

«Краснокаменский промышленно-технологический колледж»



## Комплект контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

**ПМ.03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**

**МДК 03.01. Технология производства колбасных изделий**

**МДК 03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности /профессии СПО

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

г.Краснокаменск

2021г.

РАССМОТРЕНО

ЦМК

И.И. Эпова

подпись

И.И. Эпова  
И.О. Фамилия

28 августа 2022 г..

ОДОБРЕНО

ЗД по НМР

Т.В. Соколова

подпись

Т.В. Соколова  
И.О. Фамилия

28 августа 2022 г..

Разработчики:

ГПОУ КПТК

Преподаватель проф. дисциплин Эпова М.Н.

\_\_\_\_\_  
(место работы)

\_\_\_\_\_  
(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_  
(инициалы, фамилия)

## **I. Паспорт комплекта оценочных средств**

### **1.1. Область применения**

Комплект оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) **ПМ.03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов** основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности (специальностям) СПО / профессии (профессиям) СПО **19.02.08** Технология мяса и мясных продуктов, утвержден Министерством образования РФ от 22 апреля 2014г., зарегистрировано в Минюсте России 31.07.2014 № 33389. Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

**Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта**

**практический опыт:**

ПО 01 производства колбасных изделий;

ПО 02 производства копченых изделий и полуфабрикатов;

ПО 03 эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;

**уметь:**

У1 осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

У2 распределять поступающее сырье в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий;

У3 вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;

У4 вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;

У5 производить контроль качества готовой продукции;

У6 готовить колбасные и копченые изделия к реализации;

У7 выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;

У8 выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;

У9 определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;

У10 устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

**знать:**

З1 требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;

З2 требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

З3 режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

З4 изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;

- 35 причины возникновения брака;
- 36 методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- 37 назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- 38 требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства

## 1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Основными формами промежуточной аттестации являются экзамен, экзамен квалификационный.

Освоение учебных дисциплин или профессиональных модулей завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации:

- по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам – экзамен;
- по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет;
- по профессиональному модулю – экзамен квалификационный.

Если модуль содержит несколько междисциплинарных курсов (МДК), возможно проведение комплексного экзамена или дифференцированного зачета по всем МДК одновременно в составе этого модуля.

| Код     | Наименование результата обучения  |
|---------|---|
| ПК 3.1. | Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.            |
| ПК 3.2. | Вести технологический процесс производства колбасных изделий.   |
| ПК 3.3  | Вести технологический процесс производства, копченых изделий и полуфабрикатов.  |
| ПК 3.4. | Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.                                |
| ОК 1.   | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  |
| ОК 2.   | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество     |
| ОК 3.   | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.   |
| ОК 4.   | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5.   | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  |
| ОК 6.   | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  |
| ОК 7.   | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий  |
| ОК 8.   | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.   |
| ОК 9.   | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.   |

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в сроки, предусмотренные учебными планами и календарными учебными графиками.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины (модуля).

Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного проводится в рамках учебного времени, отведенного на производственную практику по данному профессиональному модулю. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Экзамены проводятся в период экзаменационных сессий или в специально отведенные дни, установленных расписанием экзаменов, утверждаемым директором, которое доводится до сведения обучающихся и преподавателей не позднее, чем за один месяц до начала сессии (экзамена).

Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета принимается преподавателем или мастером производственного обучения. Промежуточная аттестация в форме экзамена принимается экзаменационной комиссией. При проведении экзамена квалификационного в экзаменационную комиссию привлекаются представители от работодателей.

На промежуточной аттестации могут присутствовать администрация Учреждения, классный руководитель, мастер производственного обучения экзаменуемой группы. Присутствие на экзамене посторонних лиц без разрешения директора Учреждения не допускается.

Экзаменационные материалы составлены на основе программы учебной дисциплины (МДК, учебной и производственной практики) и охватывают все разделы программы. Перечень вопросов и практических задач по разделам, темам, выносимым на экзамен, разрабатывается преподавателями учебной дисциплины (МДК, учебной и производственной практики), обсуждается на заседаниях предметно-цикловой комиссий и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе не позднее, чем за месяц до начала промежуточной аттестации (экзамена). На основе разработанного и объявленного обучающимся перечня вопросов и практических задач, рекомендуемых для подготовки к экзамену, составляются экзаменационные билеты или тестовые задания. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в журналах теоретического и практического обучения, в протоколе, зачетной книжке согласно дате и форме проведения.

