

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И
ПЕРЕРАБОТКИ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
Для специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

**РП ПМ. 03 «ПРОИЗВОДСТВО КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПОЛУФАБРИКАТОВ»**

г. Новосибирск 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля Организация работы структурного подразделения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Организация-разработчик:

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

Разработчики:

Шульга Анастасия Владимировна, преподаватель

Рассмотрено на заседании ПЦК общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.14 и специальностям 19.02.07, 19.02.08.

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 _____



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.....	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	29
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	34

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ. 03 «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» (далее ПМ.03) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов.

Программа профессионального модуля по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов 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:

- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха.

уметь:

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- распределять поступающее сырье в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий;
- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выполнять технологические расчеты производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов;
- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака.

знать:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
- ассортимент продукции колбасных изделий;
- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий;
- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов;
- ассортимент продукции копченых изделий;
- требования действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов;
- режимы технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов;

- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов:

всего – 601 час, в том числе:

МДК. 03.01 Технология производства колбасных изделий:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 300 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 210 часа;

в том числе:

лабораторно-практических занятий – 70 часов.

Самостоятельной работы обучающегося – 90 часов.

МДК. 03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 301 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 210 часа;

в том числе:

лабораторно-практических занятий – 70 часов.

Самостоятельной работы обучающегося – 91 часов.

Учебная практика – 108 часов.

Производственная практика – 288 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03 «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов»

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<i>Код</i>	<i>Наименование результата обучения</i>
ПК 3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов
ПК 3.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности

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,

	<p>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</p>
<i>ЛР 4</i>	<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>
<i>ЛР 6</i>	<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>
<i>ЛР 9</i>	<p>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</p>
<i>ЛР 12</i>	<p>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</p>
<i>ЛР 14</i>	<p>Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм</p>
<i>ЛР 15</i>	<p>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.</p>
<i>ЛР 16</i>	<p>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.</p>

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов»:

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), ** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-4 ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;	МДК. 03.01 Технология производства колбасных изделий	300	210	70	-	90	-	36	144
ПК 1-4 ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;	МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов:	301	210	70	-	91	-	72	144
		396			-		-	108	288

		997	420	140	-	181	-	108	288
Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)					Объем часов	Уровень освоения	
1		2					3	4	
ПМ 03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.							997		
МДК 03.01. Технология производства колбасных изделий.							300		
Раздел 1 Производство колбасных изделий.							144		
Тема 1.1		Содержание					22		
Характеристика основного и вспомогательного сырья	1	Приёмка, контроль, подготовка сырья для колбасного производства					2	1	
	2	Вспомогательное сырье, применяемое для выработки колбасных изделий. Характеристика сырья и вспомогательных материалов					2	2	
	3	Факторы, влияющие на качество мяса на этапе первичной переработки скота.					2	2	
	4	Промышленное понятие «мясо». Состав, свойства, пищевая, биологическая ценность мяса и продуктов убоя с/х животных.					2	2	
	5	Классификация субпродуктов по видам, категориям и их использование при производстве колбасных изделий.					2	2	
	6	Виды клейм и их значение.					2	2	
	7	Кровь, используемая для изготовления колбас: цельная, дефибринированная или стабилизированная, сыворотка крови, плазма крови, форменные элементы крови.					2	2	

	8	Подготовка сырья: дефростация мясного сырья, субпродуктов, приготовление белкового стабилизатора и белково -жировых эмульсий.	2	2
		Практические занятия	6	
	9	Практическое занятие № 1 Таблица: «Мясное сырье для колбасного производства»	2	2
	10	Практическое занятие № 2 Таблица «Пищевые добавки для колбасного производства»	2	2
	11	Практическое занятие №3 Таблица «Кровь для колбасного производства»	2	2
		Самостоятельная (внеаудиторная) работа:	8	
	12	Доклад на тему: "Мясное сырье для колбасного производства "	2	
	13	Классификация мяса по термическому состоянию	2	
	14	Доклад на тему: «Биологическая безопасность мясных продуктов»	2	
	15	Подготовка реферата: «Технология производства субпродуктов для колбасной промышленности»	2	
Тема 1.2.		Содержание	12	
Схемы разделки туш для промышленной переработки	1	Подготовка сырья: разделка туш.	2	1,2
	2	Схемы разделки туш для промышленной переработки. Схемы рациональной разделки охлажденного мяса.	2	2
	3	Схемы разделки туш говядины. Разделение твердых и мякотных тканей. Обвалка. Роль разделки и жилочки.	2	2,3
	4	Принципы и схемы разделки туш свинины. Разделение твердых и мякотных тканей. Обвалка. Роль разделки и жилочки.	2	2
	5	Принципы и схемы разделки туш МРС и птицы. Разделение твердых и мякотных тканей. Обвалка. Роль разделки и жилочки.	2	
		Практические занятия	4	
	6	Практическое занятие № 4 «Сортовая характеристика мяса.»	2	3
		Самостоятельная (внеаудиторная) работа:	8	
	7	Доклад на тему: «Роботизированное оборудование для разделки полутуш»	4	
	8	Доклад на тему: «Вертикальная обвалка мяса»	4	
Тема 2. Технологические процессы производства		Содержание	16	
	1	Оборудование для измельчения. Машины для крупного измельчения. Пилы. Назначение. Принцип действия.	2	3

