ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 79D55A00D6AF6A8D455F25921CA5378E
Владелец: Ломовцева Наталья Викторовна
Действителен: с 31.03.2023 до 30.06.2024


# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ

Для специальности

19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

(базовая подготовка)

| | ***Должность*** | ***ФИО*** | ***Дата*** |
|---|---|---|---|
| ***Разработал:*** | ***Преподаватель*** | ***Канева Е.В.*** | |
| ***Согласовал:*** | ***Декан*** | ***Сопегина В.Т.*** | |
| ***Утвердил:*** | ***Предметно-цикловая комиссия*** | | |

Екатеринбург 2023

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Организация-разработчик: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Уральский государственный аграрный университет»

Разработал: преподаватель, Канева Е.В., преподаватель.

*СОДЕРЖАНИЕ*

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМн1.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ (по выбору)

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности **ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья (по выбору)** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| **ОК 01** | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. |
| **ОК 02** | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| **ОК 04** | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. |
| **ОК 05** | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| **ОК 07** | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| **ОК 09** | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---|---|
| **ВД 1** | Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору). |
| **ПК 1.1.** | Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. |
| **ПК 1.2.** | Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. |

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| | |
|---|---|
| **Иметь практический опыт** | **Практический опыт:**<br>Н 1.1.01 Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями |

| | |
|---|---|
| | Н 1.1.02 Организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов<br>Н 1.2.01 Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями<br>Н 1.2.02 Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку<br>Н 1.2.03 Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку<br>Н 1.2.04 Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании<br>Н 1.2.05 Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании<br>Н 1.2.06 Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде<br>Н 1.2.07 Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями<br>Н 1.2.08 Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями<br>Н 1.2.10 Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья |
| **Уметь** | **Умения:**<br>У 1.1.01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;<br>У 1.1.02 Вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья;<br>У 1.1.03 Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения;<br>У 1.1.04 Давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего мясного сырья;<br>У 1.2.01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в |

| | |
|---|---|
| | соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;<br>У 1.2.03 Взвешивать скот на механических или электронных весах;<br>У 1.2.04 Определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных;<br>У 1.2.05 Сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности;<br>У 1.2.06 Контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и производить мойку скота перед убоем;<br>У 1.2.07 Производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение<br>У 1.2.8 Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании;<br>У 1.2.9 Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;<br>У 1.2.10 Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья;<br>У 1.2.11 Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;<br>У 1.2.12 Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;<br>У 1.2.13 Определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья;<br>У 1.2.14 Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;<br>У 1.2.15 Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья;<br>У 1.2.16 Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям |
| **Знать** | **Знания:**<br>З 1.1.01 Требования действующих стандартов на мясо, продукты убоя животных, колбасные изделия, копченые изделия и полуфабрикаты;<br>З 1.2.02 Порядок проведения обработки продуктов убоя; |

| | |
|---|---|
| | З 1.2.02 Режимы и последовательность обработки продуктов убоя;<br>З.1.2.03 Методику технологических расчетов по процессам разделки туш;<br>З.1.2.04 Режимы холодильной обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;<br>З.1.2.05 Назначение, устройство и принципы действия оборудования по обработке продуктов убоя;<br>З.1.2.06 Требования охраны труда и правила техники безопасности при проведении операций по обработке продуктов убоя, производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. |

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - 1076

в том числе в форме практической подготовки - 714 часа

Из них на освоение МДК - 568 часов

в том числе самостоятельная работа - 152

практики, в том числе учебная - 288 часа

производственная - 216 часов

Промежуточная аттестация ___

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Обучение по МДК | | | | | Практики | |
| | | | | Всего | В том числе | | | | | |
| | | | | | Лабораторных. и практических. занятий | Курсовых работ (проектов) | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация. | Учебная | Производственная |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* | *11* |
| ПК 1.1, ПК 1.2<br>ОК 01, ОК 02,<br>ОК 04, ОК 05,<br>ОК 07, ОК 09. | Раздел 1<br>МДК.01.01. Технология обработки продуктов убоя | **96** | 32 | **64** | **32** | - | 32 | - | **-** | **-** |
| ПК 1.2<br>ОК 01, ОК 02,<br>ОК 04, ОК 05,<br>ОК 07, ОК 09. | Раздел 2<br>МДК.01.02. Технология переработки мясной продукции | **244** | 82 | **174** | **82** | 10 | 64 | 4 | **144** | **216** |
| ПК 1.1, ПК 1.2<br>ОК 01, ОК 02,<br>ОК 04, ОК 05,<br>ОК 07, ОК 09. | Раздел 3<br>МДК.01.03.<br>Освоение профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов | **92** | 32 | **64** | **32** | - | 22 | 4 | **144** | **-** |
| ПК 1.1, ПК 1.2<br>ОК 01, ОК 02,<br>ОК 04, ОК 05,<br>ОК 07, ОК 09. | Раздел 4<br>МДК.01.04.<br>Освоение профессии 15141 Обвальщик мяса | **136** | 64 | **96** | **64** | - | 34 | 4 | **-** | **-** |
| ПК 1.1, ПК 1.2 | УП. 01.01.<br>Учебная практика | **288** | *288* | | | | | | *288* | |
| ПК 1.1, ПК 1.2 | ПП.01.01.<br>Производственная практика | **216** | *216* | | | | | | | *216* |
| | Экзамен (квалификационный) | **4** | - | - | - | - | - | *4* | - | - |
| | ***Всего:*** | **1076** | **714** | **398** | **210** | **10** | **152** | **16** | **288** | **216** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч |
|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел 1. МДК. 01.01 Технология обработки продуктов убоя** | | ***96/32*** |
| **Тема 1.1. ВВЕДЕНИЕ В ДИСЦИПЛИНУ** | Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы. Социально-экономическое, народно-хозяйственное значение животноводства | ***2*** |
| **Тема 1.2. СУБПРОДУКТЫ И ИХ ОБРАБОТКА** | **Содержание** | ***20*** |
| | Классификация и характеристика субпродуктов | |
| | Организация процесса обработки субпродуктов | |
| | Технология обработки мясокостных субпродуктов | |
| | Технология обработки мякотных субпродуктов | |
| | Технология обработки слизистых субпродуктов | |
| | Технология обработки шерстных субпродуктов | |
| | Требования к качеству обработанных субпродуктов | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | ***4*** |
| | **Практическое занятие.** Изучение устройства и принципа работы оборудования для обработки субпродуктов | |
| | **Лабораторная работа.** Органолептическая оценка качества субпродуктов птицы, КРС | |
| | **Лабораторная работа.** Разработка технологических схем обработки субпродуктов | |
| **Тема 1.3. ОБРАБОТКА КРОВИ** | **Содержание** | ***20*** |
| | Сбор крови | |
| | Стабилизация крови | |
| | Дефибринование крови | |
| | Сепарирование крови | |
| | Консервирование крови | |
| | Концентрирование крови | |
| | Обесцвечивание крови | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | ***6*** |

| | | |
|---|---|---|
| | **Практическое занятие.** Анализ технологии предварительной обработки крови. | |
| | **Практическое занятие.** Анализ процессов консервирования крови | |
| | **Практическое занятие.** Анализ процесса переработки эндокринно-ферментативного сырья | |
| | **Лабораторная работа.** Консервирование крови. Эндокринно-ферментативное сырьё. | |
| | **Лабораторная работа.** Органолептическая оценка альбумина | |
| | **Лабораторная работа.** Определение качества черного технического альбумина | |
| **Тема 1.4. ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ТОПЛЕНЫХ ЖИРОВ** | **Содержание** | ***14*** |
| | Сырье жирового цеха | |
| | Ассортимент пищевых животных жиров | |
| | Технологический процесс производства топленого жира из жира-сырца | |
| | Технологический процесс производства топленого жира из кости | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | ***6*** |
| | **Практическое занятие.** Анализ работы оборудования для извлечения жира | |
| | **Лабораторная работа.** Органолептический анализ пищевых жиров | |
| | **Лабораторная работа.** Производство топленных животных жиров | |
| | **Лабораторная работа.** Процессы переработки кости | |
| **Тема 1.5. ОБРАБОТКА КИШЕЧНОГО СЫРЬЯ** | **Содержание** | ***14*** |
| | Классификация кишечного сырья | |
| | Технология обработки кишок | |
| | Поточно-механизированные линии для обработки кишок | |
| | Требования к качеству обработанных кишок | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | ***6*** |
| | **Практическое занятие.** Анализ технологического процесса обработки говяжьих кишок | |
| | **Практическое занятие.** Анализ технологического процесса обработки свиных кишок | |
| | **Практическое занятие.** Анализ дефектов кишечного сырья и фабрикатов | |
| | **Практическое занятие.** Анализ технологического процесса консервирования кишок | |
| | **Лабораторная работа.** Разработка технологических схем обработки кишечного сырья | |
| | **Лабораторная работа.** Дефекты кишечного сырья и фабрикатов. | |
| **Тема 1.6. ОБРАБОТКА ШКУР, ВОЛОСА,ЩЕТИНЫ И ПЕРА** | **Содержание** | ***20*** |
| | Классификация и характеристика шкур | |
| | Технология консервирования шкур | |
| | Способы консервирования шкур | |

