

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03. ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ И
МЯСОПРОДУКТОВ**

Новосибирск, 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ03. Термическая обработка 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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА МЯСОПРОДУКТОВ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03. Термическая обработка колбасных изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Термическая обработка мясопродуктов 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 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Контролировать качество обрабатываемого сырья.

ПК 3.2. Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.3 Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов.

ПК 3.4 Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.

ПК 3.5 Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Термическая обработка мясопродуктов 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 термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов;

-технического обслуживания оборудования для термической обработки;

уметь:

- загружать сырьё и выгружать готовую продукцию;

- устанавливать, поддерживать и регулировать режимы термической обработки;

- определять готовность мясопродуктов;

- передавать готовую продукцию на хранение и реализацию;

- вести документацию установленного

знать:

- ассортимент вырабатываемой продукции;

- правила загрузки и выгрузки обрабатываемых колбасных изделий и мясопродуктов;

- правила размещения и нормативные нагрузки;

-устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно измерительных приборов;

-технологические режимы термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов;

- сущность физико–химических процессов, происходящих при термической обработке;

- нормы выхода готовой продукции;

- государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия и мясопродукты

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

максимальной учебной нагрузки обучающегося 785 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 99 часов;

практических занятий – 30 часов;

самостоятельной работы обучающегося: 38 часов.

Практика – 648 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. ОЗ. ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимся вида профессиональной деятельности: термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Контролировать качество обрабатываемого сырья
ПК 3.2	Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий
ПК 3.3	Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов
ПК 3.4	Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий
ПК 3.5	Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки
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

Тематический план профессионального модуля ПМ 03.Термическая обработка мясопродуктов

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. 3.1. Контролировать качество обрабатываемого сырья. ЛР 1; ЛР 3; ЛР 4; ЛР 6; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 10;	Раздел 1. Контроль качества обрабатываемого сырья	56	32	8	-	24	108
ПК. 3.2. Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий. ЛР 1; ЛР 3; ЛР 4; ЛР 6; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 10;	Раздел 2. Варка мясопродуктов и колбас	64	20	6	20	24	108
ПК. 3.3: Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов. ЛР 1; ЛР 3; ЛР 4; ЛР 6; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 10;	Раздел 3. Обжарка, запекание (жарка), копчение колбас, мясопродуктов	62	20	6	18	24	108
ПК. 3.4 Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий. ЛР 1; ЛР 3; ЛР 4; ЛР 6; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 10;	Раздел 4. Сушка мясопродуктов и колбасных изделий	42	18	4	-	24	108

ПК. 3.5. Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки. ЛР 1; ЛР 3; ЛР 4; ЛР 6; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 10;	Раздел 5. Контроль и регулирование температурных и влажностных режимов обработки мясопродуктов	21	9	6	-	12	108
	Всего:	785	99	30	38	108	540

3.2. Содержание обучения по МДК.03.01. Термическая обработка мясопродуктов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Контроль качества обрабатываемого сырья			2
МДК 03.01. Технология термической обработки мясопродуктов и колбас			
Тема 1.1. Процессы термической обработки	Содержание:	32	
	1. Классификация и ассортимент колбасных изделий	2	
	2. Виды, сущность термической обработки колбасных изделий	2	
	3. Изменение свойств мяса при термической обработке	2	
	4. Сущность процессов, схемы термической обработки колбас	2	
	5. Требования к качеству варёных колбасных изделий, хлебам	2	
	6. Требования к качеству ливерных, фаршированных, кровяных колбас	2	
	7. Требования к качеству копчёных колбасных изделий	2	
	8. Виды и ассортимент мясных копченостей	2	
	9. Виды, сущность термической обработки мясных копченостей	2	
	10. Требования к качеству мясных копченостей	2	
	11. Оборудование термической обработки колбасных изделий	2	
	12. Оборудование термической обработки мясных копченостей	2	
Лабораторные занятия:		Не запланированы	