При проведении дифференцированного зачета и экзамена уровень подготовки оценивается в баллах: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»).

При проведении экзамена квалификационного оценивается освоение вида профессиональной деятельности и фиксируется запись «Вид профессиональной деятельности освоен (не освоен)». По его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации.

В случае неявки студента на зачет или экзамен преподавателем делается в протоколе отметка «не явился».

Формой государственной итоговой аттестации по спецдисциплине или ПМ является защита выпускной квалификационной работы.

ВКР выполняется в виде:

- Выпускная практическая квалификационная и письменная экзаменационная работа (для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих);

- Дипломная работа (дипломный проект (для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена);

Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

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

**Таблица 1**

| Элемент модуля  | Форма контроля и оценивания   |  |
|---|-------------------------------|--|
|   | Промежуточная аттестация      | Текущий контроль   |
| МДК 03.01<br>Технология<br>производства<br>колбасных изделий                    | Экзамен                       | Практические занятия (семинары)<br>Контрольные работы<br>Тестирование<br>Рейтинговая накопительная оценка<br>Устный опрос<br>Подготовка сообщений<br>Решение ситуаций,<br>профессиональных задач<br>Проверка данных самоконтроля |
| МДК 03.02<br>Технологии<br>производства<br>копченых изделий и<br>полуфабрикатов | Экзамен                       | Практические занятия (семинары)<br>Контрольные работы<br>Тестирование<br>Рейтинговая накопительная оценка<br>Устный опрос<br>Подготовка сообщений<br>Решение ситуаций,<br>профессиональных задач<br>Проверка данных самоконтроля |
| УП  | Дифференцированный<br>зачет   | Заполнение дневника по практике<br>(содержание)  |
| ПП  | Дифференцированный<br>зачет   | Дневник по практике.<br>Оценочный лист.<br>Наблюдение за работой<br>обучающегося на производственной<br>практике.<br>Анализ и отчет по производственной<br>практике  |
| ПМ  | Экзамен<br>(квалификационный) |  |

## 2. Комплекты заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК (текущий, промежуточный контроль и итоговая аттестация)

### 2.1 Комплект заданий

| Освоенные умения, усвоенные знания (У,З)     | №№ заданий для проверки<br><i>Задания для проверки умений и знаний нумеруются следующим образом:<br/>Задание Зд1, Зд2, Здп...</i> |
|--|---|
| 1  | 3   |
| <b>Задания для оценки освоения МДК 03.01</b> |   |
| З 1, 32                                      | Задание 1. Оценка теста к теме 1.1-1.2  |
| У1   | Задание 2. Оценка лабораторной работы № 1   |
| З 1, 32                                      | Задание 3 Проверка результатов ВСР к теме 1.1   |
| У 2  | Задание 4. Оценка лабораторной работы №2  |
| З 1, 32                                      | Задание 5 Проверка результатов ВСР к теме 1.2   |
| З 3  | Задание 6.Оценка проверочной работы к теме 1.3  |
| У3   | Задание 7. Оценка лабораторной работы №3  |
| У3   | Задание 8. Оценка лабораторной работы №4  |
| З4   | Задание 9 Оценка контрольной работы к теме 1.4  |
| У3   | Задание 10. Оценка лабораторной работы №5   |