| | | |
|---|---|---|
| | Требования к качеству кожевенного сырья | |
| | Обработка волоса и щетины | |
| | Обработка пера | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | ***6*** |
| | **Практическое занятие.** Обработка шкур, волоса, щетины | |
| | **Практическое занятие.** Обработка пера и пуха | |
| | **Лабораторная работа.** Разработка технологических схем обработки шкуросырья | |
| **Тема 1.7. ПРОИЗВОДСТВО ЖЕЛАТИНА И КЛЕЯ** | **Содержание** | ***20*** |
| | Ассортимент желатина и клея | |
| | Характеристика сырья для производства желатина и клея | |
| | Технология производства желатина | |
| | Технология производства клея | |
| | Производство преципитата | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | ***4*** |
| | **Практическое занятие.** Анализ технологических процессов выработки клея и желатина | |
| | **Лабораторная работа.** Определение качества пищевого желатина | |
| | **Лабораторная работа.** Определение качества костного клея | |
| **Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1:**<br>1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для транспортировки, первичной переработки убойных сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов, процессов обработки продуктов убоя, разделки, обвалки и жиловке мяса, подготовка сообщений.<br>2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1. | | |
| **Раздел 2. МДК. 01.02. Технология переработки мясной продукции** | | ***244/82*** |
| **Тема 2.1. ВВЕДЕНИЕ В ДИСЦИПЛИНУ** | Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы. | ***2*** |
| **Тема 2.2. МОРФОЛОГИЧЕСКИЙ И ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ МЯСА** | **Содержание** | ***32*** |
| | Морфологический состав мяса | |
| | Химический состав мяса и пищевая ценность различных видов убойных животных | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | |
| | **Практическая работа.** Сравнительное определение видовой принадлежности мяса | |
| | **Практическая работа.** Составление таблиц по соотношению тканей в различных видах мяса | |

| | | |
|---|---|---|
| | **Лабораторная работа.** Распознавание мяса разных видов животных по жиру | |
| | **Лабораторная работа.** Распознавание мяса по органолептическим признакам | |
| **Тема 2.3. ХОЛОДИЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ** | **Содержание** | ***18*** |
| | Холодильная обработка как способ консервирования мяса. Классификация мяса по термическому состоянию | |
| | Цель охлаждения. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка. Тепло- и массообмены мяса с окружающей средой. Усушка мяса при охлаждении и хранении | |
| | Подмораживание мяса, его цель и режимы. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии | |
| | Замораживание мяса и мясопродуктов | |
| | Размораживание мяса. Изменения, происходящие в сырье при размораживании. Способы размораживания | |
| | Контроль технологических процессов. Контрольно-измерительные приборы | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | |
| | **Практическое занятие.** Обобщение изученных данных по теплофизической и механической характеристике мясных продуктов | |
| | **Лабораторная работа. Р**асчет потерь при холодильной обработке мяса и мясных продуктов | |
| **Тема 2.4. АССОРТИМЕНТ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА И ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ** | **Содержание** | |
| | Ассортимент продуктов из говядины. Технологические особенности производства. | |
| | Ассортимент продуктов из свинины. Технологические особенности производства. | |
| | Ассортимент продуктов из баранины. Технологические особенности производства. | |
| | Ассортимент продуктов из мяса птицы. Технологические особенности производства. | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | |
| | **Практическое занятие.** Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве продуктов из мяса. | |
| **Тема 2.5. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ** | **Содержание** | ***40*** |
| | Классификация полуфабрикатов. Сырье и вспомогательные материалы | |
| | Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса | |
| | Производство рубленых полуфабрикатов | |
| | Технология замороженных полуфабрикатов в тесте. Подготовка сырья и материалов. Приготовление начинки. Приготовление теста, формование, замораживание, галтовка. Упаковывание. Сроки хранения и реализация. | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | |

| | | |
|---|---|---|
| | **Практическое занятие.** Графическое изображение технологических схем по производству рубленых полуфабрикатов. | |
| | **Лабораторная работа.** Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для формования котлет. Устройство, назначение и принцип действия оборудования. Выбирать и обеспечивать режимы работы технологического оборудования. | |
| | **Лабораторная работа.** Выработка полуфабрикатов в тесте с последующей дегустацией. | |
| | **Лабораторная работа.** Отработка практических навыков по приготовлению рассола для шприцевания и массирования мясного сырья для производства продуктов из мяса. | |
| **Тема 2.6. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ** | **Содержание** | ***28*** |
| | Ассортимент колбасного производства. Сырье для колбасного производства | |
| | Общая технология производства колбасных изделий. Приемка и первичная обработка мясного сырья в колбасном производстве | |
| | Технология производства отдельных видов колбасных изделий | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | |
| | **Практическое занятие.** Подбор ассортимента колбасных оболочек для различных видов колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас. | |
| | **Лабораторная работа.** Определение фаршеемкости колбасных оболочек. | |
| | **Лабораторная работа.** Отработка практических навыков в области проведения входного контроля мясного сырья для колбасного производства. | |
| **Тема 2.7. МОДЕЛИРОВАНИЕ И ОПТИМИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА МЯСОПРОДУКТОВ** | **Содержание** | ***28*** |
| | Задачи моделирования процессов переработки сырья животного происхождения | |
| | Графовые и матричные модели технологической системы | |
| | Математические модели структурной оптимизации технологической системы | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | |
| | **Практическое занятие.** Изучение базовых показателей для классификационной группы и отдельных рецептур мясопродуктов | |
| | **Лабораторная работа.** Применения современных программных продуктов для оптимизации и расчета рецептур в условиях рынка | |
| | **Лабораторная работа.** Составление и корректировка нормативных рецептур, внесение их в базу | |
| **Тема 2.8. АССОРТИМЕНТ КОНСЕРВОВ НА МЯСНОЙ ОСНОВЕ** | **Содержание** | ***4*** |
| | Принципы консервирования мяса и мясных продуктов. | |
| | Современные направления консервирования пищевых продуктов. Сублимационная сушка. | |

| | | |
|---|---|---|
| | Ассортимент консервов на мясной основе. Технологические особенности производства. | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | |
| | **Практическая работа.** Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве консервов на мясной основе. | ***4*** |
| **Тема 2.9. СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНСЕРВОВ НА МЯСНОЙ ОСНОВЕ** | **Содержание** | ***6*** |
| | Основное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов. | |
| | Вспомогательное сырье при производстве мясных и мясосодержащих консервов. Подготовка вспомогательных материалов. | |
| | Виды и характеристические особенности тары для консервного производства. Подготовка тары. | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | ***4*** |
| | **Лабораторная работа.** Изучение технологического процесса производства сборных жестяных банок. | |
| **Тема 2.10. ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВОВ НА МЯСНОЙ ОСНОВЕ** | **Содержание** | ***6*** |
| | Технологический процесс производства консервов на мясной основе. | |
| | Фасование и укупоривание. Технологическое оборудование для фасования и укупоривания тары. | |
| | Формула стерилизации. Стерилизация консервов. Техника стерилизации. Оборудование для термической обработки консервов. Обработка консервов после стерилизации. | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | ***6*** |
| | **Лабораторная работа.** Отработка практических навыков по производству мясных консервов (например, мясные кусковые консервы). | |
| **Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2:**<br>1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и технологических аспектов производства мясных продуктов широкой ассортиментной линейки.<br>2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2. | | |
| **Курсовая работа** | **Тематика курсовых работ** | ***10*** |
| | 1. Анализ технологии первичной обработки скота, ее совершенствование.<br>2. Анализ технологии переработки крупного рогатого скота, ее совершенствование.<br>3. Анализ технологии переработки свиней со снятием шкуры, ее совершенствование. | |

| | | |
|---|---|---|
| | 4. Анализ технологии переработки свиней без снятия шкуры, ее совершенствование.<br>5. Анализ технологии переработки свиней со снятием крупона, ее совершенствование.<br>6. Анализ технологии переработки овец, ее совершенствование.<br>7. Анализ технологии переработки птицы, ее совершенствование.<br>8. Анализ технологии производства колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов.<br>9. Анализ технологии производства баночных консервов, ее совершенствование .<br>10. Анализ технологии производства вареных колбас, ее совершенствование .<br>11. Анализ технологии производства полукопченых колбас, ее совершенствование.<br>12. Анализ технологии производства ливерных колбас, ее совершенствование.<br>13. Анализ технологии производства зельца (студня), ее совершенствование.<br>14. Анализ технологии производства сырокопченых колбас, ее совершенствование.<br>15. Анализ технологии производства мясных паштетов, ее совершенствование.<br>16. Анализ технологии производства пельменей, ее совершенствование.<br>17. Анализ технологии производства сосисок и сарделек, ее совершенствование. | |
| **Раздел 3. МДК. 01.03. Освоение профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов** | | ***92/32*** |
| **Тема 3.1.<br>ВВЕДЕНИЕ** | Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы. | ***2*** |
| **Тема 3.2.<br>СПЕЦИАЛЬНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ** | **Содержание** | ***52*** |
| | Классификация полуфабрикатов. Требования ГОСТа к полуфабрикатам. Сроки хранения. Условия транспортировки. | |
| | Основное сырье и вспомогательные материалы. Требования, предъявляемые к сырью и вспомогательным материалам. Упаковочные материалы. | |
| | Инвентарь и тара, применяемая для производства полуфабрикатов, требования к ним. | |
| | Разделка туш для производства полуфабрикатов. | |
| | Ассортимент натуральных полуфабрикатов. Характеристика технологических процессов изготовления натуральных полуфабрикатов. Особенности производства мелкокусковых и крупнокусковых полуфабрикатов. | |
| | Ассортимент порционных полуфабрикатов. Характеристика технологических процессов изготовления порционных полуфабрикатов. | |

