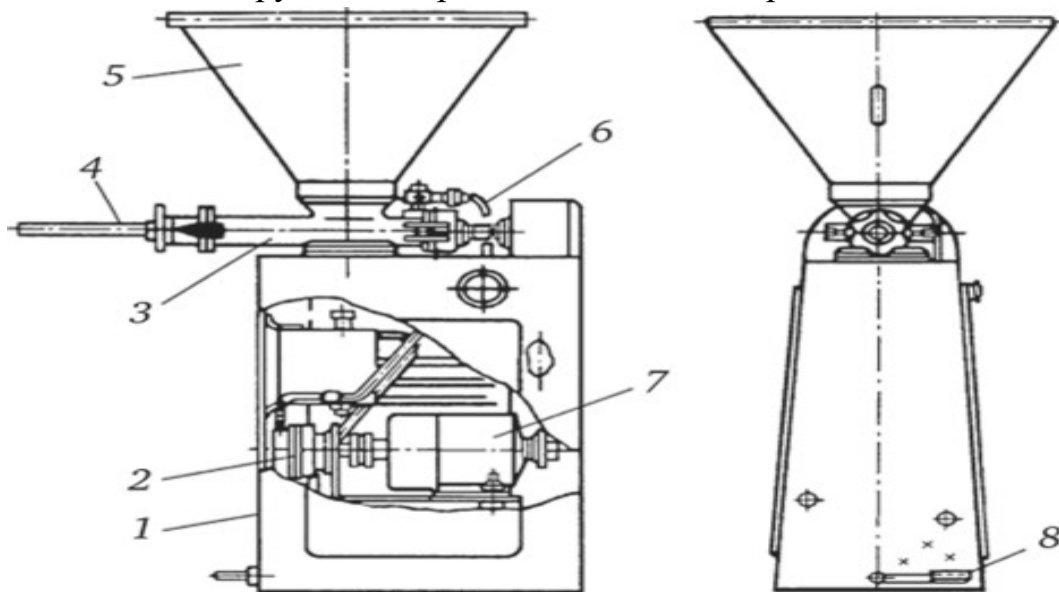
• в кругах, свиных гузенках, пикалах	
• в черевах кольцами	
• в узких черевах (сардельки)	
• в бараньих черевах (сосиски)	

Экзаменационный билет № 6

ПМ 02 Формовка колбасных изделий

Курс 3 Профессия: 19.01.14. Оператор процессов колбасного производства

1. Опишите технологический процесс формования вареных колбас, виды используемых оболочек и технологического оборудования
2. Опишите типы клипсаторов по степени автоматизации
3. Опишите конструкцию и принцип действия шприца ФШ2-ЛМ



Экзаменационный билет № 7

ПМ 02 Формовка колбасных изделий

Курс 3 Профессия: 19.01.14. Оператор процессов колбасного производства

1. Опишите типы клипсаторов по степени автоматизации
2. Опишите технологический процесс наполнения в целлюлозные оболочки
3. Дополните таблицу

Дефекты натуральной оболочки	Указать прижизненные или послеубойные	Краткое описание дефектов
Прыщи		
Изменение цвета		
Загнивание		
Подрезы и порывы		
Кислотное брожение		
Плесневение		
Ржавчина		

Экзаменационный билет № __ 8 __

ПМ 02 Формовка колбасных изделий

Курс _3_ Профессия: 19.01.14. Оператор процессов колбасного производства

1. Опишите санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цеху формовки
2. Опишите особенности оболочек для сырокопченых колбас
3. Дополните таблицу

Вид дефекта натуральной оболочки	Способы устранения
Сальность	
Загнивание	
Кислотное брожение	
Краснуха	
Ржавчина	
Плесневение	

