

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Новосибирской области
«Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01. Составление фарша для колбасных изделий

Новосибирск, 2022

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01. Составление фарша для колбасных изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Организация - разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчик: _____ Рыбасова Ксения Евгеньевна, преподаватель,
Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03

Протокол № 1 от 31.08.22
Председатель ПЦК _____  Кабанцова Галина Александровна

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель службы обеспечения
качества и безопасности продукции
ООО "Сибирский гурман"

 _____ Т.А. Медникова


СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ: ПМ.01. Составление фарша для колбасных изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Составление фарша для колбасных изделий является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.02.14 Оператор процессов колбасного производства, входящий в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, группы продукты питания из сырья животного происхождения В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- составление фарша для колбасных изделий;
- формовка колбасных изделий;
- термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.1.1. Дозировать компоненты фарша по рецептуре.

ПК 1.2. Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, фаршемешалках – измельчителях или других машинах периодического действия.

ПК 1.3. Контролировать соблюдение режимов обработки фарша.

Рабочая программа профессионального модуля по профессии оператор процессов колбасного производства может быть использована в программах повышения квалификации, переподготовки кадров предприятий мясной отрасли. При наличии среднего профессионального образования и опыта работы или основного общего, среднего (полного) общего образования опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.01. Составление фарша для колбасных изделий

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

иметь практический опыт:

выполнения технологических операций по приготовлению фарша;
технического обслуживания оборудования для приготовления фарша;

уметь:

- подготавливать технологическое оборудование к работе;
- выявлять технические неполадки оборудования и принимать меры для их устранения;
- готовить составные части фарша (мясо различных видов, пряности, соль, воду (лёд) и др);
- загружать сырьё;
- дозировать компоненты фарша в соответствии с рецептурой;
- вести процесс измельчения сырья;
- регулировать и контролировать режимы приготовления фарша;
- осуществлять процесс выгрузки фарша и передачи на последующую технологическую стадию;
- выполнять технологические операции пуска насосов;

знать:

- технологические свойства компонентов рецептур;
- качественные признаки сырья и последовательность загрузки компонентов фарша;
- режимы их обработки;
- рецептуру фарша для различных видов колбасных изделий;
- государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия;

- виды и причины дефектов фарша;
- способы определения готовности фарша;
- устройство и принцип действия различных типов оборудования для составления фарша;
- требования безопасности к ведению работ по составлению фарша.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 658 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 223 ч.

В т. ч. ЛПЗ - 66 ч.; самостоятельной работы обучающегося - 111 ч.

Учебной практики: 144 ч.

Производственной практики: 180 ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля ПМ.01. Составление фарша для колбасных изделий является овладение обучающимися вида профессиональной деятельности: изготовление фарша для колбасных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Дозировать компоненты фарша по рецептуре
ПК 1.2	Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, куттеромешалках, мешалках – измельчителях или других машинах периодического действия.
ПК 1.3	Контролировать соблюдение режимов обработки фарша
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Формирование личностных результатов обучения

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
<i>ЛР 1</i>	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
<i>ЛР 2</i>	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
<i>ЛР 4</i>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
<i>ЛР 6</i>	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
<i>ЛР 9</i>	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
<i>ЛР 12</i>	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности,

	отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<i>ЛР 14</i>	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
<i>ЛР 15</i>	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
<i>ЛР 16</i>	Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. СОСТАВЛЕНИЕ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Коды Профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотре- на рассредоточен- ная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК.1 Дозировать компоненты фарша по рецептуре. ПК 1-4 ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;	Раздел 1. Дозирование компонентов фарша по рецептуре	198	84	28	42	72	-
ПК.2. Составлять фарши на фарше-мешалках, куттерах, куттеромешалках, мешалках-измельчителях, др. машинах периодического действия. ПК 1-4 ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;	Раздел 2. Составление фаршей на фарше-мешалках, куттер-мешалках, мешалках, измельчителях или др. машинах периодического действия	132	64	18	32	36	
ПК.3. Контролировать соблюдение режимов обработки фарша. ПК 1-4	Раздел 3. Контроль соблюдения режимов обработки фарша	148	75	20	37	36	

ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;							
	Всего:	658	223	66	111	144	180

