

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02. Формовка колбасных изделий

2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02.Формовка 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: _____ Шульга Анастасия Владимировна, преподаватель,

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.14 и специальностям 19.02.07, 19.02.08

Протокол № 01 от 31.08.2022г

Председатель ПЦК _____ Л.М. Князькова

СОГЛАСОВАНО:

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

_____ Т.А. Медникова



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02. Формовка колбасных изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства, входящий в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, группы продукты питания из сырья животного происхождения животного происхождения

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): формовка колбасных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 сопроводительную документацию на рамы.

Рабочая программа профессионального модуля по профессии Оператор процессов колбасного производства может быть использована в программах повышения квалификации, переподготовки при наличии начального 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

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 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;

уметь:

- готовить оборудование для формирования 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

знать:

- 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 технические условия на различные виды колбасных изделий, варёные колбасы и фаршевую оболочку;

-нормы расхода оболочек и фарша

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 567 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 час.;

в.ч. лабораторных и практических работ обучающегося - 22 час.

самостоятельной работы обучающегося – 45 часов.

Практики- 432 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02. Формовка колбасных изделий

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимся вида профессиональной деятельности:

формовка колбасных изделий,

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 сопроводительную документацию на рамы
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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02.01
3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02.01. Формовка 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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, ч			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1. Формовать колбасные изделия методом шприцевания ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;	Раздел 1.Формование колбасных изделий методом шприцевания	48	34	6	15	48	96
ПК 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;	Раздел 2. Формование колбасных изделий на автоматах и полуавтоматах	34	22	8	10	48	96
ПК 2.3. Перевязывать колбасные изделия вручную ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;	Раздел 3. Перевязывание колбасных изделий вручную	19	10	2	10	12	24
ПК 2.4. Укладывать колбасные изделия в форму ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР	Раздел 4. Укладывание колбасных изделий в формы	24	18	4	5	18	36

14; ЛР 15; ЛР 16;							
ПК 2.5. Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;	Раздел 5. Размещение продукции и сопроводительной документации на рамы	10	6	2	5	18	36
	Всего	135	90	22	45		
	Практика	432				108	324
	Всего:	567	90	22	45	108	324

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02. Формовка колбасных изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Формование колбасных изделий шприцевания		34	
МДК 02.01. Технология формовки колбасных изделий			
Тема 1.1. Оборудование и колбасные оболочки	Содержание:	34	
	1. Шприцевание, формование, дозирование.	2	2
	2. Шприцы для формования колбас, виды, способы подачи фарша.	2	1
	3. Особенности использования и эксплуатации поршневого шприца.	2	1
	4. Вакуумные шприцы, их особенности, принцип действия	2	1
	5. Организация безопасной работы шприцев	2	1
	6. Классификация колбасных оболочек	2	1
	7. Натуральные оболочки.	2	2
	8. Искусственные оболочки	2	2
	9. Белковые искусственные оболочки	2	1
	10. Целлюлозные оболочки	2	1
	11. Полимерные оболочки	2	2
	12. Дефекты натуральной оболочки.	2	2
	13. Подготовка натуральных оболочек к набивке	2	2
	14. Подготовка искусственных оболочек к набивке	2	1
	Лабораторные работы:	Не предусмотрены	

	Практические задания:	6	
1	Законспектировать и изучить материал: Особенности периодического шприцевания.	2	2
2	Составить схему видов колбасных оболочек	2	2
3	Тестовое задание для закрепления пройденной темы	2	
Самостоятельная работа		15	
	1. Подготовка сообщений: виды шприцев.	5	3
	2. Подготовка презентации: Дефекты натуральных колбасных оболочек	5	
	3. Подготовка презентации: «Применение гофрированной оболочки для колбас»	5	3
Раздел 2.Формование колбасных батонов на автоматах и полуавтоматах		24	
МДК 02.01.Технология формовки колбасных изделий			