Экзаменационный билет № __ 9 __

ПМ 02 Формовка колбасных изделий

Курс _3_ Профессия: 19.01.14. Оператор процессов колбасного производства

1. Опишите процесс формования сосисок, виды используемых оборудования и оболочки
2. Опишите виды брака натуральной оболочки и способы устранения брака
3. Дополните таблицу:

Норма навешивания колбасных батонов на 1 м палки составляет (в шт.):

• для батонов в говяжьих синюгах	
• в бараньих синюгах	
• в искусственной оболочке	
• в кругах, свиных гузенках, пикалах	
• в черевах кольцами	
• в узких черевах (сардельки)	
• в бараньих черевах (сосиски)	

Экзаменационный билет № __10__

ПМ 02 Формовка колбасных изделий

Курс _3_ Профессия: 19.01.14. Оператор процессов колбасного производства

1. Опишите основные виды натуральной оболочки, их характеристики
2. Опишите процесс шприковки колбасных изделий
3. Опишите конструкцию и принцип действия вакуумного шприца ВЗ-ФКА

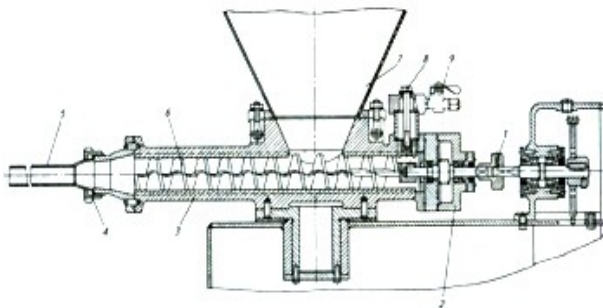


Экзаменационный билет № __11__

ПМ 02 Формовка колбасных изделий

Курс _3_ Профессия: 19.01.14. Оператор процессов колбасного производства

1. Опишите устройство и принцип действия вакуумных шприцев
2. Опишите процесс подготовки искусственных оболочек к набивке фаршем
3. Опишите конструкцию и принцип действия шприца ЯЗ-ФША

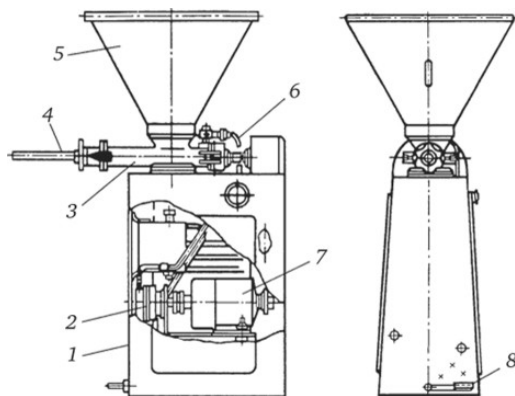


Экзаменационный билет № __12__

ПМ 02 Формовка колбасных изделий

Курс _3_ Профессия: 19.01.14. Оператор процессов колбасного производства

1. Опишите типы клипсаторов по степени автоматизации, виды клипс.
2. Сырокопченые колбасы шприцуют с _____ плотностью. Почему?
3. Опишите конструкцию и принцип действия шприца ФШ2-ЛМ