3.2. Содержание обучения по ПМ.01. Составление фарша для колбасных изделий

1	2	3	4
Раздел 1. Дозирование компонентов фарша по рецептуре		198	Уро вень осво ени я
Тема 1.1. Оборудование изготовления фаршей	Содержание:	34	
1.	Классификация оборудования для изготовления мясного сырья	2	
2.	Мясорезательные машины крупного измельчения	2	2
3.	Машины снятия шкурки со шпика, пластования шпика и мяса	2	2
4.	Машины среднего измельчения	2	2
5.	Устройство и принцип действия волчков	2	2
6.	Особенности конструкции, эксплуатации режущего инструмента волчков	2	2
7.	Устройство и принцип действия шпигорезок	2	2
8.	Машины тонкого измельчения мяса	2	2
9.	Устройство и принцип действия вакуумного куттера	2	
10.	Устройство и принцип действия микроизмельчителей	2	2
11.	Устройство и принцип действия эмульсаторов	2	
Лабораторные работы		Не предусмотрены	
Практические занятия		10	3
1.	Опишите последовательность действий, технику безопасности при измельчения блоков мяса на блокореках периодического действия	2	3
2.	Составьте таблицу: «Виды машин среднего измельчения. Характеристика. Назначение. Особенности режущего механизма. Структура продукта».	2	2

	3.	Перечислить отличия режущих механизмов волчка и куттера. Принципы их резки	2	2
	4.	Составьте таблицу: «Виды волчков, куттеров, микроизмельчителей, эмульсаторов, коллоидных мельниц»	2	2
	5.	Роботизированные машины для составления фарша	2	
	6.	Тестовое задание по пройденной теме	2	2
Тема 1.2. Подготовка, дозирование компонентов фаршей	Содержание:		50	1
	1.	Приём и подготовки сырья для изготовления фаршей	2	
	2.	Колбасная разделка говядины	2	
	3.	Колбасная разделка свинины	2	
	4.	Разделка баранины для колбасного производства	2	
	5.	Обвалка мясного сырья	2	
	6.	Жиловка мясного сырья	2	
	7.	Мясо птицы, механическая обвалка	2	
	8.	Шпики для колбасных изделий	2	
	9.	Измельчение и предварительный посол мясного сырья	2	1
	10.	Классификация добавок колбасного производства.	2	1
	11.	Вещества, улучшающие органолептические показатели	2	1
	12.	Использование специй, пряностей	2	1
	13.	Добавки, повышающие влагосвязывающую способность	2	1
	14.	Вещества, увеличивающие срок годности пищевых продуктов	2	1
	15.	Белки животного происхождения в мясной промышленности	2	2
	16.	Белки растительного происхождения в мясной промышленности	2	2
	17.	Многофункциональные стабилизационные системы	2	2
	Практические задания		16	
	1	Основы технологического расчета выхода мясного сырья при разделке и обвалке	2	2
	2	Технологическая схема разделки птицы	2	2
3	Технологические расчета количества соли для предпосола мясосырья	2	2	
4	Составить сводную таблицу специй и пряностей в мясном производстве	2	2	
5	Расчет специй и пряностей в рецептурах	2	3	
6	Изучение статей по мясопереработке в периодической литературе	2	2	
7	Составьте схемы подготовки и внесения добавок в фарши	2	2	
8	Тестовые задания	2	3	

Самостоятельная работа при изучении раздела 1:		42		
1. Составление презентаций. Машины крупного измельчения мясного сырья		4		
2. СОСТАВЛЕНИЕ презентации: Виды волчков. Их использование в приготовлении фаршей		4		
3. Составление презентации: Виды куттеров для приготовления колбасных фаршей.		4		
4. Составление презентации: Колбасная разделка говядины		4		
5. Составление презентаций: Колбасная разделка свинины		4		
6. Составление сообщения: Пищевая ценность говядины для колбасных изделий		4		
7. Подготовка сообщения: Пищевая ценность баранины		4		
8. Составление сообщения: Пищевая ценность мяса птицы		4		
9. Подготовка сообщения: Пищевая ценность свинины		4		
10. Составление презентации: Виды и классификация добавок, используемых в колбасном производстве		2		
11. Составление сообщения: Добавки животного и растительного происхождения, применяемые в мясном производстве		4		
Раздел 2. Составление фаршей на фаршемешалках, куттер-мешалках, мешалках, измельчителях или др. машинах периодического действия.		132	Уро вень осво ени я	
Тема 2.1. Изготовление фаршей на фаршемешалках, куттер-мешалках, мешалках, измельчителях или др. машинах периодического действия	Содержание:			
	1.	Классификация добавок, механизм удержания влаги в фаршах, ВС.		2
	2.	Требования к колбасному сырью, контроль приёмка, размораживание.		2
	3.	Разделка, характеристики колбасного сырья		2
	4.	Использование добавок в колбасных фаршах		2
	5.	Разделка, составление замесов, техника изготовления фаршей		2
	6.	Состав фаршей, значение влагосвязывающей способности компонентов		2
	7.	Технологическая схема и операции колбасного производства		2
	8.	Процессы подготовки сырья для варёных колбасных изделий		2
	9.	Процессы изготовления фаршей варёных колбас, сосисок, сарделек		2
	10.	Технология изготовления мясных хлебов, фаршированных, ливерных, кровяных колбас, студней, зельцев		2
	11.	Фарши ливерных, кровяных колбас, процессы, компоненты		2
12.	Особенности изготовления фаршей полукопчёных колбас	2		