|  |  |
|--|--|
| 34   | Задание 11 Проверка результатов ВСР к теме 1.4   |
| 35   | Задание 12. Оценка проверочной работы к теме 1.5   |
| У5, У8, У9                                     | Задание 13. Оценка лабораторной работы №6  |
| У7   | Задание 14. Оценка лабораторной работы №7  |
| У6, У10  | Задание 15. Оценка лабораторной работы №8  |
| 38   | Задание 16. Оценка теста к теме 1.8  |
| 35 - 38  | Задание 17 Проверка результатов ВСР к теме 1.5-1.8   |
| 31, 32, 33.                                    | Задание 18 Проверка результатов ВСР к теме:<br>Технологические процессы производства колбасных изделий на МК «Даурский»                                  |
| 31, 32, 33, 34, 35, 37, 38                     | Задание 19 Оценка контрольной работы к теме:<br>Технологические процессы производства колбасных изделий на МК «Даурский».                                |
| 31, 32, 33, 34, 35, 38                         | Задание 20 Оценка контрольной работы к теме:<br>Технологические процессы производства колбасных изделий на МК «Даурский».                                |
| 31, 32, 33, 34,                                | Задание 21. Оценка проверочной работы к теме:<br>Изготовление ветчин и деликатесной продукции.   |
| 31, 32, 33, 35, 37                             | Задание 22 Проверка результатов ВСР к теме: Изготовление ветчин и деликатесной продукции.  |
| 31, 32, 33, 34, 35, 36,<br>37, 38              | Задание 23 Оценка курсовых работ.  |
| 31, 32, 33, 34, 35, 36,<br>37, 38              | Задание 24 Оценка экзамена   |
| <b>Задания для оценки освоения МДК 03.02.:</b> |  |
| 3 1 3 2  | Задание 1. Оценка проверочной работы к теме 2.1.   |
| У1   | Задание 2. Оценка лабораторной работы № 1-3  |
| 3 2  | Задание 3 Проверка результатов ВСР к теме 2.1  |
| У2, У5   | Задание 4. Оценка лабораторной работы № 4-6  |
| 32   | Задание 5 Проверка результатов ВСР к теме 2.2  |
| 32, 33   | Задание 6. Оценка контрольной работы к теме 2.2.-2.3.  |
| У4   | Задание 7. Оценка лабораторной работы № 7-9  |
| 33, 34, 35                                     | Задание 8. Проверка результатов ВСР к теме 2.3   |
| У 8, 9   | Задание 9. Оценка лабораторной работы № 10-11  |
| 33, 34, 35                                     | Задание 10 Проверка результатов ВСР к теме 2.4   |
| 35, 36   | Задание 11 Оценка контрольного среза к теме 2.4 - 2.5.   |
| У7   | Задание 12. Оценка лабораторной работы № 12-14   |
| У 6, У 10                                      | Задание 13. Оценка лабораторной работы № 15-16   |
| 37, 38   | Задание 14 Оценка контрольной работы к теме 2.6.-2.7.  |
| 31, 32, 33                                     | Задание 15 Оценка контрольной работы к теме: Производство мясных полуфабрикатов. Контроль качества копченых изделий и полуфабрикатов (Вариативная часть) |
| 33, 37   | Задание 16. Контрольная работа к теме: Оборудование для измельчения мяса. Оборудование для производства полуфабрикатов. (Вариативная часть)              |
| 31, 32, 33, 34, 35, 36,<br>37, 38              | Задание 17 Оценка экзамена   |

### **3.2. Задания для оценки освоения МДК 03.01.:**

#### **Задание 1**

**Тема 1.1. Требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий**



**Тема 1.2. Требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий**  
Проверяемые результаты: 3 1, 32

Текст задания № 1:

**Тест**

Материал для преподавателя содержит эталоны ответов, для студентов текст задания выдается без эталонов.

Выберите правильный ответ:

1. Большинство колбас изготавливают из:

- а) баранины и конины;
- б) говядины и свинины;
- в) оленины и дичи;

эталон: **б**

2. Для производства колбасных изделий применяют мясо:

- а) I и II категории;
- б) II и III категории;
- в) всех категорий;

эталон: **в**

3. Мясо поросят в зависимости от массы и упитанности подразделяют на:

- а) 2 категории;
- б) 4 категории;
- в) 3 категории.

эталон: **а**

4. Какой субпродукт в отличие от других имеет горьковатый вкус?

- а) печень;
- б) легкие;
- в) сердце;

эталон: **а**.

5. Как называется свиной подкожный жир со шкурой или без нее?

- а) шпик;
- б) свиная грудинка;
- в) жир-сырец;

эталон: **а**

6. Белковые препараты могут быть?:

- а) растительного происхождения;
- б) животного происхождения;
- в) растительного и животного происхождения;

эталон: **в**

7. Яйца и продукты из них применяются для производства колбасных изделий как:

- а) ароматизатор;
- б) вяжущее средство;
- в) вкусовая добавка;

эталон: **б**

8. Для производства колбас используют:

- а) соляную кислоту;
- б) серную кислоту;
- в) лимонную кислоту;

эталон: **в**

9. Петрушка и сельдерей используется при производстве?:

- а) студней
- б) сыровяленых колбас

в) полукопченых колбас

эталон: а

10. Виноматериалы используют при производстве ?:

- а) ливерных колбас;
- б) сырокопченых колбас;
- в) сосисок;

эталон: б

### **Критерии оценки усвоения знаний:**

Критерии оценки усвоения знаний:

Производится оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам контрольной работы.