| | | |
|---|---|---|
| | Ассортимент панированных полуфабрикатов. Сырье для их изготовления. Технология производства панированных полуфабрикатов. | |
| | Ассортимент рубленых полуфабрикатов. Технология производства рубленных полуфабрикатов. Подготовка сырья. Формование. | |
| | Ассортимент полуфабрикатов в тестовой оболочке. Технологическая схема изготовления полуфабрикатов в тестовой оболочке. Подготовка сырья. Способы формования. Замораживание. | |
| | Ассортимент кулинарных изделий. Сырье и вспомогательные материалы. Разделка отрубов для кулинарных изделий. | |
| | Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы. Технологическая схема изготовления | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | ***26*** |
| | **Практические занятия.** Анализ условий транспортировки сырья и продукции. 4 Осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов. | |
| | **Практические занятия.** Анализ технологических операций по распределению сырья на производство полуфабрикатов. | |
| | **Практические занятия.** Составление технологических схем производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов | |
| | **Практические занятия.** Составление технологических схем производства порционных мясных полуфабрикатов | |
| | **Практические занятия.** Составление технологических схем производства мелкокусковых мясных полуфабрикатов | |
| | **Практические занятия.** Анализ технологических процессов выработки различных видов полуфабрикатов | |
| | **Практические занятия.** Расчет сырья и готовой продукции полуфабрикатов. | |
| | **Практические занятия.** Выявление признаков порчи мяса. Виды порчи мяса. | |
| | **Практические занятия.** Сравнительный анализ видов порчи полуфабрикатов, причины их возникновения. | |
| **Тема 3.3. ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ** | **Содержание** | ***30*** |
| | Контроль холодильной обработки хранения мяса и мясопродуктов | |
| | Контроль производства полуфабрикатов. | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | |
| | **Практические занятия.** Определение факторов, определяющих качество мяса и мясных продуктов | |
| | **Практические занятия.** Составление технологических схем изготовления полуфабрикатов с расставлением точек контроля | |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 3.4.<br>УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ** | **Содержание** | ***6*** |
| | Виды бланков, заполняемых при изготовлении полуфабрикатов | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | ***6*** |
| | **Практические занятия.** Заполнение видов бланков (счет-фактур, товарных накладных, актов списания, транзакций «производство/переработка) | |
| **Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3:**<br>1. Составление кроссвордов: «Основные понятия, термины и определения в области производства мясных полуфабрикатов».<br>2. Подготовка докладов: «Контроль производства мясных полуфабрикатов на различных этапах производства» .<br>3. Подготовка презентационного материала по темам раздела 3 к практическим занятиям. | | |
| **Учебная практика**<br>**Виды работ:**<br>1. Ознакомление с предприятиями мясной отрасли.<br>2. Осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство мясных полуфабрикатов. Выполнение технологического расчета производства мясных полуфабрикатов.<br>3. Производство мясных полуфабрикатов: подготовка и посол сырья, механическая обработка.<br>4. Контроль качества готовой продукции (органолептическая оценка готовой продукции). Выявление брака, допущенного при производстве мясных полуфабрикатов.<br>5. Устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака. | | ***144*** |
| **Раздел 4. МДК. 01.04. Освоение профессии 15141 Обвальщик мяса** | | ***136/64*** |
| **Тема 4.1.<br>ВВЕДЕНИЕ** | Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы. | ***2*** |
| **Тема 4.2.<br>ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ОБВАЛКЕ МЯСНЫХ ТУШ** | **Содержание** | ***4*** |
| | Техника безопасности при обвалке мясных туш | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | ***16*** |
| | **Практические занятия.** Пользование защитными приспособлениями | |
| | **Практические занятия.** Устройство и принцип работы оборудования для разделки и обвалки мяса | |
| | **Практические занятия.** Правка и заточка ножей | |
| **Тема 4.3<br>ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ОБВАЛКИ МЯСА** | **Содержание** | |
| | Анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения | ***50*** |

| | | |
|---|---|---|
| | Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями | |
| **Тема 4.4**<br>**РАЗДЕЛКА ПОЛУТУШ ГОВЯДИНЫ** | **Содержание** | ***24*** |
| | Характеристика, последовательное выполнение технологических операций по разделке, обвалке и жиловке мяса говядины | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | ***16*** |
| | **Практическое занятие.** Разделка, обвалка и жиловка и зачистка мясных туш:<br>• Последовательное выполнение операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота<br>• Разделка полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, заднетазовую<br>• Обвалка голов крупного рогатого скота<br>• Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов<br>Контроль качества этапов работ<br>Определение качества мяса и % отходов | |
| **Тема 4.5.**<br>**РАЗДЕЛКА ПОЛУТУШ СВИНИНЫ** | **Содержание** | ***20*** |
| | Характеристика, последовательное выполнение технологических операций по разделке, обвалке и жиловке мяса свинины | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | ***16*** |
| | **Практическое занятие.** Разделка, обвалка и жиловка и зачистка мясных туш:<br>• Последовательное выполнение операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота<br>• Разделка свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудинореберную, заднюю;<br>• Обвалка голов<br>• Обрезание пласта шпика со свиных полутуш<br>• Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов<br>Контроль качества этапов работ<br>Определение качества мяса и % отходов | |
| **Тема 4.6.**<br>**РАЗДЕЛКА ПОЛУТУШ БАРАНИНЫ** | **Содержание** | ***24*** |
| | Характеристика, последовательное выполнение технологических операций по разделке, обвалке и жиловке мяса баранины. | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | ***16*** |
| | **Практическое занятие.** Разделка, обвалка и жиловка и зачистка мясных туш: | |

| | | |
|---|---|---|
| | • Последовательное выполнение операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота<br>• Разделка полутуши на 3 части: лопаточную, грудинореберную, заднюю;<br>• Обвалка голов<br>• Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов<br>Контроль качества этапов работ<br>Определение качества мяса и % отходов | |
| **Тема 4.7. РАЗДЕЛКА МЯСА ПТИЦЫ** | **Содержание** | ***20*** |
| | Характеристика, последовательное выполнение технологических операций по разделке, обвалке и жиловке мяса птицы. | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | ***16*** |
| | **Практическое занятие.** Разделка, обвалка и жиловка и зачистка мясных туш:<br>• Последовательное выполнение операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота<br>• Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов<br>Контроль качества этапов работ<br>Определение качества мяса и % отходов | |
| **Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4:**<br>1. Составление кроссвордов: «Основные понятия, термины и определения в области видовых и возрастных особенностей скелета животных».<br>2. Подготовка докладов: «Характеристика скелета, принципы его деления на отделы» .<br>3. Подготовка презентационного материала по темам раздела 4 к практическим занятиям. | | |
| **УП 01.01 Учебная практика** | | **288** |
| **1. ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП** | Цель и задачи учебной практики, ее содержание, организация, формы и методы работы. Инструктаж по технике безопасности. Методы изучения, сбора и обработки материала, выдача индивидуальных заданий | |

| | | |
|---|---|---|
| **2. ОСНОВНОЙ ЭТАП** | 1. Порядок и условия сдачи и прием животных на мясоперерабатывающие предприятия<br>2. Требования к контролю работы и состоянию оборудования убойного цеха<br>3. Требования безопасности при подготовке животных к убою<br>4. Требования безопасности к оборудованию убоя<br>5. Контроль убоя и переработки скота<br>6. Изменение свойств мяса после убоя<br>7. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов.<br>8. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя<br>9. Контроль производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки<br>10. Особенности технохимического контроля при разделке мяса различных видов животных<br>11. Особенности проведения оценки качества мяса<br>12. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве мясной продукции.<br>13. Особенности проведения оценки качества мясной продукции. | |
| **3. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП** | Написание отчета. Представление написанного отчета о прохождении учебной практики руководителю практики. Защита отчета. | |
| **ПП.01.01 Производственная практика** | | ***216*** |
| **1. ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП** | Цель и задачи учебной практики, ее содержание, организация, формы и методы работы. Инструктаж по технике безопасности. Методы изучения, сбора и обработки материала, выдача индивидуальных заданий | |
| **2. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ЭТАП** | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Знакомство с предприятием. Знакомство с производственными цехами, где будет проходить производственная практика. | |
| **3. ОСНОВНОЙ ЭТАП** | 1. Обескровливание туш. Снятие шкур с животных. Выполнение работ по зачистке, удалению бахромок мышечной и жировой тканей, кровеносных сосудов, косточек. Проведение контроля технологических процессов обработки туш животных, их разделки на полутуши и отрубы. Обвалка отрубов, жиловка мяса и сортировка мяса. Проведение контроля технологических процессов первичной обработки туш животных; выявление дефектов, ухудшающих товарный вид мясного сырья. Проведение и анализ технологических процессов первичной обработки туш животных/ Работа в цехе приемки мяса в лаборатории оценки его качества.<br>2. Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при переработке продуктов убоя. Распределение поступающих продуктов убоя по видам, назначению и | |

| | | |
|---|---|---|
| | качеству на дальнейшую переработку. Изучение технологических процессов обработки субпродуктов I категории. Изучение технологических процессов обработки субпродуктов II категории. Изучение технологических процессов обработки крови. Изучение технологических процессов обработки кишечного сырья. Изучение технологических процессов обработки эндокринного сырья. Проведение технологических расчетов обработки продуктов убоя. Выявление брака продукции, допущенного при обработке продуктов убоя. Проведение и анализ технологических процессов обработки продуктов убоя<br>3. Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов. Проведение контроля готовой продукции копченых изделий и полуфабрикатов. Распределение поступающего мясного сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп копченых изделий и полуфабрикатов. Изучение технологических процессов выработки копченых изделий и полуфабрикатов из говядины и составление технологических схем производства. Изучение технологических процессов выработки копченых изделий и полуфабрикатов из свинины и составление технологических схем производства. Изучение технологических процессов выработки копченых изделий и полуфабрикатов из мяса птицы и составление технологических схем производства. Выявление брака продукции, допущенного при производстве копченых изделий им полуфабрикатов. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов. | |
| **3. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП** | Написание отчета. Представление написанного отчета о прохождении учебной практики руководителю практики. Защита отчета. | |
| **Всего** | | ***1076/714*** |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Лаборатория технологий производства продукции животноводства № 8:

Доска аудиторная, столы, посадочные места по числу студентов, рабочее место для преподавателя, переносное мультимедийное оборудование. Учебная витрина, шкаф для одежды ШДО-01.