	13	Особенности изготовления фаршей отдельных видов полукопчёных колбас на поточно-механизированных линиях	2	2
	14	Схема, способы, технологические процессы изготовления фаршей полукопчёных колбас	2	2
	15	Особенности технологий фаршей варёно-копчёных колбас	2	2
	16	Оборудование изготовления фарша варёно-копчёных говяжьей (праздничной), мелитопольской 2 способами	2	2
	17	Сравнительный анализ технологий, схем изготовления фаршей варёно-копчёных колбас	2	2
	18	Технология, сырьё, структура фаршей сырокопчёных колбас	2	2
	19	Оборудование, схемы изготовления фаршей сырокопчёных колбас 2-мя способами	2	2
	20	Схемы, особенности изготовления фаршей сыровяленных колбас	2	2
	21	Сушка колбасных изделий	2	2
	22	Изготовление фаршей ветчинных колбасных изделий	2	2
	23	Сравнительная характеристика фаршей различных видов колбасных изделий	2	2
	Практические задания		18	
	1.	Составить схемы фаршей варёных колбас: подмосковной, деревенской, питерской, тихвинской	2	2
	2.	Составить схемы фаршей сосисок Студенческих, Адмиралтейских, Барбекю, Лиговских	2	2
	3.	Составить схемы изготовления фаршей мясных хлебов, фаршированных колбас	2	2
	4.	Составить схемы фаршей ливерных, кровяных колбас, указав режимы, дозы внесения компонентов	2	2
	5.	Составить схемы изготовления фаршей мясных паштетов, студней, зельцев, указав режимы, дозы внесения компонентов	2	2
	6	Составить схемы, описать изготовление фаршей полукопчёных колбас (индивидуальные задания)	2	3
	7	Составить схемы, описать изготовление фаршей варёно-копчёных колбас (индивидуальные задания)	2	3
	8	Составить схемы, описать изготовление фаршей сырокопчёных колбас	2	3

	(индивидуальные задания)		
9	Выполнить тестовые задания	2	3
-Самостоятельная работа по разделу 2:		32	3
СР 1.- Использование в технологии изготовления фаршей глутамата натрия-		5	3
СР2- Требования к сырью при производстве колбасной продукции халяль		5	3
СР 3.- Составить презентацию: Схема фарша вареной колбасы, параметры процессов		5	3
СР 4.- Составить презентацию: Схема фарша, оборудование изготовления полукопчёных колбас, параметры процессов 2 способа		6	3
СР 5.- Составить презентацию: Схемы фарша, оборудование изготовления варено-копчёных колбас, 2 способа-5 ч		5	3
СР 6.- Составить презентацию: Схемы фаршей, оборудование фаршей сырокопчёных, сыровяленных колбас 2 способа		6	3
Раздел 3. Контролировать соблюдение режимов обработки фаршей	Содержание:	148	1
	1. Виды дефектов и фальсификация колбас	2	
	2. Организация контроля качества на предприятиях мясной отрасли	2	
	3. Порядок контроля качества сырья для колбасных изделий на предприятии	2	
	4. Контроль качества фаршей для колбасных изделий на предприятии	2	
	5. Требования к качеству и безопасности вареных колбас, сосисок, сарделек из мяса птицы	2	
	6. Требования к качеству и безопасности полукопченых, колбас	2	
	7. Требования к качеству и безопасности варёнокопчёных, сырокопчёных и сыровяленных колбас	2	
	8. Роль посола, тумблирования, массирования, вымешивания при изготовлении фаршей	2	
	9. Влияние видов измельчения на качество колбасных фаршей	2	2
	10. Влияние режимов термической обработки мяса на качество колбасных фаршей	2	2
	11. Составьте сводные данные по требованиям по оборудованию измельчения мясного сырья	2	1
	12. Процессы формирования качества колбас и контроль их безопасности	2	1
	13. Характеристика сырья и фарша как объектов контроля	2	1
	14. Методы и приборы для измерения химического состава фарша	2	1
	15. Методы и приборы для измерения содержания влаги в фаршах	2	1
	16. Методы, приборы для измерения жира в фаршах	2	1
17. Анализаторы для измерения химического состава фаршей	2	1	