Тема 2.1. Автоматы и полуавтоматы для формовании колбасных изделий	Содержание:		22	
	1	Автоматы и полуавтоматы для формовки вареных колбасных изделий	2	2
	2	Формование сырокопченых, полукопченых колбас и ветчин.	2	2
	3	Формование ливерных колбас, сосисок	2	2
	4	Дефекты, возникающие при формовке колбасных изделий	2	2
	5	Клипсование колбасных изделий	2	2
	6	Оборудование для клипсования колбасных изделий	2	2
	7	Подбор клипс для клипсования колбасных изделий	2	2
	Лабораторные работы:		Не предусмотрены	
	Практические задания:		8	
	1	Изучить конструкцию и принцип действия аппарата для формования сосисок	2	2
	2	Дефекты, возникающие при клипсовании и пути их устранения	2	2
	3	Оборудование для клипсования.	2	2
4	Тестовое задание	2	2	
Самостоятельная работа		10		
1	Сообщение: клипсы и их виды и характеристики	5	3	
2	Подготовка Презентации: «Формование варено-копченых колбас.»	5	3	
Раздел 3. Перевязывание колбасных изделий вручную		10		
МДК.02.01. Технология формовки колбасных изделий				
Тема 3.1. Ручная вязка колбасных изделий		10		
Содержание:				
1. Вязка колбасных изделий		2	1	
2. Особенности вязки колбасных изделий.		2	1	
3. Перевязочные материалы для вязки колбас		2	1	
4. Способы вязки колбасных изделий		2	1	
Практические задания:		2		
1. Требования техники безопасности формовщика и вязальщика колбасных изделий		2	2	
Самостоятельная работа		10		
1. Зарисовка схем вязки колбасных изделий по видам (из стандартов).		5	3	
2. Составить презентация: Шпагаты и нити для вязки колбас		5		
Раздел 4. Укладывание колбасных изделий в формы		18		
МДК.02.01 Технология формовки колбасных изделий				
Тема 4.1. Особенности технологий колбасных изделий в формах		18		
Содержание:				

	1.Технология формовки колбасных изделий в формы.	2	2
	2.Штриковка колбас	2	2
	3. Формование зельцев и холодца	2	2
	4. Формование изделий из желе (заливное и студни)	2	2
	5.Особенности формования мясных хлебов.	2	2
	6.Формование паштетов.	2	2
	7.Формование ветчин в формы	2	1
	Лабораторные работы:	Не предусмотрены	
	Практические задания: -	4	
	1.Составить сводную таблицу данных по видам изделий в формах	2	2
	2. Составить доклад о видах брака при производстве изделий в форме	2	2
	Самостоятельная работа при изучении раздела 4: Тематика домашних заданий:	5	2
	1. Презентация: Виды мясных изделий в формах, их качественные характеристики	5	2
Раздел 5. Размещение продукции и сопроводительной документации на рамы			
МДК.02.01. Технология формовки колбасных изделий			
Тема 5.1. Навешивание колбасных изделий на рамы	Содержание:	6	
	1. Правила навешивания, укладка колбасных изделий на рамы.	2	1
	2. Транспортировка колбас	2	1
	Лабораторные работы:	Не предусмотрены	
	Практические задания:	2	2
	1 Заполнение документации. Правила паспортизации продукции.	2	2
	Самостоятельная работа	5	3
	1.Подготовка презентации: Навешивание колбасных изделий на рамы	5	3
Учебная практика		108	
Виды работ: ТБ, подготовка оборудования для формирования колбас, ведение формования батонов кол-бас с упаковкой в искусственную оболочку и натуральную оболочку; перевязка колбасных батонов для придания формы; штриковка колбасных батонов с целью удаления воздуха; выгрузка и укладка подготовленной - продукции в формы, размещение на рамах; паспортизация продукции; транспортирование колбасных изделий для дальнейшей обработки.			
Производственная практика		324	
Виды работ: приобретение практического опыта подготовки оборудования для формирования колбас, формования батонов колбас в искусственную оболочку и натуральную оболочку; перевязка колбасных батонов для придания формы; накальвание колбасные батоны с целью удаления воздуха; выгрузка и укладка подготовленной продукции в формы, размещение на рамах; паспортизация продукции;			

транспортирование колбасных изделий для дальнейшей обработки	
Примерная тематика курсовых работ (проектов)	нет
Обязательная аудиторная нагрузка по курсовой работе	нет
Всего	567

3.3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.3.1. 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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02. Формовка колбасных изделий

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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 мясопродуктов, 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. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению теоретического курса

Основная литература:

1. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солёно-копчёных изделий.-2-е изд., перераб. и доп.- СПб.: Профессия, 2018 г. – 216 с., ил.