Прочие наглядное пособие:

- Оборудование для мечения скота (щипцы, дыроколы, бирки, ошейники, клейма для мечения холодом, татуировки и выжигания на рогах),
- Муляжи пород крупного рогатого скота;
- Чучела животных;
- Кольчужный фартук,
- Перчатки кольчужные,
- Ножи для разделки,
- Обвалки,
- Жиловки,
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной,
- Стол лабораторный,
- Волчок,
- Шприц для наполнения колбасных оболочек,
- Стол рабочий из нержавеющей стали,
- Раковина нержавейка,
- Весы аналитические,
- Морозильная камера,
- Мини-куттер,
- Термокамера,
- Массажер,
- Пельменный аппарат,
- Плакаты;
- Препарат правой передней конечности свиньи;
- Препарат правой задней конечности лошади;

Лаборатория кормопроизводства № 3102: Доска аудиторная, столы, посадочные места по числу студентов, рабочее место для преподавателя, переносное мультимедийное оборудование.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, проводимые на оснащенных базах практик, в соответствии с п 6.1.2.3 примерной рабочей программы по специальности. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: регламентировано базовым предприятием.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Журнал «Все о мясе»
2. Журнал «Животноводство России»
3. Журнал «Мясные технологии»

**3.2.2. Основные электронные издания**

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 165 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/468221 (дата обращения: 23.07.2021).

2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/474136 (дата обращения: 23.07.2021).

3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с. – URL: http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf (дата обращения: 23.07.2021).

4. Физиология животных: продуктивность: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 187 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09970-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/471840 (дата обращения: 23.07.2021).

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебник для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179632 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173099 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи коптильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44266-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/220457 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9004-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/208577 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8541-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/177024 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 72

с. — ISBN 978-5-8114-9513-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/201623 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-8114-9512-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/201626 (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: https://e.lanbook.com/.

2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: https://biblio-online.ru/.

3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/.

4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для СПО / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова – Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. – 224 с.

5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. – URL: https://profspo.ru/books/66122 (дата обращения: 23.07.2021).

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля[1] | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья | Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных | Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |

[1] Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения профессионального модуля

| | | |
|---|---|---|
| технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. | технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями | |
| ОК 01<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 02<br>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 04<br>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды) | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 05<br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |

| | | |
|---|---|---|
| | социального и культурного контекста | |
| ОК 07<br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 09<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |

*Приложение 1*

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

рабочей программе профессионального модуля
ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

Для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(базовая подготовка)

Екатеринбург 2023

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья.

**Организация-разработчик:** ФГБОУ ВО «Уральский государственный аграрный университет»

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
1.1 Область применения…….……
1.1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности и общих компетенций ……
1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта……...……...
1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний……
1.2.Система контроля и оценки освоения программы ПМ……...
1.2.1.Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля……
1.2.2.Организация контроля и оценки освоения программы ПМ……
1.3.Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий……..……
2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности: ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья…….……
2.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио……
3.Контроль приобретения практического опыта……..
4.Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний……
4.1.Задания для оценки освоения умений по ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
4.2. Задания для оценки освоения знаний по ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья
4.2.1 Тест для зачета МДК.01.01. Технология обработки продуктов убоя…..
4.2.2 Тест для зачета МДК. 01.02 Технология переработки мясной продукции
4.2.2.1 Вопросы для экзамена по МДК. 01.02 Технология переработки мясной продукции……..
4.2.2.2 Темы для курсовой работы по МДК. 01.02 Технология переработки мясной продукции……
4.2.3 Тест для экзамена МДК 01.03 Освоение профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов……..
4.2.4 Тест для экзамена МДК 01.04 Освоение профессии 15141 Обвальщик мяса ……
.

Особенности текущего контроля и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья…….
Приложение……
….

## 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

### 1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части овладения видом профессиональной деятельности ВД.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья (по выбору).

**Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:**

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

| **Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
|---|---|---|
| ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. | Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья | Тестирование<br>Самостоятельная работа<br>Практические занятия (практическая работа)<br>Экзамен |
| ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. | Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями | Тестирование<br>Самостоятельная работа<br>Практические занятия (практическая работа)<br>Экзамен |

| Результаты обучения (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| ОК 01<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. | Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности | Тестирование<br>Самостоятельная работа<br>Практические занятия (практическая работа)<br>Экзамен |
| ОК 02<br>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. | Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Тестирование<br>Самостоятельная работа<br>Практические занятия (практическая работа)<br>Экзамен |
| ОК 04<br>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды) | Тестирование<br>Самостоятельная работа<br>Практические занятия (практическая работа)<br>Экзамен |
| ОК 05<br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста | Тестирование<br>Самостоятельная работа<br>Практические занятия (практическая работа)<br>Экзамен |
| ОК 07<br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об | Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об | Тестирование<br>Самостоятельная работа<br>Практические занятия (практическая работа)<br>Экзамен |

| | | |
|---|---|---|
| изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях | |
| ОК 09<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках | Тестирование<br>Самостоятельная работа<br>Практические занятия (практическая работа)<br>Экзамен |

### 1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

**Иметь практический опыт:**

1. ПО 1.1.01 Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями
2. ПО 1.1.02 Организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов
3. ПО 1.2.01 Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями
4. ПО 1.2.02 Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
5. ПО 1.2.03 Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
6. ПО 1.2.04 Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
7. ПО 1.2.05 Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
8. ПО 1.2.06 Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
9. ПО 1.2.07 Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
10. ПО 1.2.08 Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

11. ПО 1.2.10 Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья

### 1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:

**Умения:**

У 1.1.01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;

У 1.1.02 Вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья;

У 1.1.03 Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения;

У 1.1.04 Давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего мясного сырья;

У 1.2.01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;

У 1.2.03 Взвешивать скот на механических или электронных весах;

У 1.2.04 Определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных;

У 1.2.05 Сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности;

У 1.2.06 Контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и производить мойку скота перед убоем;

У 1.2.07 Производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение

У 1.2.8 Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании;

У 1.2.9 Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;

У 1.2.10 Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья;

У 1.2.11 Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

У 1.2.12 Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

У 1.2.13 Определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья;

У 1.2.14 Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;
У 1.2.15 Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья;
У 1.2.16 Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям

**Знания:**
З 1.1.01 Требования действующих стандартов на мясо, продукты убоя животных, колбасные изделия, копченые изделия и полуфабрикаты;
З 1.2.01 Порядок проведения обработки продуктов убоя;
З 1.2.02 Режимы и последовательность обработки продуктов убоя;
З.1.2.03 Методику технологических расчетов по процессам разделки туш;
З.1.2.04 Режимы холодильной обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
З.1.2.05 Назначение, устройство и принципы действия оборудования по обработке продуктов убоя;
З.1.2.06 Требования охраны труда и правила техники безопасности при проведении операций по обработке продуктов убоя, производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

## 1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ 01

### 1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

| Элемент модуля, профессиональный модуль | Форма промежуточной аттестации |
|---|---|
| МДК 01.01 Технология обработки продуктов убоя | Зачет– 5 семестр; |
| МДК. 01.02 Технология переработки мясной продукции | Зачет – 6 семестр;<br>Экзамен – 7 семестр;<br>Курсовая работа – 7 семестр |
| МДК 01.03 Освоение профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов | Экзамен – 7 семестр; |
| МДК 01.04 Освоение профессии 15141 Обвальщик мяса | Экзамен – 5 семестр |
| УП. 01.01 Учебная практика | Дифференцированный зачёт – 6 семестр |
| ПП.01.01 Производственная практика | Дифференцированный зачёт – 6 семестр |
| ПМ.01.ЭК Экзамен (квалификационный) | Экзамен – 7 семестр |

### 1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ 01

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов

питания из мясного сырья осуществляется на экзамене (квалификационном). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК.01.01., МДК.01.02., МДК.01.03., МДК.01.04., учебной и производственной практикам**.**

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения комплексного задания.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене (квалификационном) является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Результаты освоения профессионального модуля заносятся в протокол экзамена (квалификационного). Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении зачета по МДК 01.01, МДК 01.02, экзамена по МДК 01.02, МДК 01.03, МДК 01.04, курсовой работы по МДК 01.02 и зачётов по учебной и производственной практике.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Экзамен по МДК.01.02 проводится в тестовой форме, курсовая работа по МДК.01.02 предоставляется в письменном виде.

Оценка за зачёт по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике). (*Приложение 1*).

Оценка за производственную практику выставляется на основании предоставления данных аттестационного листа и выполненных заданий по практике (с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с учётом всего этого выводится среднеарифметическая оценка.