	18.	Методы и приборы для измерения дисперсности мясных продуктов	2	1
	19	Методы и приборы для измерения структурно- механических свойств, плотности фаршей	2	1
	20	Меры недопущения посторонних привкусов и запахов	2	1
	21	Причины дефектов консистенции, обесцвечивания фарша батона	2	1
	22	Причины бульонных, жировых отёков, меры	2	1
	23	Причины пористости фарша на разрезе батона, меры	2	
	24	Причины крошливости фаршей, причины, меры	2	1
	25	Нарушения рецептур, причины возникновения дефектов цвета и консистенции фаршей	2	1
	26	Оборудование санитарной обработки помещений, оборудования, инвентаря	2	1
	27	Технологическая инструкция оператора колбасного производства	2	2
	28	Отчётность оператора	1	1
	Практические задания		20	3
	1	Составить конспект: увеличение сроков годности колбасных изделий	2	3
	2	Воспроизвести, изучить таблицы: Требования к качеству и безопасности вареных колбас, сосисок, сарделек	2	3
	3	Заполнить таблицу и проанализировать требования к свойствам используемых пищевых волокон	2	3
	4	Составить таблицу, проанализировать требования к белкам животного происхождения	2	3
	5	Составить таблицу, проанализировать данные по белкам растительного происхождения	2	2
	6	Составить конспект, проанализировать данные: требование и назначение специй и пряностей	2	2
	7	Составьте сводные данные по требованиям к оборудованию измельчения мясного сырья	2	2
	8	Обобщить в таблицу виды дефектов фаршей, указать причины и меры их устранения	2	2
	9	Воспроизвести, изучить технологическую инструкцию оператора при производстве фаршей	2	2
	10	Выполнить контрольные тестовые задания	2	3
Самостоятельная работа по разделу 3:			37	

СР 7. –Презентация-система ХАССП на предприятии - бч.	6	2
СР 8.- Составьте конспект: дефекты мяса PSE и DFD и их причины.	6	2
СР 9- Составить презентацию «Виды и роль белков животного происхождения в фаршах»	7	2
Р 10. - Составить презентацию «Оборудование посола, тумблирования, массирования, вымешивания при изготовлении фаршей»	6	2
СР 11.- Составить презентацию «Виды фаршей всех видов колбасных изделий их характеристики»	6	2
СР12 – Составить презентацию: техника безопасности в мясном цехе	6	3
Учебная практика, виды работ:	144	
Уметь – производить расчёты рецептур фаршей, дозировать компоненты фарша соответствии с рецептурой; подготавливать технологическое оборудование к работе; выявлять технические неполадки оборудования и принимать меры для их устранения; готовить составные части фарша (мясо различных видов, пряности, соль, воду (лёд) и др); загружать сырьё; вести процесс измельчения сырья; регулировать и контролировать режимы приготовления фарша; осуществлять процесс выгрузки фарша и передачи на последующую технологическую стадию; -выполнять технологические операции пуска насосов.		
Производственная практика, виды работ:	180	
иметь практический опыт выполнения технологических операций по приготовлению фарша; технического обслуживания оборудования для приготовления фарша; расчётов рецептур фаршей, дозирования компонентов фаршей в соответствии с рецептурой; подготовки технологического оборудования к работе; выявления технических неполадок оборудования, принятия мер для их устранения; подготовки составных частей фарша (мясо различных видов, пряности, соль, воду (лёд) и др); загрузки сырья; ведения процессов измельчения сырья; регулирования и контроля режимов приготовления фарша; осуществлять выгрузки фарша и передачи его последующую технологическую стадию; -выполнения технологических операций пуска насосов.		
Всего часов	658	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. СОСТАВЛЕНИЕ ФАРША КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета 23, 46, предусмотрена дистанционная форма (работа через интернет ресурсы и т.д.)