колбасных изделий Тема 2.1. Оборудование для измельчения	2	Мясорезательные машины для среднего измельчения. Блокорезки.	2	3
	3	Машины для снятия шкурки со шпика.	2	3
	4	Машины для пластования шпика и мяса.	2	3
	5	Машины для резания мясopодуKтов на куски заданного размера и формы. Шпигорезки.	2	2
	6	Мясорезательные машины для мелкого измельчения. Волчки.	2	
	7	Машины для тонкого измельчения мяса. Куттеры	2	
		Практические занятия		
	8	Практическое занятие №5 «Микроизмельчители. Эмульситаторы» назначение, принцип действия.	2	
		Самостоятельная (внеаудиторная) работа:	8	
	9	Оборудование для формования колбасных изделий.	4	2
10	Оборудование для измельчения мяса. Технические характеристики	4	3	
Тема 2.2. Технологические процессы производства		Содержание	52	
	1	Натуральные и искусственные оболочки, назначение, подготовка.	2	2
	2	Дефекты натуральных оболочек, способы устранения	2	2
	3	Посол и созревание мяса.	2	2
	4	Формование колбасных изделий. Шприцевание фарша в оболочку, осадка.	2	3
	5	Оборудование для шприцевания колбас	2	2
	6	Вязка. Виды перевязочных материалов.	2	2
	7	Способы вязки.	2	3
	8	Правила навески колбасных изделий.	2	2
	9	Термическая обработка колбасных изделий. Варка	2	2
	10	Термическая обработка колбасных изделий. Обжарка и запекание.	2	2
	11	Охлаждение колбасных изделий.	2	3
	12	Копчение. Цель. Виды	2	2
	13	Коптильный дым, виды древесины	2	2
	14	Сушка колбасных изделий	2	2
	15	Упаковка и маркировка колбасных изделий	2	2
	Практические занятия			

	16	Практическое занятие №6 Таблица «Использование натуральных оболочек»	2	3
	17	Практическое занятие №7 Таблица «Использование искусственных оболочек»	2	3
	18	Практическое занятие №8 «Основные преимущества и недостатки использование колбасных оболочек»	2	3
	19	Практическое занятие №9 Составить таблицу «Продолжительность посола/увеличение веса/содержание соли»	2	3
	20	Практическое занятие №10 «Шприцы, назначение. принцип действия»	2	3
	21	Практическое занятие №11 «Термодымовая камера для термической обработки» назначение, принцип действия.	2	3
	22	Практическое занятие №12 «Оборудование для копчения, назначение, принцип действия»	2	3
	23	Практическое занятие №13 «Оборудование для сушки, назначение, принцип действия (климатические камеры)»	2	3
	24	Практическое занятие №14 Требование ГОСТ к маркировке	2	3
	25	Практическое занятие № 15 Правила санитарной гигиены	2	3
	26	Практическое занятие № 16 Тестовое задание по теме	2	3
		Самостоятельная (внеаудиторная) работа:	18	3
	27	Презентация на тему: «История развития колбасного производства на Руси.»	6	3
	28	Реферат на тему: «Современное состояние и перспективы развития мясной отрасли.»	6	3
	29	Доклад на тему: «Современные упаковочные материалы для колбас.»	6	3
Раздел 2. Ассортимент, классификация. Технология производства.		Содержание:	8	3
	1	Ассортимент колбасных изделий	2	3
	2	Требования, предъявляемые к качеству продукции колбасного производства. (Общие требования. Контроль технологических процессов производства. Оценка качества готовой продукции. Сроки и условия хранения готовой продукции)	2	3
	3	ГОСТ и ТУ на колбасные изделия	2	3
	4	Основные методы исследования качества продукции. (Исследование свежести продукции. Органолептическая оценка качества свежести продукции. Химические исследования свежести продукции)	2	3
		Самостоятельная (внеаудиторная) работа:	6	3
	5	Описать контроль технологического процесса производства вареной колбасы	6	3