### 1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Реализация профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных

технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья предполагает наличие учебного кабинета: лаборатория технологий производства продукции животноводства

| | |
|---|---|
| Лаборатория технологий производства продукции животноводства № 8 (ул. Главная 17б) | Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя Учебная витрина, шкаф для одежды ШДО-01. Прочие наглядное пособие: Доильные аппараты; Инструментарий для изучения экстерьера (мерная палка, мерный циркуль, рулетка); Оборудование для мечения скота (щипцы, дыроколы, бирки, ошейники, клейма для мечения холодом, татуировки и выжигания на рогах), Макет молочно-товарной фермы; Муляжи пород крупного рогатого скота; Чучела животных; Календари для определения срока стельности сельскохозяйственных животных; Плакаты; Образцы шкур. Макет денника для содержания лошадей; Препарат правой передней конечности свиньи; Череп барана; Препарат правой задней конечности |
| Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции №9 (ул. Главная 17б) | Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя. Мультимедийные презентации в Power Point и видеоматериалы. Плакат «Схема разделки туши» Прочие наглядное пособие: Разборный муляж крупного рогатого скота; Образцы кожи. |

## 2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности: ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

2.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий:

**ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ**

для проведения экзамена (квалификационного)

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Соблюдайте последовательность и условия выполнения частей задания.
3. После выполнения первой части задания необходимо сформулировать выводы, доложить их членам аттестационной комиссии и оформить соответствующую документацию.
4. Приступите ко второй части задания.
5. После выполнения второй части задания необходимо сформулировать выводы, доложить их членам комиссии и оформить соответствующую документацию
6. Приступите к третьей части задания.
7. После выполнения третьей части задания необходимо сформулировать выводы, доложить их членам аттестационной комиссии и оформить соответствующую документацию

Вы можете воспользоваться оборудованием и нормативными документами

Максимальное время выполнения задания – 2 часа.

Текст задания:

1. Выберите и обоснуйте технологии первичной обработки мяса заданного вида животного.

2. Выберите и обоснуйте выбор технологии для производства заданной продукции из заданного вида мяса .

3. В соответствии с выбранными методами оценки и контроля количества и качества мясного сырья проведите соответствующие измерения и вычисления на примере заданного вида мясной продукции.

Раздаточные и дополнительные материалы: нормативные документы и методические рекомендации.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

**Инструкция**

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора..

2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 10

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание № 1 – 1 час.

Задание № 2 – 0,5 час.

Задание № 3 – 0,5 час.

Всего на экзамен 2 часа.

Оборудование: Центрифуга, весы, сушильный шкаф, стерилизатор, водяные бани, муфельная печь, скальпель, ножи, чашки петри, химическая посуда: колбы мерные, конические, пипетки, бюретки, воронки, мерные стаканы, конические колбы, пробирки, спиртовки, весы.

**Критерии оценки**

**Выполнение задания:**

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания (*обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием; планирование работы; получение информации; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания; коррекция подготовленного продукта перед сдачей).*

**Подготовленный продукт/осуществленный процесс**:

«**отлично**» - студент свободно, с глубоким знанием материала правильно выбирает и реализовывает технологии производства продукции животноводства, знает основные технологии животноводческой продукции, уверенно отвечает на дополнительные вопросы.

«**хорошо**» - студент достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями правильно выбирает и реализовывает основные технологии производства животноводческой продукции, знает основные технологии производства животноводческой продукции, но допускает небольшие погрешности в составлении документа и достаточно убедительно отвечает на поставленные вопросы.

«**удовлетворительно**» - студент недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и плохо освоенными умениями выбирает и реализовывает технологии производства продукции животноводства, знает основные технологии производства животноводческой продукции, допускает значительные погрешности в составлении документа, неуверенно отвечает на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, может при необходимости составить и заполнить необходимые документы «

## 3. Контроль приобретения практического опыта

| Требования к практическому опыту | Коды и наименование формируемых профессиональных, общих компетенций, умений | Виды и объем работ на учебной и/или производственной практике, требования к их выполнению и/или условия выполнения | Документ, подтверждающий качество выполняемых работ |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья | ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья | Работа на животноводческих и перерабатывающих предприятиях | Аттестационный лист о прохождении практики (Приложение 1) |
| | ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. | | |

## 4 Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний

## 4.1.Задания для оценки освоения умений по ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

| **Перечень работ для учебной практики** | |
|---|---|
| **УП 01.01 Учебная практика** | |
| **1. ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП** | Цель и задачи учебной практики, ее содержание, организация, формы и методы работы. Инструктаж по технике безопасности. Методы изучения, сбора и обработки материала, выдача индивидуальных заданий |
| **2. ОСНОВНОЙ ЭТАП** | 1. Порядок и условия сдачи и прием животных на мясоперерабатывающие предприятия<br>2. Требования к контролю работы и состоянию оборудования убойного цеха<br>3. Требования безопасности при подготовке животных к убою<br>4. Требования безопасности к оборудованию убоя<br>5. Контроль убоя и переработки скота<br>6. Изменение свойств мяса после убоя<br>7. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов. 8. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя<br>9. Контроль производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки<br>10. Особенности технохимического контроля при разделке мяса различных видов животных<br>11. Особенности проведения оценки качества мяса<br>12. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве мясной продукции.<br>13. Особенности проведения оценки качества мясной продукции. |
| **3. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП** | Написание отчета. Представление написанного отчета о прохождении учебной практики руководителю практики. Защита отчета. |
| **Перечень работ для производственной практики** | |
| **ПП.01.01 Производственная практика** | |

| | |
|---|---|
| **1. ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП** | Цель и задачи учебной практики, ее содержание, организация, формы и методы работы. Инструктаж по технике безопасности. Методы изучения, сбора и обработки материала, выдача индивидуальных заданий |
| **2. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ЭТАП** | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Знакомство с предприятием. Знакомство с производственными цехами, где будет проходить производственная практика. |
| **3. ОСНОВНОЙ ЭТАП** | 1. Обескровливание туш. Снятие шкур с животных. Выполнение работ по зачистке, удалению бахромок мышечной и жировой тканей, кровеносных сосудов, косточек. Проведение контроля технологических процессов обработки туш животных, их разделки на полутуши и отрубы. Обвалка отрубов, жиловка мяса и сортировка мяса. Проведение контроля технологических процессов первичной обработки туш животных; выявление дефектов, ухудшающих товарный вид мясного сырья. Проведение и анализ технологических процессов первичной обработки туш животных/ Работа в цехе приемки мяса в лаборатории оценки его качества.<br>2. Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при переработке продуктов убоя. Распределение поступающих продуктов убоя по видам, назначению и качеству на дальнейшую переработку. Изучение технологических процессов обработки субпродуктов I категории. Изучение технологических процессов обработки субпродуктов II категории. Изучение технологических процессов обработки крови. Изучение технологических процессов обработки кишечного сырья. Изучение технологических процессов обработки эндокринного сырья. Проведение технологических расчетов обработки продуктов убоя. Выявление брака продукции, допущенного при обработке продуктов убоя. Проведение и анализ технологических процессов обработки продуктов убоя<br>3. Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов. Проведение контроля готовой продукции копченых изделий и полуфабрикатов. Распределение поступающего мясного сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп копченых изделий и полуфабрикатов. Изучение технологических процессов выработки копченых изделий и полуфабрикатов из говядины и составление технологических схем производства. Изучение технологических процессов выработки копченых изделий и полуфабрикатов из |

| | |
|---|---|
| | свинины и составление технологических схем производства. Изучение технологических процессов выработки копченых изделий и полуфабрикатов из мяса птицы и составление технологических схем производства. Выявление брака продукции, допущенного при производстве копченых изделий им полуфабрикатов. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов. |
| **3. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП** | Написание отчета. Представление написанного отчета о прохождении учебной практики руководителю практики. Защита отчета. |

## 4.2. Задания для оценки освоения знаний по ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

### 4.2.1 Тест для зачета МДК.01.01. Технология обработки продуктов убоя

**Вариант 1**

1. Дополните выражение. Мягкое коллагенсодержащие сырье наиболее ценно для производства _____.
2. Выберите единственный верный вариант ответа. Куски тонкого слоя дермы при раздваивании шкур в голье называют:
   A. шкура;
   B. спилковая обрезь;
   C. лобаши;
   D. сухожилия.
3. Выберите единственный верный вариант ответа. Какое сырье содержит значительное количество коллагена?
   A. мягкое;
   B. твердое.
4. Выберите единственный верный вариант ответа. Размер ячеек гранулированного клея:
   A. 10 мм;
   B. 15 мм;
   C. 25 мм.
5. Выберите единственный верный вариант ответа. Марки пищевого желатина:
   A. Т-9;
   B. К-11; П-11.

6. Выберите единственный верный вариант ответа. Скорость движения ленты при очистке кости:

A. 1,0-1,2 м/с;
B. 0,5-0,7 м/с;
C. 0,2-0,3 м/с.

7. Выберите единственный верный вариант ответа. Назовите основные операции измельчения сырья:

A. золение, минерализация;
B. извлечения клея из сырья.

8. Выберите единственный верный вариант ответа. Назовите подготовительные операции измельчения сырья:

A. золение, обезжиривание, минерализация;
B. извлечения клея из сырья;
C. извлечения желатина из сырья.

9. Установите соответствие. Содержание желатинизирующих веществ в костях КРС:

| | |
|---|---|
| 1. берцовая кость | A. 29 |
| 2. тазовая кость | B. 30% |
| 3. кулаки | C. 34 |

10. Выберите несколько верных вариантов ответов. Фазы сушки клеевого студня:

A. парообразование;
B. гелеобразвание;
C. внешняя диффузия;
D. внутренняя диффузия;
E. скопление.

**Вариант 2**

1. Дополните выражение. _____ клей обладает большей клеящей способностью, чем костный.