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- Мультимедийный компьютер
- Мультимедиапроектор
- Проекционный экран

Средства обучения при дистанционной форме (нормативно-справочная литература, комплект плакатов, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.)

В условиях дистанционного обучения:

- инструктаж и выдача задания производится на электронном образовательном ресурсе колледжа;
- обратная связь и консультации осуществляются на электронном образовательном ресурсе колледжа, MOODLE;
- выполненные задания хранятся на электронном образовательном ресурсе в разделе изучаемой дисциплины (модуля);
- консультация, зачет или экзамен осуществляется в форме телеконференции в программе MOODLE

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов №23 Технология мяса и мясных продуктов; лабораторий №46.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: шкафы для наглядных пособий и учебной литературы по технологии мяса и мясопродук-

тов, столы для учащихся, интерактивная доска, компьютерная установка для преподавателя

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

Оборудование лаборатории и рабочих мест мастерской: волчки, столы для работы с мясным сырьём 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.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы в кабинете:

Основная литература:

1. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солёно-копчёных изделий. -2.е изд., перераб. и доп. – СПб.: Профессия», 2017г. – 216 с., ил.

Дополнительная литература:

1. В.И. Ивашов. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. В.И. Ивашов. ООО «Гиорд». 2019 г., 733 с.
- 2.Сборник рецептур мясных изделий и колбас. СПб.: Издат. Профи, 2019г. - 321 стр.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия по модулю проводятся в оборудованном учебном кабинете, ресурсном центре, учебная и производственная практика – в соответ-

ствии с графиком учебных занятий для совершеннолетних - на мясоперерабатывающих предприятиях г. Новосибирска и области по заключаемым долгосрочным договорам с ними по проведению учебных и производственных практик на этих предприятиях.

Для качественного освоения профессионального модуля ПМ.01. «Составление фарша для колбасных изделий» содержание структурировано с учетом формируемых компетенций:

ПК.1.1. Дозировать компоненты фарша по рецептуре.

ПК 1.2. Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, фаршемешалках – измельчителях или других машинах периодического действия.

ПК 1.3. Контролировать соблюдение режимов обработки фарша.

С целью актуализации требований ФГОС при проектировании профессионального модуля ПМ.01. Составление фаршей для колбасных изделий предусмотрено:

- изучение общепрофессионального цикла дисциплин: «Общая технология мяса и мясопродуктов», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

Для обеспечения практикоориентированности и компетентностного подхода ФГОС в профессиональном модуле предусмотрены практики: учебная, производственная. По завершению практик студенты сдают зачёты по МДК и квалификационный экзамен. По завершению практики студентам выставляется оценка.

Для качественного освоения профессиональных компетенций применяются следующие формы и методы проведения учебных и практических занятий:

работа в малых группах; изучение конкретных ситуаций из практики; метод решения проблем; обсуждение; лекция; работа в команде.

Также проводится индивидуальная работа с обучающимся, запланированы и проводятся индивидуальные и групповые консультации.

Для усиления эффективности процесса обучения предусмотрены следующие виды самостоятельной работы, которые адекватны требованиям ФГОС по виду деятельности:

- систематическая проработка конспектов занятий, учебных изданий и специальной технической литературы;
- составление сообщений, рефератов; презентации; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление отчетов по практическим занятиям, подготовка к их защите.

Тематика самостоятельной работы направлена на углубление, обобщение и систематизацию требований ФГОС, а также развитие творческих способностей обучающихся.

Для обучающихся очной формы получения образования предусмотрены следующие формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Консультации для обучающихся организованы в учебном кабинете технологии мяса и мясопродуктов в соответствии с учебным графиком.

Для обеспечения качественного освоения требований ФГОС используются следующие методы и формы контроля и оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций:

- текущий контроль (по разделам, по темам, при защите практических работ);
- промежуточная аттестация, учебная практика, зачет; производственная практика - экзамен.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме: устного и письменного контроля знаний; контроля в решении ситуационных задач; практического контроля на практических занятиях; наблюдения за деятельностью обучающегося; интерпретации наблюдения.