	Практические задания:	8
	1. Сводная таблица колбасных изделий	2
	2. Воспроизвести, проанализировать технологические схемы обработки вареных и копченых колбас	2
	3. Воспроизвести, проанализировать технологические схемы обработки вареных мясопродуктов	2
	4. Воспроизвести, проанализировать технологические схемы обработки копченых мясопродуктов	2
Раздел 2. Варка мясопродуктов и колбас		
МДК 03.01. Технология термической обработки мясопродуктов и колбас.		
Тема 2.1. Технология варки колбас, мясопродуктов	Содержание:	20
	1. Сущность процессов варки колбасных и мясных изделий	2
	2. Особенности варки вареных колбасных изделий.	2
	3. Особенности варки: зельцев, холодцов, студней	2
	4. Особенности варки копченых колбас	2
	5. Оборудование варки колбасных и мясных изделий	2
	6. Варка окороков и рулетов	2
	7. Варка изделий в формах, реструктурированных ветчин	2
	Лабораторные занятия:	Не запланированы
	Практические задания:	6
	1. Проанализировать режимы варки колбас, составить технологическую схему для выбранного колбасного изделия с указанием технологических параметров	2
	2. Проанализировать режимы варки мясопродуктов, составить технологическую схему для выбранного мясного изделия с указанием технологических параметров	2
	3. Составьте технологическую схему производства ветчин, указать режимы термической обработки	2
Самостоятельная работа при изучении разделов 1, 2.		20

1. Подготовка сообщений: Система контроля изготовления мясопродуктов на предприятиях			
2. Сообщение: Показатели качества колбасных изделий			
3. Подготовка презентаций: «Термическая обработка варёных колбас».			
4. Подготовка презентаций: «Термическая обработка сосисок».			
5. Составить сообщения: «Варёные колбасы, мясопродукты в питании человека».			
Раздел 3. Обжарка, запекание (жарка), копчение		20	
МДК 03.01. Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов			
Тема 3.1. Обжарка, запекание, копчение колбас и мясопродуктов	Содержание:	20	3
	1. Виды, сущность процессов копчения мясных изделий	2	
	2. Влияние, состава, свойств копильного дыма на копчение	2	
	3. Процессы, режимы копчения колбасных изделий	2	
	4. Процессы, режимы копчения мясных изделий	2	
	5. Процессы, режимы обжарки, запекания колбасных, мясных изделий	2	
	6. Устройство, принцип действия термоагрегатов, копильных камер	2	
	7. Устройство обжарочных камер, печей для запекания мясопродуктов	2	
	Лабораторные занятия:		
	Практические задания:	6	
	1. Виды и характеристики древесины для получения копильного дыма	2	
	2. Изучение принципа действия жарочных шкафов и шкафов для запекания	2	
3. Изучение принципа действия универсальных термокамер	2		
Самостоятельная работа по разделу 3.		18	
1. Подготовка презентаций: Термическая обработка полукопчёных колбас.			
2. Подготовка презентаций: Термическая обработка варёно-копчёных колбас.			
3. Подготовка презентаций: Термические процессы сырокопчёных колбас.			
4. Подготовка презентации : Запеченые и жареные продукты из свинины			
Раздел 4. Сушка колбасных изделий и мясопродуктов		20	
МДК 03.01. Технология термической обработки			

колбас и мясопродуктов			
Тема 4.1. Технология сушки мясопродуктов.			
	Содержание:	18	
	1. Ассортимент сырокопчёных колбас, особенности производства	2	3
	2. Технологические схемы производства сырокопчёных колбас, сущность режимов производства	2	3
	3. Сушка мясных продуктов, изменения при сушке	2	
	4. Ассортимент сырокопчёных мясопродуктов, особенности производства	2	
	5. Камеры созревания колбас и мясопродуктов	2	
	6. Изготовление сырокопчёных колбас в камерах климатического созревания	2	
	7. Требования к качеству, безопасности сырокопчёных, сыровяленых изделий. Упаковка, хранение, маркировка, транспортирование мясных продуктов	2	
	Лабораторные занятия:	Не запланированы	
	Практические задания:	4	
	1. Составьте технологическую схему с описанием параметров производство сырокопчёных сыровяленых колбасных изделий	2	
	2. Составьте технологическую схему с описанием параметров производства сырокопчёного или сыровяленого мясного изделия	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4.		-	
Раздел 5. Контроль и регулирование температурно-влажностные режимы термической обработки изделий		9	
МДК 03.01. Технология термической обработки изделий			
Тема 5.1. Контроль термовлажностных режимов		9	

	Содержание:		
	1. Автоматизация процессов термической обработки	2	
	2. Качество, контроль и регулирование температурно-влажностных режимов термической обработки мясопродуктов на предприятии	1	3
	Лабораторные занятия:	Не запланированы	
	Практические задания:	6	3
	1. Составьте таблицу данных: «Температурно-влажностные режимы термической обработки колбасных изделий»	2	3
	2. Составьте таблицу данных: «Температурно-влажностные режимы термической обработки мясных изделий»	2	3
	3. Дефекты колбасных изделий	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 5.		-	
	Итого часов:	99	
Учебная практика		108	
Виды работ: Загрузка сырья и выгрузка готовой продукции, установка, поддержание и регулирование режимов термической обработки; определение готовности мясопродуктов; - передача готовой продукции на хранение и реализацию; - ведение документации установленного образца.			
Производственная практика		540	
Виды работ: Загрузка сырья и выгрузка готовой продукции, установка, поддержание и регулирование режимов термической обработки; определение готовности мясопродуктов; - передача готовой продукции на хранение и реализацию; - ведение документации установленного образца.			
Всего:		785	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. ОЗ. ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