2. Выберите единственный верный вариант ответа. Свойство коллагена:

A. обесцвечивание;
B. растворение;
C. набухание.

3. Выберите несколько верных вариантов ответа. Виды желатина:

A. ядреный;
B. сыпучий;
C. загустевший;

D. твердый.

4. Выберите единственный верный вариант ответа. Желатин вырабатывают в виде:

A. ядриц;

B. шелухи;

C. пластинок.

5. Выберите единственный верный вариант ответа. В каких котлах производят мясокостную кормовую муку?

A. горизонтальных вакуумных;

B. вертикальных вакуумных.

6. Выберите единственный верный вариант ответа. Какая основная задача обработки жира после вытопки?

A. удаление запаха;

B. удаление механической примеси;

C. очистка.

7. Выберите единственный верный вариант ответа. Какое влияние примесей оказывает на качество жира?

A. светлый цвет, затхлый запах;

B. темный цвет, неприятный запах.

8. Выберите единственный верный вариант ответа. Процесс удаления красящих веществ:

A. побелка;

B. добелка;

C. отбелка.

9. Выберите единственный верный вариант ответа. Минеральные вещества, находящиеся в кератине:

A. калий, сера, кислород;

B. железо, углеводород, азот;

C. углерод, водород, азот, сера, кислород.

10.Установите соответствие. Содержание желатинизирующих веществ в костях КРС:

| | |
|---|---|
| 1. 34% | A. берцовая кость |
| 2. 30% | B. кулаки |
| 3. 29% | C. тазовая кость |

## Вариант 3

1. Выберите единственный верный вариант ответа. Незаменимые аминокислоты:

A. лизин, валин, лейцин, триптофан;

B. глицин, валин, лейкоцин.

2. Выберите единственный верный вариант ответа. Химический состав заменителя цельного молока:

A. жир, протеин, минеральные вещества, БЭВ;

B. белок, глицерин, аминокислоты.

3. Выберите единственный верный вариант ответа. Предназначение пера и пуха:

A. кормовой комбикорм;

B. мясокостная мука;

C. кормовая мука.

4. Дополните выражение. Наиболее ценная по содержанию коллагена_____ часть.

5. Выберите единственный верный вариант ответа. В состав шерстяного покрова входит:

A. перья и пух;

B. редкие и густые остевые волосы;

C. пучки волос.

6. Выберите единственный верный вариант ответа. Шкуры животных отличаются:

A. толщиной эпидермиса, дермы и жира;

B. количеством волос и подкожного жира;

C. длинной, плотностью, пористостью.

7. Выберите несколько верных вариантов ответа. Гистологическое строение шкуры зависит от:

A. породы;

B. пол;

C. вид;

D. физиологическое состояние;

E. возраст.

8. Выберите единственный верный вариант ответа. Склизок это:

A. шкуры неродившихся и мертворожденных ягнят;

B. шкуры неродившихся и мертворожденных телят.

9. Выберите единственный верный вариант ответ. Посмертные пороки состояния шкуры:

A. свищи, царапины, парша;

B. дыры, подрези, разрывы;

C. дыры, навал, репей;

D. женские половые клетки.

10.Установите единичное соответствие. Содержание золения в сырье:

| | |
|---|---|
| 1. 4-6% | A. оксида кальция |
| 2. 2-3% | B. натрия |
| 3. 5-6% | C. кислорода |

## 4.2.2 Тест для зачета МДК. 01.02 Технология переработки мясной продукции

### Вариант 1

1. Что не входит в ассортимент вырабатываемой мясными предприятиями пищевой
продукции:
А) субпродукты;
Б) полуфабрикаты;
В) концентраты;
Г) кормовая мука;
Д) консервы.
2. Часть мяса, обладающая наибольшей пищевой ценностью.
А) мышечная ткань;
Б) соединительная ткань;
В) жировая ткань;
Г) костная ткань.
3. Содержание воды в составе мышечной ткани сельскохозяйственных животных:
А)68-72 %; Б) 72-75 %; В) 75-80 %; Г) 80-85 %.
4. Какую форму имеют эластиновые волокна?
А) нитевидную;
Б) лентовидную;
В)веретеновидную;
Г) губчатую.
5. Витамин, содержащийся в определенном количестве в жирах:
А) D; Б) С; В) В6; Г) В12.
6. Главный органический элемент основного вещества кости:
А) глютин;
Б) эластин;
В) коллаген.

7. На выход мяса, его тканевый и химический состав, пищевую и энергетическую ценность влияет:
А) возраст животного;
Б) анатомическое происхождение;
В) степень откормленности;
8. От чего не зависит количественное соотношение тканей в составе мяса:
А) от возраста;
Б) характера откорма;
В) способа выращивания животных;
9. Основу этой ткани составляют коллагеновые и эластиновые волокна:
А) мышечная; Б) костная; В) соединительная; Г) жировая.
10. Мясо кирпично-красного цвета в зависимости от возраста и упитанности, на разрезе характеризуется тонкой и густой зернистостью, мраморности нет.
А) говядина; Б) баранина; В) конина.

**Вариант 2**

1. Расчет мясокомбинатов с поставщиками за сырье проводится по живой массе со скидкой 3% в случае:
а) если на кожном покрове животных имеются травматические повреждения, которые повлекут зачистку туши;
б) второй половины беременности;
в) на содержимое желудочно-кишечного тракта.
2. Скот для убоя:
а) животные старше 12 мес.
б) сельскохозяйственные животные, предназначенные для переработки
в) животные, доставленные на мясокомбинат
3. Приемная живая масса:
а) живая масса скота за вычетом установленных скидок
б) живая масса скота при погрузке в транспортное средство
в) живая масса скота после транспортировки
4.Частичное отделение шкуры от туши:
а) подсечка шкуры; б) зачистка; в) забеловка.
5. Характеристика крупного рогатого скота или их туш в зависимости от упитанности:
а)категория; б) сорт; в) класс.
6. Извлечение внутренних органов из туш проводят после обескровливания не позднее, чем через:
а) 30 минут; б) 45 минут; в) 60 минут.
7. Языки, сердце, диафрагма, селезенка относятся к следующим субпродуктам:

а) слизистым; б) мясным; в) мякотным.
8. Начало обескровливания животных – не позднее:
а) 1 минуты от момента обездвиживания,
б) 1,5 минуты,
в) 3 минут.
9. С какой целью используется боенский нож?
а) разделение туш на полутуши,
б) убой животных,
в) отделение конечностей.
10. Обработка крови с целью предотвращения свертывания:
а) стабилизация;
б) концентрирование;
в) дефибринирование.

**Вариант 3**

1. Расчет мясокомбинатов с поставщиками за сырье проводится по живой массе со скидкой
10% в случае:
а) если на кожном покрове животных имеются травматические повреждения, которые
повлекут зачистку туши;
б) второй половины беременности;
в) на содержимое желудочно-кишечного тракта.
2. Коэффициент мясности – это:
а) количество мякоти на 1 кг костей;
б) содержание мяса от массы туши;
в) отношение количества мяса к общему количеству костей.
3. Технологическая операция извлечения внутренних органов из туши:
а) нутровка
б) зачистка
в) обвалка
4. Обездвиживание животных при сохранении работы сердца:
а) убой; б) оглушение; в) электрошок.
5. Убойный выход:
а) процентное отношение убойной массы к предубойной;
б) количество мяса, получаемое после убоя;
в) количество мяса от массы туши.
6. Продолжительность предубойной видержки свиней:
а) 5-10 часов; б) 12 часов; в) не менее 15 часов.
7. Общая продолжительность процесса обескровливания:

а) 13-15 минут; б) 10-12 минут; в) 6-8 минут.
8. Межсосковая часть свиных туш относится к следующим субпродуктам:
а) мякотным; б) шерстным; в) слизистым.
9. Продолжительность обекровливания крупного рогатого скота:
а) 6-8 минут; б) 8-10 минут; в) 10-12 минут.
10. Цель стабилизации крови:
а) консервирование;
б) концентрирование;
в) предотвращение свертывания.