Дополнительная литература:

1. Ланг Б.-А.,Эффенбергер Г.Колбасные оболочки. Натуральные, искусствен-ные, синтетические.-СПб.: Профессия, 2019.-256 с., табл., ил.
2. В.И. Ивашов.Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. В.И. Ивашов.ООО «Гиорд». 2019 г., 733 с.
3. О.В. Соловьёв.Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения. О,В. Соловьёв, .В.Москва. «Дели Принт», 2018 г.
4. Сборник рецептов мясных изделий и колбас. СПб.: Издат. Профи, 2018г. - 321 стр.
5. Правила по охране труда в мясной промышленности., ПОТ Р О – 009 – 2003, -Изд-во Деан, Санкт-Петербург, 2018 г. - 27 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

4.3.1. Для качественного освоения профессионального модуля ПМ.02. «Формовка колбасных изделий» содержание структурировано с учетом формируемых компетенций:

Раздел 1 - ПК 2.1.- Формовать колбасные изделия методом шприцевания;

Раздел 2- ПК.2.1. - Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах;

Раздел 3- ПК 2.3 .- Перевязывать колбасные изделия вручную;

Раздел 4- ПК 2.4.- Укладывать колбасные изделия в форму;

Раздел 5- ПК 2.5.- Размещать продукцию и сопроводительную документации на рамы

Раздел 5- ПК 2.5. Размещать продукцию и сопроводительную документации на рамы

Теоретические занятия по модулю проводятся в оборудованном учебном кабинете, учебная и производственная практика – в соответствии с графиком учебных занятий на мясоперерабатывающих предприятиях г. Новосибирска.

Реализация программы модуля: заключены долгосрочные договора по проведению учебных и производственных практик на предприятиях города.

4.3.2. С целью актуализации требований ФГОС при проектировании профессионального модуля ПМ.02. предусмотрено:

- изучение общепрофессионального цикла дисциплин: «Общая технология мяса и мясопродуктов», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, МДК.01.01.«Технология составления фарша для колбасных изделий».

4.3.3. Для обеспечения практикоориентированности и компетентного подхода ФГОС в профессиональном модуле ПМ.02. предусмотрены следующие виды практик:

- учебная и производственные практики в установленных объемах, которая проводится во 1 и 2 семестрах 1 курса; база практики – мясоперерабатывающие предприятия г. Новосибирска. По завершению практик обучающиеся сдают квалификационный экзамен.

4.3.4. Для качественного освоения профессиональных компетенций применяются следующие формы и методы проведения учебных и практических занятий: работа в группах; изучение конкретных ситуаций из практики; метод решения проблем; обсуждение; лекции; работа в команде.

4.3.5. В целях 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;
- презентаций;
- 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.

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

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

4.3.7. 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, производственная практика);

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

Итоговая аттестация по профессиональному модулю осуществляется в форме экзамена квалификационного с целью проверки сформированных компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности. На экзамен квалификационный выносится суждение об освоении профессионального модуля на основании комплексной 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. Фонды практических заданий и оценочных средств согласованы с работодателем.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса:

Соответствует требованиям к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному 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 стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПМ. 02. ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1: Формовать колбасные изделия методом шприцевания ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;	Формовка колбасных изделия в технологической последовательности по виду, сорту. Скорость и техничность выполнения операций формования, Соблюдение требований правил эксплуатации, техники безопасности и охраны труда личной, производственной гигиены.	Текущий, промежуточный, итоговый контроль знаний Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий, рефератов
ПК.2.2: Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;	Соблюдение последовательности формования колбасных изделий на автоматах и полуавтоматах в соответствии с требованиями инструкции; Демонстрация навыков, скорости и техничности при формовании колбасных изделий на автоматах и полуавтоматах;	Текущий, промежуточный, итоговый контроль знаний Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий, рефератов

	Выполнение безопасной эксплуатации, личной, производственной гигиены, санитарии при формовании колбасных изделий на автоматах и полуавтоматах.	
ПК3.3: перевязывать колбасные изделия вручную ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;	Вязка вручную по виду и сорту колбасного изделия. Соблюдение норм расходования фарша и материалов. Выполнение требований правил безопасной эксплуатации, личной, производственной гигиены и санитарии.	Текущий, промежуточный, итоговый контроль знаний Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий, рефератов
ПК 2.4: укладывать продукцию в формы ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;	Укладка продукции в формы. Демонстрация навыков, скорости и техничности при укладке продукции в формы; Выполнение требований правил безопасной эксплуатации, личной, производственной гигиены.	Текущий, промежуточный, итоговый контроль знаний Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий, рефератов
ПК 2.5: размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;	Размещение продукции и сопроводительной документации на рамы. Выполнение требований правил безопасной эксплуатации, личной, производственной гигиены.	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.

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	Готовность: - анализировать выполнение рабочего задания,	1. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении при выполнении задания 2. Анализ самоотчётов по практической

и итоговый контроль, коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- осуществлять оценку собственной деятельности, - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, - нести ответственность за результаты своей работы.	работе. 3. Анализ анкет.
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.