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;
- шкафы для наглядных пособий и учебной литературы по технологии мяса и мясосопродуктов
- разборные модели, макеты и тренажёры по профессиям переработки мяса, операторов процессов колбасного производства

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

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 продук-

ции, 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

Основная литература

1. О,В. Соловьёв, Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения. В.Москва. «Дели Принт», 2018 г.,

2. Л.А.Сарафанова, Применение пищевых добавок в переработке мяса и рыбы, Издательство «Профессия», 2019 г. – 251с.

Дополнительная литература

1. В.И. Ивашов .Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности.. ООО «Гиорд». 2019г., 733 с.

2. В.И.Шляхтунов, Технология производства мяса и мясных продуктов. Минск, «Техноперспектива», 2019 г., - 471 с.

3.Сборник рецептов мясных изделий и колбас. СПб.: Издат. Профи, 2018. - 321 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для качественного освоения профессионального модуля ПМ.03. «Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий» содержание структурировано с учетом формируемых компетенций: Раздел МДК.03.01 ПК 3.1: Контролировать качество обрабатываемого сырья; Раздел МДК.03.02 ПК 3.2: Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий; Раздел МДК.03.03 ПК 1.3: Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов.

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

С целью актуализации требований ФГОС при проектировании профессионального модуля ПМ.03 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 ПМ.03. «Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий» 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 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;
- лекция;
- работа в команде.

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 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 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 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 всех членов ГАК.

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 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, преподаватель проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения ПМ.03. «Термическая обработка мясосопродуктов и колбасных изделий»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1: Контролировать качество обрабатываемого сырья. ЛР 1; ЛР 3; ЛР 4; ЛР 6; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 10;	Контролирует качество поступающего на обработку сырья по требованиям инструкции. Соблюдает последовательность, скорость и техничность выполнения операций термической обработки мясных изделий; требования инструкции, техники безопасности, личной, производственной гигиены..	Текущий, промежуточный, итоговый контроль знаний Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий, рефератов
ПК.3.2: Производить варку мясосопродуктов и колбасных изделий. ЛР 1; ЛР 3; ЛР 4; ЛР 6; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 10;	Проводит варку колбасных изделий и мясосопродуктов в открытых котлах, термокамерах и термоагрегатах в соответствии с требованиями инструкций. Выполняет требований правил безопасной эксплуатации, личной, производственной гигиены, техники безопасности при варке.	Текущий, промежуточный, итоговый контроль знаний Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий, рефератов
ПК 3.3: Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясосопродуктов . ЛР 1; ЛР 3; ЛР 4; ЛР 6; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 10;	Проводит обжарку, запекание (жарку), копчение колбасных изделий и мясосопродуктов в термокамерах и термоагрегатах, в печах для запекания (жарки) в соответствии с требованиями инструкций, демонстрация навыков, скорости и техничности действий	Текущий, промежуточный, итоговый контроль знаний Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий, рефератов

ПК 3.4: Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий. ЛР 1; ЛР 3; ЛР 4; ЛР 6; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 10;	Проводит сушку колбасных изделий и мясопродуктов в сушильных камерах, термоагрегатах в соответствии с требованиями инструкций. Демонстрация навыков, скорости и техничности действий, выполнения требований правил эксплуатации, техники безопасности, личной, производственной гигиены	Текущий, промежуточный, итоговый контроль знаний Наблюдение и экспертная оценка при выполнении заданий, рефератов
ПК 3.5. Контролировать и регулировать . ЛР 1; ЛР 3; ЛР 4; ЛР 6; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 10;	Контролирует и регулирует температурные и влажностные режимы обработки в соответствии видом и	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	Готовность: - анализировать выполнение рабочего задания, - осуществлять оценку собственной деятельности, - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, - нести ответственность за	1.Наблюдение и экспертная оценка при выполнении при выполнении задания 2.Анализ самоотчётов по практической работе. 3.Анализ анкет.

деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	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.

Формирование личностных результатов обучения

Код личностных результатов реализации программы	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
---	---

воспитания	
<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.