### 4.2.2.1 Вопросы для экзамена по МДК. 01.02 Технология переработки мясной продукции

1. Группы белков мышечной ткани
2. Состав мяса
3. Свойства белков мяса
4. Кровь. Техническое значение крови в мясной промышленности;
5. Гликоген. Распад гликогена
6. Автолиз мяса. Стадии автолиза. Причины образования
7. Автолитические изменения углеводов, их значение
8. Изменения в белковой системе мяса, их значение при автолизе
9. Характеристика потребительских и технологических
10. свойств мяса на разных стадиях автолиза
11. Влияние различных факторов на скорость автолитических изменений мяса
12. Понятие о мясе с нетрадиционным характером автолиза
13. Посол и его значение в мясоперерабатывающей промышленности
14. Массообменные процессы при посоле
15. Изменение окраски мяса при посоле
16. Особенности использования колбасных оболочек
17. Натуральные колбасные оболочки
18. Искусственные колбасные оболочки
19. Пищевые фосфаты в мясопереработке
20. Водосвязывающая способность мяса
21. Технология приготовления Белково-жировых эмульсий
22. Технология приготовления белково-коллагеновых эмульсий
23. Технология приготовления мясных эмульсий 24. Классификация колбасных оболочек
22 Посол мяса. Роль и значение поваренной соли
25. Пищевые фосфаты

26. Гидроколлоиды: назначение применение
27. Добавки отвечающие за цвет готовой продукции
28. Осадка колбасных изделий
29. Сушка колбасных изделий
30. Технология производства цельномышечных изделий. Оценка качества готовой
продукции
31. Технология производства ветчин. Оценка качества готовой продукции
32. Технология производства мясных деликатесов
33. Классификация мясных полуфабрикатов
34. Факторы, формирующие качество полуфабрикатов
35. Технология производства натуральных полуфабрикатов
36. Технология производства вареных колбас. Оценка качества готовой продукции
37. Технология производства варено-копченых колбас. Оценка качества готовой
продукции
38. Технология производства сырокопченых колбас. Оценка качества готовой продукции
39. Мясные консервы. Оценка качества готовой продукции
40. Производство холодцов, зельцев, студней. Оценка качества готовой продукции
41. Технология производства ливерных колбас. Оценка качества готовой продукции
42. Технология производства кровяных колбас. Оценка качества готовой продукции
43. Технология производства мясных хлебов. Оценка качества готовой продукции

**4.2.2.2 Темы для курсовой работы по МДК. 01.02 Технология переработки мясной продукции**

1. Анализ технологии первичной обработки скота, ее совершенствование.
2. Анализ технологии переработки крупного рогатого скота, ее совершенствование.
3. Анализ технологии переработки свиней со снятием шкуры, ее совершенствование.
4. Анализ технологии переработки свиней без снятия шкуры, ее совершенствование.
5. Анализ технологии переработки свиней со снятием крупона, ее совершенствование.
6. Анализ технологии переработки овец, ее совершенствование.

7. Анализ технологии переработки птицы, ее совершенствование.
8. Анализ технологии производства колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов.
9. Анализ технологии производства баночных консервов, ее совершенствование .
10. Анализ технологии производства вареных колбас, ее совершенствование .
11. Анализ технологии производства полукопченых колбас, ее совершенствование.
12. Анализ технологии производства ливерных колбас, ее совершенствование.
13. Анализ технологии производства зельца (студня), ее совершенствование.
14. Анализ технологии производства сырокопченых колбас, ее совершенствование.
15. Анализ технологии производства мясных паштетов, ее совершенствование.
16. Анализ технологии производства пельменей, ее совершенствование.
17. Анализ технологии производства сосисок и сарделек, ее совершенствование.

### 4.2.3 Тест для экзамена МДК 01.03 Освоение профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов

**Вариант 1**

1. Большинство колбас изготовляют из:
 а) баранины и конины;
 б) говядины и свинины;
 в) оленины и дичи;
2. Для производства колбасных изделий применяют мясо:
 а) I и II категории;
 б) II и III категории;
 в) всех категорий;
3. Мясо поросят в зависимости от массы и упитанности подразделяют на:
 а) 2 категории;
 б) 4 категории;
 в) 3 категории.
4. Какой субпродукт в отличие от других имеет горьковатый вкус?
 а) печень;
 б) легкие;

в) сердце;
5. Как называется свиной подкожный жир со шкурой или без нее?
а) шпик;
б) свиная грудинка;
в) жир-сырец;
6. Белковые препараты могут быть?:
а) растительного происхождения;
б) животного происхождения;
в) растительного и животного происхождения;
7. Яйца и продукты из них применяются для производства колбасных изделий как:
а) ароматизатор;
б) вяжущее средство;
в) вкусовая добавка;
8. Для производства колбас используют:
а) соляную кислоту;
б) серную кислоту;
в) лимонную кислоту;
9. Петрушка и сельдерей используется при производстве?:
а) студней
б) сыровяленых колбас
в) полукопченых колбас
10. Виноматериалы используют при производстве ?:
а) ливерных колбас;
б) сырокопченых колбас;
в) сосисок

**Вариант 2**

1. Тонкое измельчение мяса для вареных колбас, сосисок, сарделек проводят на:
а) куттере;
б) волчке;
в) фаршемешалке
2. Куттерование длится:
а) 2-3 мин;
б) 8-12 мин;
в) 25-30 мин;
3. С целью предотвратить перегрев фарша в куттере в начале куттерования добавляют:
а) холодную воду или лед;

б) теплую воду;
в) раствор поваренной соли.
4. При введении в фарш недостаточного количества воды консистенция колбас:
а) станет мажущей;
б) станет жесткой;
в) станет нежной;
5. Жировые и белково-жировые эмульсии при производстве вареных колбас увеличивают:
а) водосвязывающую функцию фарша;
б) объем продукции;
в) количество жировых отеков;
6. При вакуумировании удаляются:
а) наплыва жира;
б) микроорганизмы;
в) пузырьки воздуха;
7.При перемешивании фарша:
а) увеличивается объем фарша;
б) повышается водосвязывающая способнось фарша;
в) улучшаются вкусовые качества фарша;
8. Кусочки шпика закладывают в фаршемешалку:
а) в середине процесса;
б) в первую очередь;
в) в последнюю очередь;
9. Для перемешивания фарша используют:
а ) фаршемешалки;
б) куттер;
в) шприцы.

### 4.2.4 Тест для экзамена МДК 01.04 Освоение профессии 15141 Обвальщик мяса

**Вариант 1**

1. Как называется операция по расчленению туши или полутуши на отрубы, более мелкие части

A. жиловка
B. разделка
C. обвалка

2. На какое количество отрубов разделяют говяжью полутушу

A. 7
B. 6
C. 3

3. На какое количество частей делят свиную полутушу

A. 4
B. 6
C. 3

4. На какое количество частей делят баранью тушу

A. оба ответа верны
B. 3
C. 2

5. Какую часть при разделке говяжьей полутуши отделяют первой

A. задне-тазовую
B. лопаточную
C. шейную

6. Граница отделения какого отруба проходит между последним шейным позвонком и первым спинным

A. спинно-реберного
B. шейного
C. лопаточного

7. Название установки для вертикальной обвалки мяса

A. А1-ФЛБ
B. Я4-ФАФ
C. ЕА-15

8. Граница отделения какого отруба проходит между последним ребром и первым поясничным позвонком

A. грудного
B. поясничного
C. спинно-реберного

9. Какую часть говяжьей полутуши не обваливают, а сразу направляют на выработку полуфабрикатов

A. грудную
B. крестцовую
C. поясничную

10. Название процесса отделения мышечной, соединительной и жировой тканей от костей

A. разделка
B. жиловка
C. обвалка

**Вариант 2**

1. В чем заключается дифференцированный метод обвалки

A. Каждый обвальщик обваливает определенную часть туши

B. Группа обвальщиков обваливает полутушу

C. Каждый обвальщик обваливает полностью полутушу

2. Какой способ обвалки характеризуется повышением качества обвалки и увеличением производительности труда

A. потушный

B. оба варианта верны

C. дифференцированный

3. Горизонтальную обвалку производят на

A. оба варианта верны

B. конвейерах

C. стационарных столах

4. В какой последовательности отделяют кости при обвалки лопаточной части

A. кости предплечья, затем лопаточную и плечевую кость

B. кости предплечья и плечевую кость, затем лопаточную

C. плечевую кость, затем лопаточную и кости предплечья

5. В какой последовательности отделяют кости при обвалки заднее-тазовой части

A. тазовую кость, затем бедренную и берцовую

B. берцовую кость, затем тазовую и бедренную

C. тазовую кость, затем берцовую и бедренную

6. Какому отрубу соответствует плечевая кость

A. лопаточному

B. спинно-реберному

C. тазобедренному

7. Какая кость в лопаточной части подразделяется на локтевую и лучевую

A. плечевая

B. предплечья

C. берцовая

8. Количество позвонков входящих в шейную часть КРС

A. 6

B. 7

C. 5

9. Количество позвонков входящих в спинно-реберную часть КРС

A. 15

B. 13

C. 12

10. Количество ребер входящих в спинно-реберную часть КРС

A. 24

B. 28

C. 26

## Вариант 3

1. Название первого позвонка шейной части

A. эпифез

B. эпистрофей

C. атлант

2. Название второго позвонка шейной части

A. ось

B. атлант

C. эпистрофей

3. Какую кость при обвалке лопаточной части открывают первой

A. лопаточную

B. предплечья

C. плечевую

4. Какую кость отделяют первой при обвалке лопаточной части

A. лопаточную

B. плечевую

C. предплечья

5. Какую кость отделяют второй при обвалке лопаточной части

A. предплечья

B. плечевую

C. лопаточную

6. Какую кость отделяют последней при обвалке лопаточной части

A. плечевую

B. лопаточную

C. предплечья

7. Каким образом укладывают лопаточную часть на стол обвалки?

A. Наружной поверхностью, лопаткой к обвальщику

B. Внутренней поверхностью, предплечьем к обвальщику

C. Наружной поверхностью, предплечьем к обвальщику

A. Как называется отросток на лопаточной кости
   a. конусовидный
B. 2) треугольный
C. 3) клювовидный

9. Количество позвонков входящих в поясничную часть КРС
   A. 6
   B. 7
   C. 5

10. Количество позвонков входящих в крестцовую часть КРС
   A. 5 B.6 C.7

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ СТУДЕНТА:**

***«Отлично»:*** - уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой междисциплинарного курса «**ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья»** соответствует требованиям к результатам ее освоения; - студент показывает глубокие и всесторонние знания учебного материала дисциплины. Ответ дает обоснованный, четкий, содержательный; - студент демонстрирует умение применять теоретические знания для выполнения практических задач.