Тема 2.2.	Содержание:		100	
Технологический процесс производства колбасных изделий	1	Структуры фаршей, роль и влияние добавок, повышающих ВСС фаршей	2	3
	2	Использование в колбасных фаршах добавок, связывающих влагу	2	3
	3	Использование в фаршах улучшителей структур	2	3
	4	Технология производства вареных колбасных изделий. (Технологическая схема производства вареных колбасных изделий)	2	3
	5	Составление колбасного фарша для вареных и фаршированных колбас. Условие и технологические режимы приготовления фарша.	2	3
	6	Технология производства сосисок и сарделек (Технологическая схема производства)	2	3
	7	Составление колбасного фарша для сосисок и сарделек. Условие и технологические режимы приготовления фарша	2	3
	8	Особенности производства сосисок, сарделек. (Сравнительная оценка режимов, содержания влаги при обжарке, термообработке и варке)	2	3
	9	Технология производства ливерных колбасных изделий. (Технологическая схема производства ливерных колбас).	2	3
	10	Оценка качества ливерных колбас.	2	3
	11	Технология производства кровяных колбас. (Технологическая схема производства кровяных колбас).	2	3
	12	Технология производства фаршированных колбас (Сырье для изготовления фаршированных колбас. Технологическая схема производства фаршированных колбас)	2	3
	13	Технология производства зельцев, студней, холодцов (Технологическая схема производства зельцев).	2	3
	14	Технология производства мясных хлебов. (Технологическая схема производства мясных хлебов)	2	3
	15	Технология производства полукопченых колбас (технологическая схема производства)	2	3
	16	Составление колбасного фарша для варено-копченых колбас. Условие и технологические режимы приготовления фарша.	2	3
	17	Технология производства варено-копченых колбасных изделий (ассортимент варено-копченых колбас. Основное сырье.	2	3

18	Технологический процесс изготовления варено-копченых колбас. Рецепт (основного несоленого сыра)	2	3
19	Особенности производства полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас. (Особенности набивки фарша, обжарки, варки и копчения. Технологические режимы.)	2	3
20	Технология производства сырокопченых колбасных изделий. (ассортимент сырокопченых колбас. Основное сырье.	2	3
21	Технологический процесс изготовления сырокопченых колбас. Рецепт (основного сыра некоторых видов сырокопченых колбас.	2	3
22	Технологический процесс изготовления сыровяленых колбас. Рецепт (основного сыра некоторых видов сыровяленых колбас.	2	3
23	Контроль процесса производства колбасных изделий.	2	3
24	Контроль процесса холодильной обработки и хранения.	2	3
25	Технологические расчеты сыра, фарша и вспомогательных материалов	2	3
26	Оборудование, предназначенное для упаковки колбасных изделий	2	3
27	Биологическая безопасность мясного сыра.	2	3
28	Влияние технологических факторов на качество готовых изделий.	2	3
29	Виды брака при составлении фарша для колбасных изделий	2	3
30	Виды брака при формовке колбасных изделий	2	3
31	Виды брака при термической обработке колбасных изделий	2	3
	Практические занятия	38	
32	Практическое занятие № 17. Сравнительная оценка качества вареных колбас различных мясоперерабатывающих предприятий	2	3
33	Практическое занятие № 18. Органолептическая оценка качества вареных колбасных изделий.	2	3
34	Практическое занятие № 19. Определение pH колбасных изделий.	2	3
35	Практическое занятие № 20. Составление колбасного фарша для ливерных колбас. Условие и технологические режимы приготовления фарша	2	3
36	Практическое занятие № 21 Составление колбасного фарша для кровяных колбас	2	3
37	Практическое занятие № 22 Оценка качества зельцев.	2	3
38	Практическое занятие № 23 Зельцы, студни и холодец. Условие и технологические режимы приготовления фарша	2	3