Итоговая аттестация по профессиональному модулю осуществляется в форме экзамена с целью проверки сформированных компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности. На экзамен выносятся суждения об освоении профессионального модуля на основании ком-

плексной оценки, которая состоит из оценок уровня освоения общих и профессиональных компетенций обучающихся. По завершению процедуры оценки выносится суждение о том, сформированы или нет общие и профессиональные компетенции, которое оформляется оценочной ведомостью с подтверждением и росписями всех членов ГАК. Фонды практических заданий и оценочных средств согласованы с работодателем.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (письменная экзаменационная работа).

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Соответствует требованиям к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой, выполняются. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла и составляет более 18 лет. Мастер и преподаватель проходят стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01: «СОСТАВЛЕНИЕ ФАРША ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Дозировать компоненты фарша по рецеп-	Дозирование компонентов при составлении фаршей: в точном соответствии с рецептурой изделия.	Текущий, промежуточный, итоговый

туре	Соблюдение последовательности дозирования компонентов фарша. Скорость и техничность выполнения операций. Соответствие действий оператора требованиям правил эксплуатации, техники безопасности, личной, производственной гигиены и санитарии.	контроль знаний Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий, рефератов
ПК.1.2. Составлять фарши на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках, измельчителях или других машинах периодического действия	Соблюдение последовательности закладки мясного сырья, скорости, длительности его обработки в соответствии с технологической инструкцией, соблюдение правил эксплуатации оборудования, личной, производственной гигиены. Демонстрация навыков, скорости и техничности составления фаршей на фаршемешалках, куттерах, куттер-мешалках, мешалках - измельчителях или других машинах периодического действия.	Текущий, промежуточный, итоговый контроль знаний Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий, рефератов
ПК 1.3: Контролировать соблюдение режимов обработки фарша	Контроль режимов обработки фаршей, норм расхода материалов в соответствии с инструкцией, соответствующей виду и сорту колбасного изделия.	Текущий, промежуточный, итоговый контроль знаний Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий, рефератов

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

Общие компетенции обучаемых

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК-1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявление устойчивого интереса к будущей профессии. Успешное прохождение учебной и производственной практики. Участие в конкурсах и всевозможных конференциях.	1. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ. 2. Анализ степени участия в профессиональных конкурсах.
ОК-2. Организовывать собственную деятельность исходя из цели, способов её достижения, определённых руководителем.	Обоснование выбора методов и способов решения поставленной профессиональной задачи. Демонстрация эффективности принятого решения	1. Наблюдение и экспертная оценка выполнения профессиональной задачи в соответствии с поставленной целью. 2. Анализ отзывов о прохождении практики. 3. Анализ дневника наблюдений.
ОК-3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, коррекцию собственной деятельности, нести ответственность	Готовность: - анализировать выполнение рабочего задания, - осуществлять оценку собственной деятельности, - принимать решения в стандартных и нестандартных	1. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении при выполнении задания 2. Анализ самоотчётов по практической работе. 3. Анализ анкет.

за результаты своей работы	ситуациях, - нести ответственность за результаты своей работы.	
ОК-4. Осуществлять поиск информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	1.Использование различных источников информации. 2.Успешное участие в конференциях, семинарах.	1.Наблюдение и экспертная оценка степени использования дополнительной информации для эффективного выполнения профессиональных задач. 2.Оценка подготовленных сообщений, рефератов по критериям (свои критерии).
ОК-5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрация навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности, готовность к применению ИКТ при подготовке творческих заданий.	1.Наблюдение и экспертная оценка демонстрации навыков использования ИКТ по критериям. 2.Анализ результатов участия в неурочных работах с учётом использования ИКТ.
ОК-6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, преподавателями	Демонстрация коммуникативных навыков при взаимодействии с педагогами, коллегами, товарищами	Наблюдение и экспертная оценка уровня взаимоотношений по критериям.
ОК- 7. Исполнение воинской обязанности, в т.ч. с применением полученных знаний	Демонстрация дисциплинированности, физической подготовленности, добросовестности, выносливости, терпеливости, присущих будущему защитнику отечества, готовности к выполнению воинской повинности.	.Наблюдение и экспертная оценка демонстрации дисциплинированности, физической подготовки, добросовестности, выносливости, готовности к воинской службе по критериям.