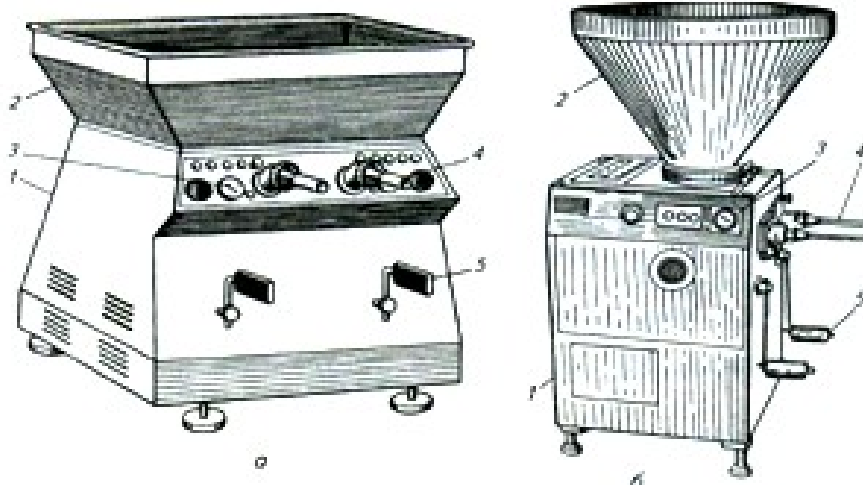


Экзаменационный билет № 13

ПМ 02 Формовка колбасных изделий

Курс 3 Профессия: 19.01.14. Оператор процессов колбасного производства

1. Опишите процесс автоматического шприцевания и клипсования искусственной оболочки.
2. Подготовьте пример маркировки для мясного хлеба высшего сорта, упакованной под вакуумом
3. Опишите устройство вакуумного роторного шприца



Экзаменационный билет № 14

ПМ 02 Формовка колбасных изделий

Курс 3 Профессия: 19.01.14. Оператор процессов колбасного производства

1. Опишите процесс формирования паштетов, виды используемых оборудования и оболочки
2. Опишите особенности наполнения фаршей в белковые оболочки
3. Дополните таблицу

Дефекты натуральной оболочки	Указать прижизненные или послеубойные	Краткое описание дефектов
Прыщи		
Личинки овода		
Брыжеватость		
Подрезы и порывы		

Пенистость		
Сальность		
Краснуха		

Экзаменационный билет № 15
ПМ 02 Формовка колбасных изделий

Курс 3 Профессия: 19.01.14. Оператор процессов колбасного производства

1. Опишите порядок, технику безопасности, навешивания колбас на рамы и транспортирования их на осадку.
2. Опишите порядок шприцевания, порционирования и клипсования предварительно подготовленных отрезков искусственной оболочки
3. Дополните таблицу

Дефекты натуральной оболочки	Указать прижизненные или послеубойные	Краткое описание дефектов
Прыщи		
Изменение цвета		
Загнивание		
Подрезы и порывы		
Кислотное брожение		
Плесневение		
Ржавчина		

Экзаменационный билет № 16
ПМ 02 Формовка колбасных изделий

Курс 3 Профессия: 19.01.14. Оператор процессов колбасного производства

1. Опишите назначение, виды материалов для вязки и клипсования колбасных батонов
2. Объясните принцип работы, назначение вакуумного роторного шприца
3. Дополните таблицу

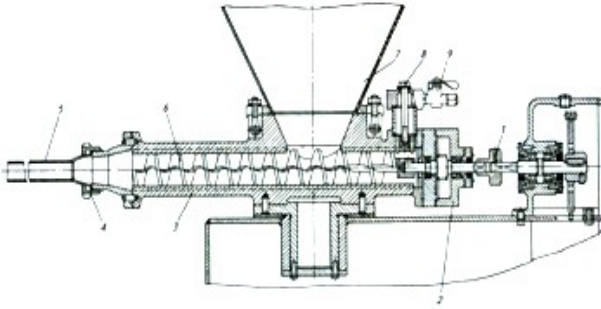
Дефекты, возникающие при неправильной формовке	Причины возникновения дефектов
Плоские пустоты	
Морщинистость оболочки	
Образование фонарей	
Разрывы оболочки	

Экзаменационный билет № 17
ПМ 02 Формовка колбасных изделий

Курс 3 Профессия: 19.01.14. Оператор процессов колбасного производства

1. Опишите назначение, виды материалов для вязки и клипсования колбасных батонов
2. Объясните принцип работы, назначение вакуумного роторного шприца