39	Практическое занятие № 24. Технологический расчет по колбасному производству	2	3
40	Практическое занятие № 25 Определение качества полукопченых колбасных изделий, составление технологической схемы	2	3
41	Практическое занятие №26 Современные технологии в мясном производстве (работа с периодической литературой)	2	3
42	Практическое занятие № 27 Определение качества варено-копченых колбасных изделий.	2	3
43	Практическое занятие № 28 Составление колбасного фарша для сырокопченых и сыровяленых колбас. Условие и технологические режимы приготовления фарш.	2	3
44	Практическое занятие № 29. Оценка качества сырокопченых колбас.	2	3
45	Практическое занятие № 30. Влияние сушки на качество колбасных изделий	2	3
46	Практическое занятие № 31. Исследование колбасных изделий по дефектам. Дефекты, возникающие при нарушении условий и сроков хранения: ослизнение, плесневение, прогорклость, серо-зеленый цвет фарша или гниение)	2	3
47	Практическое занятие № 32 Выявление брака, допущенного при производстве колбасных изделий. Определения и устранения причин брака. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	2	3
48	Практическое значение № 33 Технологические расчеты сырья, фарша и вспомогательных материалов.	2	3
49	Практическое занятие № 34. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для упаковки колбасных изделий. Устройство, назначение и принцип действия оборудования.	2	3
50	Практическое занятие № 35. Современное оборудование для мясной промышленности (работа с периодической литературой)	2	3
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа:	42	
51	Доклад на тему ВСС фаршей (% количество)	6	3
52	Доклад на тему: «История производства ливерных колбас»	6	3
53	Доклад: «Роль крови в колбасном производстве изготовления кровяных колбас»	6	3
54	Доклад: «Ассортимент мясных хлебов»	6	3
55	Рассчитать рецептуру варено-копченой колбасы на 580 кг	6	3
56	Доклад на тему «Основное сырье для сырокопченых колбас»	6	3
57	Презентация на тему «Автоматизация оборудования, предназначенного для	6	3

		упаковки»		
Учебная практика		Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> - составление фаршей вареных колбас, сосисок, сарделек, мясных хлебов. - составление фаршей полукопченых колбас, варено-копченых, сырокопченых и сыровяленых колбас, - составление фаршей ливерных, кровяных колбас, студней, зельцев и паштетов; - оформление технологической документации - пуск и эксплуатация волчка, куттера, фаршемешалки - текущая санитарная обработка технологического оборудования - контроль параметров и режимов процесса приготовления фаршей, - оформление технологической документации; - формование колбасных батонов в натуральную и искусственную оболочки с различным давлением шприцевания; - термическая обработка колбасных батонов в термокамерах - охлаждение колбасных батонов под душем, воздушное охлаждение колбасных батонов; контроль параметров и режимов термической обработки колбасных батонов, оформление технологической документации.	36	3
Производственная практика по профилю специальности		Виды работ: расчёт, подготовка компонентов рецептуры колбасных изделий, контроль качества, расчет рецептур, посол и выдержка мяса в посоле, составление фарша, формование колбасных изделий, термическая обработка колбасных изделий, подготовка колбасных изделий к реализации, их упаковка и маркировка, контроль процессов производства, контроль качества готовой продукции. Обеспечение режимов работы оборудования, выявление брака, допущенного при производстве колбасных изделий, определение и устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака.	180	3
МДК 03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов			210	
Раздел 1 МДК 03.02			102	

Технология производства копчёных изделий			
Тема 1.1. Ассортимент, классификация, сырьё для солёно-копченых изделий	Содержание	6	
	Ассортимент и классификация копчёных изделий из мяса убойных животных и птицы.	2	
	Требования стандартов, предъявляемые к качеству сырья и материалов.	2	
	Подготовка, посол, термическая обработка мясного сырья	2	
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа:	4	
	Подготовка конспекта: «Анализ составных частей мяса при созревании в посоле, тепловой обработке: копчении, варке, охлаждении, сушке.»	4	
Тема 1.2. Технология производства продуктов из свинины	Содержание	28	
	Технологический процесс производства продуктов из свинины	2	
	Общая технологическая схема производства продуктов из свинины	2	
	Подготовка и разделка свиных полутуш, нормы выхода сырья и продукции	2	
	Процессы посола, подготовки сырья, термической обработки	2	
	Технология производства варёных продуктов из свинины	2	
	Технология производства копчёно-варёных продуктов из свинины	2	
	Технология производства копчёно-запечённых продуктов из свинины	2	
	Технология изготовления сырокопчёных изделий из свинины	2	
	Технология изготовления продуктов из свиного шпика	2	
	Требования к качеству и безопасности продуктов из свиного шпика	2	
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие №1 Составить схему, указав режимы процессов изготовления варёного изделия из свинины	2	
	Практическое занятие №2 Составить схему, указав режимы процессов изготовления копчёно-варёного изделия из свинины	2	
	Практическое занятие №3 Составить схему, указав режимы процессов изготовления копчёно-запечённого изделия из свинины	2	
	Практическое занятие №4 Составить схему, указав режимы процессов изготовления сырокопчёного изделия из свинины	2	
Самостоятельная (внеаудиторная) работа:	11		