Процент результативности (правильных ответов)

| Балл     | (отметка) | вербальный аналог    |
|----------|-----------|----------------------|
| 90 ÷ 100 | 5         | отлично              |
| 80 ÷ 89  | 4         | хорошо               |
| 70 ÷ 79  | 3         | удовлетворительно    |
| менее 70 | 2         | не удовлетворительно |

### **Задание 2**

Проверяемые результаты: У1

**Оценка лабораторной работы №1. (См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).**

### **Задание 3**

Проверяемые результаты: 31, 32

**Проверка результатов ВСР к теме 1.1. (см. МР по ВСР).**

### **Задание 4**

Проверяемые результаты: У2

**Оценка лабораторной работы №2. (См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).**

### **Задание 5**

Проверяемые результаты: 31, 32

**Проверка результатов ВСР к теме 1.2. (см. МР по ВСР).**

### **Задание 6.**

**Тема 1.3. Режимы технологических процессов производства колбасных изделий**

Проверяемые результаты обучения: 3 3

Текст задания №6:

#### **Проверочная работа**

1. В соответствии с техническими условиями составьте технологическую схему производства колбас вареных.
2. В соответствии с техническими условиями составьте технологическую схему производства полукопченых колбас.
3. В соответствии с техническими условиями составьте технологическую схему производства варено-копченых колбас
4. В соответствии с техническими условиями составьте технологическую схему производства сырокопченых колбас

5. В соответствии с техническими условиями составьте технологическую схему производства сыровяленых колбас.
6. В соответствии с техническими условиями составьте технологическую схему производства ливерных и кровяных колбас
7. В соответствии с техническими условиями составьте технологическую схему производства зельцев в оболочке и форме.
8. В соответствии с техническими условиями составьте технологическую схему производства мясных студней.
9. В соответствии с техническими условиями составьте технологическую схему производства заливных и мясопродуктов.

Критерии оценки усвоения знаний:

Оценка «отлично» выставляется, если студент выполнил работу без ошибок и недочетов, допустил не более одного недочета.

Оценка «хорошо», если студент выполнил работу полностью, но допустил в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух недочетов.

Оценка «удовлетворительно», если студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов, допускает искажение фактов.

Оценка «неудовлетворительно», если студент допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «3», или если правильно выполнил менее половины работы.

#### **Задание 7**

Проверяемые результаты: У3

**Оценка лабораторной работы №3. (См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).**

#### **Задание 8**

Проверяемые результаты: У3

**Оценка лабораторной работы №4. (См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).**

#### **Задание 9**

**Тема 1.4. Изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке.**

Проверяемые результаты обучения: 34

**Текст задания № 9:**

#### **Контрольная работа**

Материал для преподавателя содержит эталоны ответов, для студентов текст задания выдается без эталонов.

1. У каких колбас допустим белый налет?
2. Чем отличаются вареные колбасы от полукопченых?
3. Как классифицируются колбасные изделия по способу тепловой обработки?
4. Назовите основное сырье для производства полукопченых колбас?
5. На какие сорта делят полукопченые колбасы в зависимости от особенностей рецептуры?
6. Чем отличаются сосиски и сардельки от вареной колбасы?
7. Назовите отличительные особенности копченых колбас?

8. Вспомните условия и сроки реализации копченых колбас?

9. С какими дефектами копченые колбасы не допускаются к реализации?

Эталон к заданию №1: у сырокопченых, т.к. идет выделение соли.

Эталон к заданию № 2:

Полукопченые колбасы имеют приятный аромат копчения, чеснока, пряностей, более плотную консистенцию, меньше содержат влаги, больше соли, поэтому дольше хранятся, больше жира, белков, более высокую энергетическую ценность (400- 450 ккал на 100 г)

Эталон к заданию №3: вареные, полукопченые, копченые

Эталон к заданиям №4 и №5:

4. Основным сырьем для производства полукопченых колбас являются говядина жилованная, свинина нежирная и полужирная, в качестве жира используют грудинку, твердый и полутвердый шпик, курдючное сало, жирную говядину, пряности.

5. Полукопченые колбасы выпускают высшего, 1, 2 и 3 сортов

Эталон к заданию №6:

сосиски и сардельки являются разновидностью вареных колбас, отличаются тем, что их изготавливают из тонко измельченного мясного фарша, они не содержат кусочков шпика (кроме шпикачек), имеют меньшие размеры.