***«Хорошо»:*** - уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой междисциплинарного курса «**ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья»** соответствует требованиям к результатам ее освоения; - студент показывает твердые знания учебного материала дисциплины. Ответ дает логичный, содержательный. Могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя; - студент демонстрирует умение применять теоретические знания для выполнения практических задач.

***«Удовлетворительно»:*** - уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой междисциплинарного курса «**ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья»** соответствует требованиям к результатам ее освоения; - студент в основном показывает знания учебного материала дисциплины. В ответе логика и

последовательность изложения имеют нарушения; - студент с трудом умеет применять теоретические знания для выполнения практических задач.

***«Неудовлетворительно»:*** - уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой междисциплинарного курса «**ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья»** не соответствует требованиям к результатам ее освоения.

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ ТЕСТА СТУДЕНТОМ:

| **Процент результативности** | **Оценка уровня подготовки** | |
|---|---|---|
| | **балл (отметка)** | **вербальный аналог** |
| 90-100 | 5 | отлично |
| 89-80 | 4 | хорошо |
| 79-70 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 69 | 2 | неудовлетворительно |

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УСТНОГО ОТВЕТА СТУДЕНТА :

**- оценка «5» (отлично)** ставится, если студент:

1) полно излагает изученный материал по конкретному вопросу, даёт правильное определение основных понятий;
2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
3) излагает ответ на вопросы последовательно и правильно.

- **оценка «4» (хорошо)** ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

- **оценка «3» (удовлетворительно)** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или ссылке на нормативно-правовые акты;
2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

- **оценка «2» (неудовлетворительно)** ставится, если студент обнаруживает незнание большей части содержания ответа на поставленные перед ним вопросы, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, что является серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

## ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В ходе текущего контроля осуществляется индивидуальное общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала учебной дисциплины.

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

- для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).
- проведение мероприятия по текущему контролю и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);
- предоставление обучающимся при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты по предоставлению таких услуг в случае необходимости); обеспечение наличия

звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; дублирование необходимой зрительной и звуковой

*ПРИЛОЖЕНИЕ 1*

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
Факультет среднего профессионального образования

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

Выдан _____
Ф.И.О.

Обучающемуся **____курса, специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Прошедшему учебную практику по профессиональному модулю:
**УП 01.01 «ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья а»**

Период учебной практики: **с_____по_____202__ года**

1. За время прохождения учебной практики обучающийся должен сформироваться следующие виды профессиональной деятельности:

**иметь практический опыт:**

ПО 1.1.01 Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями

ПО 1.1.02 Организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов

ПО 1.2.01 Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями

ПО 1.2.02 Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку

ПО 1.2.03 Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку

ПО 1.2.04 Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании

ПО 1.2.05 Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании

ПО 1.2.06 Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде

ПО 1.2.07 Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

ПО 1.2.08 Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

ПО 1.2.10 Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья

**уметь:**

У 1.1.01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;

У 1.1.02 Вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья;

У 1.1.03 Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения;

У 1.1.04 Давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего мясного сырья;

У 1.2.01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;

У 1.2.03 Взвешивать скот на механических или электронных весах;

У 1.2.04 Определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных;

У 1.2.05 Сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности;

У 1.2.06 Контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и производить мойку скота перед убоем;

У 1.2.07 Производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение

У 1.2.8 Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании;

У 1.2.9 Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;

У 1.2.10 Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья;

У 1.2.11 Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

У 1.2.12 Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

У 1.2.13 Определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья;

У 1.2.14 Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;

У 1.2.15 Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья;

У 1.2.16 Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям

**знать:**

З 1.1.01 Требования действующих стандартов на мясо, продукты убоя животных, колбасные изделия, копченые изделия и полуфабрикаты;

З 1.2.01 Порядок проведения обработки продуктов убоя;

З 1.2.02 Режимы и последовательность обработки продуктов убоя;

З.1.2.03 Методику технологических расчетов по процессам разделки туш;

З.1.2.04 Режимы холодильной обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

З.1.2.05 Назначение, устройство и принципы действия оборудования по обработке продуктов убоя;

З.1.2.06 Требования охраны труда и правила техники безопасности при проведении операций по обработке продуктов убоя, производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

2. За время прохождения практики у обучающегося были сформулированы компетенции (элементыкомпетенций)

| № | Перечень общих и профессиональных компетенций | Компетенции | |
|---|---|---|---|
| | | Сформированы | Не сформированы |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. | | |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. | | |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. | | |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | | |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | | |
| ПК 1.1. | Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. | | |
| ПК 1.2. | Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. | | |

Критерии оценивания уровня сформированности компетенции:
- *базовый,* 3 балла – компетенция недостаточно сформирована.
- *промежуточный*, 4 балла – компетенция частично сформирована.
- *высокий*, 5 баллов – компетенция сформирована.

Уровень сформированности
компетентностных результатов прохождения практики: _____

Итоговая оценка по учебной практике: _____

Руководитель учебной практики: **Канева Елена Владимировна** / **преподаватель** /_____
(Ф.И.О.) (Должность) (Подпись)

«___»_____202_ год

с результатами ознакомлен _____ / _____
(Ф.И.О. обучающегося) (Подпись)

«___»_____202_ год

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
Факультет среднего профессионального образования

# АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Выдан _____
Ф.И.О.

Обучающемуся **___ курса, специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Прошедшему производственную практику по профессиональному модулю:
**ПП 01.01 «ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья а»**

Период учебной практики: **с_____по_____202__ года**

3. За время прохождения учебной практики обучающийся должен сформироваться следующие виды профессиональной деятельности:

**иметь практический опыт:**

ПО 1.1.01 Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями

ПО 1.1.02 Организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов

ПО 1.2.01 Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями

ПО 1.2.02 Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку

ПО 1.2.03 Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку

ПО 1.2.04 Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании

ПО 1.2.05 Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании

ПО 1.2.06 Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде

ПО 1.2.07 Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

ПО 1.2.08 Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

ПО 1.2.10 Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья

**уметь:**

У 1.1.01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;

У 1.1.02 Вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья;

У 1.1.03 Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения;

У 1.1.04 Давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего мясного сырья;

У 1.2.01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;

У 1.2.03 Взвешивать скот на механических или электронных весах;

У 1.2.04 Определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных;

У 1.2.05 Сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности;

У 1.2.06 Контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и производить мойку скота перед убоем;

У 1.2.07 Производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение

У 1.2.8 Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании;

У 1.2.9 Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;

У 1.2.10 Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья;

У 1.2.11 Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

У 1.2.12 Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

У 1.2.13 Определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья;

У 1.2.14 Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;

У 1.2.15 Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья;

У 1.2.16 Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям

**знать:**

З 1.1.01 Требования действующих стандартов на мясо, продукты убоя животных, колбасные изделия, копченые изделия и полуфабрикаты;

З 1.2.01 Порядок проведения обработки продуктов убоя;

З 1.2.02 Режимы и последовательность обработки продуктов убоя;

З.1.2.03 Методику технологических расчетов по процессам разделки туш;

З.1.2.04 Режимы холодильной обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

З.1.2.05 Назначение, устройство и принципы действия оборудования по обработке продуктов убоя;

З.1.2.06 Требования охраны труда и правила техники безопасности при проведении операций по обработке продуктов убоя, производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

4. За время прохождения практики у обучающегося были сформулированы компетенции (элементыкомпетенций)

| № | Перечень общих и профессиональных компетенций | Компетенции | |
|---|---|---|---|
| | | Сформированы | Не сформированы |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. | | |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. | | |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. | | |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. | | |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | | |
| ПК 1.1. | Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. | | |
| ПК 1.2. | Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. | | |

Критерии оценивания уровня сформированности компетенции:

- *базовый,* 3 балла – компетенция недостаточно сформирована. Наблюдается понимание теоретических основ практической деятельности; несформированность некоторых трудовых действий (практических умений) при применении знаний в конкретных ситуациях, наличие мотивационной готовности к самообразованию, саморазвитию;

- *промежуточный*, 4 балла – компетенция сформирована. Наблюдается полное понимание теоретических основ практической деятельности; достаточная сформированность трудовых действий (практических умений), продемонстрированная в ходе осуществления профессиональной деятельности; наличие навыков оценивания собственных достижений, определения проблем и потребностей при выполнении практических заданий;

- *высокий*, 5 баллов – компетенция сформирована. Способен самостоятельно формировать цели решения поставленных задач производственной деятельности подразделения организации, организовывать ее выполнение. Наблюдается наличие навыков системной оценки качества своей профессиональной деятельности.

Уровень сформированности
компетентностных результатов прохождения практики: _____

Итоговая оценка по практике:
_____

Руководитель практики от
профильной организации _____ / _____
/_____
(Ф.И.О.) (Должность) (Подпись)

«___»_____202_ год

Руководитель практики от
образовательной организации **<u>Канева Елена Владимировна</u>** /
_____
(Ф.И.О.) (Подпись)

«___»_____202_ год

с результатами ознакомлен _____ / _____
(Ф.И.О. обучающегося) (Подпись)

«___»_____202_ год

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время производственной практики**

_____

_____

_

_____

_

_____

_.

Дата «___» _____ 20____ г.

Руководитель практики от учебного заведения _____ / _____

Подпись ФИО, должность

Ответственное лицо организации (базы практики) _____ /_____

Подпись ФИО, должность

МП