	Подготовка доклада: Свинина, как сырьё для создания продуктов питания	4	
	Подготовка конспекта: Требования к качеству и безопасности продуктов из свинины	3	
	Подготовка презентации: Ассортимент, характеристика изделий из свиного шпика	4	
Тема 1.3. Технология производства продуктов из говядины, баранины, конины	Содержание	38	
	Особенности технологических процессов производства продуктов из говядины	2	
	Общая технологическая схема производства продуктов из говядины	2	
	Подготовка и разделка говяжьих полутуш, нормы выхода сырья и продукции	2	
	Процессы посола, подготовки говяжьего сырья, термическая обработка	2	
	Производство говядины с соевым белком	2	
	Методика расчётов расходов сырья и материалов для изготовления изделий	2	
	Расчёты расходов сырья для производства говядины пряной	2	
	Ассортимент, разделка бараньих туш, нормы выхода сырья и продукции	2	
	Схема и особенности производства окорока восточного бараньего	2	
	Ассортимент изделий, подготовка и расчёт сырья, нормы выхода сырья и продуктов из конины	2	
	Схема и особенности производства копчёно-варёных продуктов из конины и мяса жеребят	2	
	Практические занятия	16	
	Практическое занятие № 5 Составить схему, указав параметры изготовления копчёно-варёного изделия из говядины	2	
	Практическое занятие № 6 Произвести расчёты сырья для копчёного изделия из говядины	2	
	Практическое занятие № 7 Составить схему копчёного изделия из телятины по его рецептуре	2	
	Практическое занятие № 8 Составить схему, указав режимы изготовления сырокопчёного изделия из баранины	2	
	Практическое занятие № 9 Составить расчёт расходов сырья и материалов для изготовления сырокопчёного изделия из баранины	2	
	Практическое занятие № 10 Составить схему, указав параметры изготовления изделия из конины	2	
	Практическое занятие № 11 Составить схему, рассчитать сырьё, указав параметры изготовления копчёно-запечённого изделия из конины	2	
Практическое занятие № 12 Составить схему, рассчитать сырьё, указав параметры	2		

	изготовления копчёно-варёного изделия из мяса жеребят		
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа:	17	
	Подготовка доклада: Говядина, как сырьё для создания продуктов питания	4	
	Подготовка доклада: Требования к качеству и безопасности продуктов из говядины, телятины	4	
	Подготовка доклада: Баранина, конина, как сырьё для создания копчёных продуктов	4	
	Подготовка презентации: Схема, процессы, режимы производства копчёно-варёной ветчины из конины «Миккэ».	5	
	Содержание	30	
	Ассортимент, выход копчёных изделий из мяса птицы, нормы расхода мяса	2	
	Технологии, схема производства копчёных изделий из мяса птицы	2	
	Особенности рецептур, ассортимент ветчин из мяса птицы	2	
	Производство пестромы утиной, индюшиной, гусиной, расчёт сырья	2	
	Производство рулетов, сырьё, ассортимент, описание процессов	2	
	Схемы, технологии, ассортимент рулетов копчёно-варёных птичьих	2	
	Технологии, схемы копчёно-запечённых ветчин из мяса птицы	2	
	Схема, технологии производства утки копчёной	2	
	Упаковка, маркирование хранение продукции из мяса птицы	2	
	Ассортимент, сырьё копчёных изделий из мяса оленины	2	
	Производство копчёно-запечённого окорока из мяса оленины	2	
	Практическое занятие № 13 Составить технологическую схему «производства цыплят (кур) копчёных»	2	
	Практическое занятие № 14 Произвести расчёты сырья, материалов для пастромы из мяса птицы	2	
	Практическое занятие № 15 Заполнить таблицу: «Упаковка, копчёных изделий»	2	
	Практическое занятие № 16 Заполнить таблицу: «Виды дефектов копчёных изделий, меры»	2	
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа:	11	
	Подготовка доклада: Состояние рынка птицы России по состоянию на 2021 год	3	
	Подготовка доклада: Пищевая ценность копчёных изделий из мяса птицы	3	
	Подготовка презентации: Производство, технология, схема изготовления филея	5	
Тема 1.4. Технология производства изделий из мяса оленины, мяса птицы			