3. Опишите конструкцию и принцип действия шприца ЯЗ-ФША



Экзаменационный билет № 18

ПМ 02 Формовка колбасных изделий

Курс 3 Профессия: 19.01.14. Оператор процессов колбасного производства

1. Опишите типы клипсаторов по степени автоматизации, виды клипс.
2. Вареные колбасы шприцуют с _____ плотностью. Почему?
3. Заполните таблицу

Дефекты, возникающие при неправильной формовке	Причины возникновения дефектов
Плоские пустоты	
Морщинистость оболочки	
Образование фонарей	
Разрывы оболочки	

Экзаменационный билет № 19

ПМ 02 Формовка колбасных изделий

Курс 3 Профессия: 19.01.14. Оператор процессов колбасного производства

1. Опишите основные виды натуральной оболочек, их характеристики
2. Опишите процесс и правила навески колбасных изделий на рамы
3. Дополните таблицу

Вид дефекта натуральной оболочки	Способы устранения
Сальность	
Загнивание	
Кислотное брожение	
Краснуха	
Ржавчина	
Плесневение	

Экзаменационный билет № 20

ПМ 02 Формовка колбасных изделий

Курс 3 Профессия: 19.01.14. Оператор процессов колбасного производства

1. Опишите назначение, виды материалов для вязки и клипсования колбасных батонов
2. Опишите классификацию колбасных оболочек
3. Дополните таблицу

Вид дефекта натуральной оболочки	Способы устранения
Сальность	
Загнивание	
Кислотное брожение	
Краснуха	
Ржавчина	
Плесневение	

3.2 ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

3.2. Условия

Количество вариантов заданий для экзаменуемых- 16

Условие выполнения задания

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

Текст задания: Дайте полный ответ на поставленные вопросы.

Критерии оценки

ПК 2.1. Формовать колбасные изделия методом шприцевания ПК 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах. ПК 2.3. Перевязывать колбасные изделия вручную ПК 2.4. Укладывать продукцию в формы. ПК 2.5. Размещать продукцию и сопроводи-	- Выполнение технологических операций по формовки методом шприцевания - эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для шприцевания - подготовка натуральной и искусственной колбасной оболочки к набивке - Выполнение технологических операций по формовки на автоматах и полуавтоматах	«да», «нет»
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

<p>тельную документацию на рамы.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация и техническое обслуживание автоматов и полуавтоматов для шприцевания - подготовка натуральной и искусственной колбасной оболочки к набивке - перевязывание колбасных изделий вручную - подготовка перевязочных материалов - перевязывание мясных изделий для придания им формы - укладки колбасных изделий в формы; - шриковка колбас - выполнять технологические операции выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы, размещения на рамах - оформления необходимой документации - знание устройства и принципа действия технологического оборудования <p>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>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>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

3.3 Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Группа КП-393

Профессия: 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства
 профессионального модуля Формовка колбасных изделий

Критерии оценки

№ п/п	Критерии оценки	Контролируемые ПК, ОК	Балл (max)	Балл
1.	Формовать колбасные изделия методом шприцевания	ПК 2.1	3	
2.	Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах. Перевязывать колбасные изделия вручную. Перевязывать колбасные изделия вручную	ПК 2.2-.2.4	3	
3	Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.	ПК 2.5.	3	
4.	Грамотность	ОК 1-7	3	
5.	Качество ответов на вопросы	ОК 1-7.	3	
6.	Умение решать поставленные задачи	ПК .2.2-2.4	3	
7.	Качество отчета по практике	ОК 1-7. ПК 2.1.-2.5.	3	
8.	Качество ответов на вопросы по практике	ОК 1-7. ПК 2.1.-2.5	3	
		Итого максималь- но	24	

Критерии оценки:

20-24 баллов – 5 «отлично»

15-19 балла – 4 «хорошо»

11-14 баллов – 3 «удовлетворительно»

ОСВОЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка	
		да	нет
ПК 2.1. Формовать колбасные изделия методом шприцевания	- Выполнение технологических операций по формовки методом шприцевания - эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для шприцевания - подготовка натуральной и искусственной колбасной оболочки к набивке		
ПК 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.	- Выполнение технологических операций по формовки на автоматах и полуавтоматах - эксплуатация и техническое обслуживание автоматов и полуавтоматов для шприцевания - подготовка натуральной и искус-		

	ственной колбасной оболочки к набивке		
ПК 2.3. Перевязывать колбасные изделия вручную	- перевязывание колбасных изделий вручную - подготовка перевязочных материалов - перевязывание мясных изделий для придания им формы		
ПК 2.4. Укладывать продукцию в формы.	- укладки колбасных изделий в формы; - шриковка колбас		
ПК 2.5. Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.	- выполнять технологические операции выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы, размещения на рамах - оформления необходимой документации		
Коды проверяемых компетенций	Показатель оценки результата	Оценка	
		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, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Умение организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач.		
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы	Уметь принимать решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность.		
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Уметь правильно использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Продуктивно работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами		
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)		

Оценка защиты

Вид профессиональной деятельности: освоен/ не освоен

Квалификационная комиссия:

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

3.4 Сводная ведомость
ПМ.02 Формовка колбасных изделий
Группа КП-393

Профессия: 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства

№ п/п	Фамилия, Имя, Отчество	МДК 02.01 Технология формовки колбасных изделий	ПМ.02 Учебная практика	ПМ.02 Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	Итого	Освоение (да/нет)
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		
16																		
17																		
18																		

Комиссия:
 Председатель _____
 Преподаватель _____
 Преподаватель _____

Заведующий учебной частью _____ Е.А. Горбатов

3.5 Формы аттестационного листа по учебной и производственной практикам

Форма аттестационного листа по учебной практике

Дифференцированный зачет по учебной практике по профилю профессии 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 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
ПМ 02 Формовка колбасных изделий
в объеме _____ часов с _____ 2022 г. по _____ 2022г.,

Виды и качество выполнения работ

№ п\п	Виды и объем работ, выполненных во время практики	Содержание работ	Выполнение Да/нет
1	готовить оборудование для формования колбас к работе;	Подготавливали технологическое оборудование для формовки колбасных изделий	
2	вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку; вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в натуральную оболочку;	Вели процесс формования колбасных изделий в натуральную и искусственную оболочки	
3	перевязывать колбасные батоны для придания формы; накалывать колбасные батоны с целью удаления воздуха;	Производили перевязку батонов с целью придания формы, проводили штриковку	
4	выполнять технологические операции выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы, размещения на рамах; паспортизировать продукцию; транспортировать колбасные изделия для дальнейшей обработки;	Производили выгрузку и укладку продукции в формы, размещали продукцию на рамы, паспортизировали	

Форма аттестационного листа по производственной практике

Дифференцированный зачет по производственной практике по профилю профессии 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.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О _____

обучающийся на _____ курсе по профессии 19.01.14 «Оператор процессов колбасного производства» успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю

ПМ 02 Технология формовки колбасных изделий

в объеме _____ часов с «__» ____ 20__ г. по «__» ____ 20__ г.

В организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

№ п\п	Виды и объем работ, выполненных во время практики	Приложение	Выполнение Да/нет
1	готовить оборудование для формования колбас к работе;	Подготавливали технологическое оборудование для формовки колбасных изделий	
2	вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку; вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в натуральную оболочку;	Вели процесс формования колбасных изделий в натуральную и искусственную оболочки	
3	перевязывать колбасные батоны для придания формы; накалывать колбасные батоны с целью удаления воздуха;	Производили перевязку батонов с целью придания формы, проводили штриковку	

4	выполнять технологические операции выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы, размещения на рамах; паспортизировать продукцию; транспортировать колбасные изделия для дальнейшей обработки;	Производили выгрузку и укладку продукции в формы, размещали продукцию на рамы, паспортизировали	
---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	--