	сырокопчёного из мяса оленины.		
Учебная практика	<p>Виды работ: подготовка компонентов рецептуры копченых изделий; расчет рецептур; посол и выдержка мяса в посоле; составление рассолов для шприцевания; формование копченых изделий; термическая обработка копченых изделий; упаковка и маркировка копченых изделий; контроль процессов производства копченых изделий; оформление технологической документации; подготовка копченых изделий к реализации; их упаковка и маркировка;</p> <p>контроль процессов производства, контроль качества готовой продукции; обеспечение режимов работы оборудования по производству копченых изделий; выявление брака, допущенного при производстве копченых изделий; определение и устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака.</p>	36	3
Раздел 2. Производство мясных полуфабрикатов		108	
Тема 2.1. Ассортимент и классификация мясных полуфабрикатов	Содержание	10	
	Ассортимент мясных полуфабрикатов	2	
	Классификация мясных полуфабрикатов	2	
	Сырье и материалы, используемые для производства полуфабрикатов, требования, предъявляемые к ним.	2	
	Подготовка основного сырья и материалов в мясных полуфабрикатов	2	
	Оборудование и инвентарь для подготовки мясного сырья	2	
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа:	2	
	-проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по составленным вопросам и заданиям);	2	

	-составление схемы-классификации мясных полуфабрикатов; -сравнительный анализ технологических процессов подготовки основного сырья и материалов в производстве колбасных изделий и мясных полуфабрикатов		
Тема 2.2. Технология производства фасованного мяса	Содержание	8	
	Технологические процессы производства фасованного мяса.	2	
	Схемы разделки туш на сортовые отруба при производстве фасованного мяса.	2	
	Оборудование, используемое для производства фасованного мяса.	2	
	Инвентарь для подготовки мясного сырья	2	
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа:	2	
	-проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по составленным вопросам и заданиям); -подготовка к лабораторно-практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите	2	
Тема 2.3. Производство натуральных полуфабрикатов.	Содержание	18	
	Характеристика натуральных полуфабрикатов.	2	
	Классификация натуральных полуфабрикатов	2	
	Сырье и материалы, используемые для производства натуральных полуфабрикатов	2	
	Требования, предъявляемые к сырью и материалам.	2	
	Технологический процесс изготовления крупнокусковых полуфабрикатов.	2	
	Технологический процесс изготовления мелкокусковых полуфабрикатов.	2	
	Инвентарь для подготовки мясного сырья.	2	
	Технологическое оборудование для производства натуральных (кусковых) полуфабрикатов	2	

	Практические занятия		
	Практическое занятие № 17 «Анализ технологических процессов производства полуфабрикатов и составление технологических схем производства натуральных полуфабрикатов»	2	
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа:	11	
	проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по составленным вопросам и заданиям); - подготовка к лабораторно-практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - составление схем контроля процессов производства натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса	11	
Тема 2.4. Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов.	Содержание	38	
	Ассортимент рубленых полуфабрикатов.	2	
	Ассортимент фаршированных полуфабрикатов.	2	
	Характеристика рубленых и фаршированных полуфабрикатов.	2	
	Технологический процесс изготовления рубленых полуфабрикатов.	2	
	Технологический процесс изготовления фаршированных полуфабрикатов.	2	
	Оборудование для производства рубленых полуфабрикатов.	2	
	Оборудование для производства фаршированных полуфабрикатов.	2	
	Контроль качества сырья, материалов мясных полуфабрикатов.	2	
	Контроль продукции и технологических процессов производства.	2	
	Практические занятия	20	
Практические занятия №18 Анализ технологических процессов подготовки сырья для	2		

	производства полуфабрикатов.		
	Практические занятия №19 Проведение технологических расчётов сырья	2	
	Практические занятия №20 Проведение технологических расчётов сырья, вспомогательных материалов.	2	
	Практические занятия №21 Проведение технологических расчётов сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции.	2	
	Практические занятия №22 Расчёт рабочей силы в цехе производства полуфабрикатов.	2	
	Практические занятия №23 Расчёт рабочей силы в цехе производства полуфабрикатов.	2	
	Практические занятия №24 Расчёт оборудования	2	
	Практические занятия №25 Расчёт оборудования, расхода энергоносителей.	2	
	Практические занятия №26 Расчёт оборудования, расхода энергоносителей и производственных площадей в цехе производства полуфабрикатов.	2	
	Практические занятия №27 Расчёт оборудования, расхода энергоносителей и производственных площадей в цехе производства полуфабрикатов.	2	
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа:	18	
	-проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по составленным вопросам и заданиям); -подготовка к лабораторно-практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	10	
	составление схемы контроля процессов производства рубленых полуфабрикатов	8	
Тема 2.5. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте	Содержание	34	
	Ассортимент замороженных полуфабрикатов в тесте.	2	
	Характеристика замороженных полуфабрикатов в тесте.	2	

Технологический процесс изготовления замороженных полуфабрикатов в тесте.	2	
Оборудование для производства продуктов, покрытых тестом	2	
Поточно-механизированные линии для производства замороженных полуфабрикатов в тесте.	2	
Требования, предъявляемые к качеству сырья.	2	
Требования, предъявляемые к качеству замороженных полуфабрикатов в тесте.	2	
Хранение замороженных полуфабрикатов в тесте.	2	
Маркировка, транспортировка замороженных полуфабрикатов в тесте.	2	
Практические занятия		
Практические занятия №28: Анализ технологических процессов подготовки сырья для производства полуфабрикатов.	2	
Практические занятия №29: Проведение технологических расчётов сырья.	2	
Практические занятия №30: Проведение технологических расчётов сырья, вспомогательных материалов.	2	
Практические занятия №31: Проведение технологических расчётов сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции.	2	
Практические занятия №32: Расчёт рабочей силы в цехе производства полуфабрикатов.	2	
Практические занятия №33: Расчёт рабочей силы в цехе производства полуфабрикатов.	2	
Практические занятия №34: Расчёт оборудования, расхода энергоносителей.	2	
Практические занятия №35: Расчёт производственных площадей в цехе производства полуфабрикатов.	2	
Самостоятельная (внеаудиторная) работа:	15	

	<p>проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по составленным вопросам и заданиям);</p> <p>-подготовка к лабораторно-практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите;</p> <p>-составление схем контроля процессов производства замороженных полуфабрикатов в тесте;</p>	10	
	Выполнение проекта «Современные технологии производства продуктов, покрытых тестом»	5	
Учебная практика	Виды работ: подготовка компонентов рецептуры для производства колбасных изделий, копченых изделий; расчет рецептур; формование колбасных изделий, копченых изделий; термическая обработка; упаковка и маркировка; оформление технологической документации.		3
Производственная практика (по профилю специальности)	Виды работ: приемка и оценка качества сырья, вспомогательных материалов, тары и упаковки для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; ведение технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; упаковка и подготовка к реализации продукции; эксплуатация, установка и обеспечение режимов работы оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; обеспечение санитарно-гигиенического контроля производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; осуществление контроля качества полуфабрикатов и готовой продукции		3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии мяса и мясопродуктов, лаборатории мясного и животного сырья, технологического оборудования для производства колбасных изделий и мясопродуктов в ресурсном центре; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование кабинета технологии мяса и мясных продуктов для проведения теоретических занятий: 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.

В существующем здании ресурсного центра осуществляется реконструкция помещений под лабораторию для проведения лабораторных работ по технологиям мясопродуктов и колбасных изделий.

Оборудован цех с действующим оборудованием периодического действия: волчки, столы для работы с мясным сырьём и его разделки, куттер-мешалка, 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, доски разделочные и др. необходимое. Далее проводится дооснащение цеха для проведения учебных практик.

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.-СПб.:Профессия, 2017.

Дополнительная литература:

1. В.И. Ивашов. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. ООО «Гиорд». 2010 г., 733 с.
2. В.И.Шляхтунов, Технология производства мяса и мясных продуктов. Минск, «Техноперспектива», 2010 г., - 471 с.
3. Правила по охране труда в мясной промышленности., ПОТ Р О – 009 – 2003, -Изд-во Деан, Санкт-Петербург, 2005 г. - 27 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

4.3.1. Для качественного освоения профессионального модуля ПМ.02. «Обработка продуктов убоя» содержание структурировано с учетом формируемых компетенций:

Раздел 1- ПК.2.1.-Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам); ПК.2.2. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов

Раздел 3: ПК.2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

Теоретические занятия по модулю проводятся в оборудованном учебном кабинете, ресурсном центре, лаборатории; учебная и производственная практика – в соответствии с графиком учебных занятий на мясоперерабатывающих предприятиях г. Новосибирска и области по заключаемым долгосрочным договорам с ними по проведению учебных и производственных практик на этих предприятиях.

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

Изучение общепрофессионального цикла дисциплин:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.
- Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных.
- Автоматизация производственных процессов.
- Информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ПМ.01. «Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов».

4.3.3. Для обеспечения практик о ориентированности и компетентностного подхода ФГОС в профессиональном модуле ПМ.02 предусмотрены следующие виды практик: учебная, производственная. По завершению практик студенты сдают зачёты и квалификационный экзамен. По завершению практики студентам выставляется оценка.

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

4.3.5. 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.

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, зачет;
- производственная практика - экзамен квалификационный.

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.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

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 всех членов ГАК. Фонды практических заданий и оценочных средств, согласованные 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 проходит стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;</p>	<p>Обучающийся (студент) -формулирует требования к сырью, вспомогательным материалам, полуфабрикатам и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий -демонстрирует навыки распределять поступающее сырье в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий; -демонстрирует навыки контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий -показывает умение выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов; - демонстрирует навыки определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака. Контролирует: качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.</p>	<p>текущий контроль в форме: -защиты лабораторных и практических занятий - тестирования по разделам - дифференцированный зачет -экзамен -защита курсового проекта - комплексный экзамен по профессиональному модулю</p>
<p>ПК 2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий. ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;</p>	<p>Обучающийся (студент) знает: -ассортимент продукции колбасных изделий -требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий -режимы технологических процессов производства колбасных изделий -изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке -методику технологических расчетов производства колбасных изделий показывает умение: -выполнять технологические расчеты производства колбасных изделий -вести технологические операции процесса производства колбасных</p>	<p>Текущий контроль в форме: - устного и письменного опроса; -тестирования по темам МДК; -принятия участия в творческих исследовательских работах; - написания рефератов, докладов, сообщений; -выполнения заданий для самостоятельной работы; -решения производственно-ситуационных задач;</p>

	<p>изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки</p> <p>-готовить колбасные изделия к реализации</p> <p>Проводит:</p> <p>технологический процесс производства колбасных изделий</p>	<p>- защиты лабораторных и практических занятий;</p> <p>промежуточный (итоговый) контроль:</p> <p>- дифференцированный зачет;</p> <p>-зачет по учебной практике;</p> <p>-зачет по производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>-экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;</p>	<p>Обучающийся (студент) знает:</p> <p>-ассортимент копченых изделий</p> <p>-требования действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>-режимы технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>-изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке</p> <p>-причины возникновения брака</p> <p>-методику технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>демонстрирует:</p> <p>-умения вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки</p> <p>-проводить технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>-умения готовить копченые изделия к реализации</p> <p>-умения выполнять технологические расчеты производства копченых изделий и полуфабрикатов- проводит технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>Проводит:</p> <p>технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>- устного и письменного опроса;</p> <p>-тестирования по темам МДК;</p> <p>-принятия участия в творческих исследовательских работах;</p> <p>- написания рефератов, докладов, сообщений;</p> <p>-выполнения заданий для самостоятельной работы;</p> <p>-решения производственно-ситуационных задач;</p> <p>защиты лабораторных и практических занятий;</p> <p>промежуточный (итоговый) контроль:</p> <p>- дифференцированный зачет;</p> <p>-зачет по учебной практике;</p> <p>-зачет по производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>-экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых</p>	<p>Обучающийся (студент)</p> <p>Знает:</p> <p>- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству копченых изделий и</p>	<p>текущий контроль в форме:</p> <p>-защиты лабораторных и практических занятий</p> <p>-тестирования по</p>

изделий, полуфабрикатов ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;	полуфабрикатов -требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства Демонстрирует: - навыки работы с основным технологическим оборудованием для производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов - устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов Обеспечивает: работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	разделам -дифференцированный зачет -комплексный экзамен по профессиональному модулю
---	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и 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	демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях в области производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов и нести за них ответственность	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач в области производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов, профессионального и личностного развития	

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	проявление ответственности за работу членов команды самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	уровень самостоятельной деятельности при изучении профессионального модуля планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	проявление интереса к инновациям в области производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91 ÷ 100	5	отлично
81 ÷ 90	4	хорошо
71 ÷ 80	3	удовлетворительно
менее 71	2	неудовлетворительно