Эталон к заданию №7:

копченые колбасы содержат меньше влаги 25- 30% , обладают самыми высокими вкусовыми достоинствами и энергетической ценностью (до 560 ккал на 100 г), имеют плотную консистенцию, острый солоновато-кислый вкус, своеобразный аромат копчения и пряностей

Эталон к заданию №8:

Хранят копченые колбасы в подвешенном состоянии при температуре не выше 12\*С и относительной влажности воздуха 75- 78% , варено-копченые не более 15 суток, сырокопченые не более 4 месяцев. С понижением температуры срок хранения увеличивается.

Эталон к заданию №9:

Не допускаются в продажу копченые колбасы имеющие дефекты: посторонние вкус и запах, рыхлую консистенцию, пожелтевший шпик, закал ( уплотнение наружного слоя вследствие интенсивной сушки копченых колбас) более 3 см, лопнувшие, поломанные батоны, с плесенью, слизью на оболочке.

Критерии оценки усвоения знаний:

Оценка «отлично» выставляется, если студент выполнил работу без ошибок и недочетов, допустил не более одного недочета.

Оценка «хорошо», если студент выполнил работу полностью, но допустил в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух недочетов.

Оценка «удовлетворительно», если студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов, допускает искажение фактов.

Оценка «неудовлетворительно», если студент допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «3», или если правильно выполнил менее половины работы.

#### **Задание 10**

Проверяемые результаты: У3

**Оценка лабораторной работы №5. (См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).**

#### **Задание 11**

Проверяемые результаты: 34

**Проверка результатов ВСП к теме 1.4. (см. МР по ВСП).**

#### **Задание 12**

##### **1.5. Причины возникновения брака при производстве колбасных изделий**

#### **Проверочная работа**

Проверяемые результаты обучения:

**Знать:**

3 5

#### **Текст задания № 12:**

Вставьте пропущенные слова

1. Батоны всех видов колбас должны быть чистые, ... , без повреждения ... , пятен, ... и наплывов ... .
2. Оболочки должны плотно прилегать к ... .
3. Вареные и полукопченые колбасы должны иметь ... консистенцию.
4. На разрезе фарш вареных колбас должен быть ... или светло-... , хорошо перемешанным.
5. Фарш полукопченных, варено-копченных, сырокопченных и сыровяленых колбас должен быть от ... до ... цвета, без серых пятен, пустот.
6. Запах и вкус колбасных изделий должен соответствовать данному виду продукта, аромат пряностей должен быть хорошо выражен, посторонние запахи и привкусы должны отсутствовать, полукопченые, варено-копченые и сырокопченые - слегка ... , в меру ... (сырокопченые - солоноватые), с выраженным ароматом ... .
7. Доброкачественные колбасы должны соответствовать требованиям стандартов по размерам, .. и ... батонов.
8. Не допускаются для реализации колбасы:  
имеющие загрязнения на ... ;  
с лопнувшими или ... батонами;  
с рыхлым ... ;  
с наплывами фарша над .... (нарушающими целостность батона) или слипами на колбасах высшего сорта - длиной более ... см, на колбасах 1-го сорта - длиной более ... см, на колбасах 2-го сорта - длиной более ... см;  
с наличием серых пятен и ... пустот;  
с наличием бульонно-жировых отеков: в колбасах высшего сорта более ... см, в колбасах 1-го и 2-го сорта - более ... см.

#### **Эталон к заданию № 12.**

1. Батоны всех видов колбас должны быть чистые, сухие, без повреждения оболочки, пятен, слипов и наплывов фарша.

2. Оболочки должны плотно прилегать к фаршу.
3. Вареные и полукопченые колбасы должны иметь упругую консистенцию.
4. На разрезе фарш вареных колбас должен быть розовым или светло-розовым, хорошо перемешанным.
5. Фарш полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и сыровяленых колбас должен быть от розового до темно-красного цвета, без серых пятен, пустот.
6. Запах и вкус колбасных изделий должен соответствовать данному виду продукта, аромат пряностей должен быть хорошо выражен, посторонние запахи и привкусы должны отсутствовать, полукопченые, варено-копченые и сырокопченые - слегка острые, в меру соленые (сырокопченые - солоноватые), с выраженным ароматом копчения.
7. Доброкачественные колбасы должны соответствовать требованиям стандартов по размерам, форме и вязке батонов.
8. Не допускаются для реализации колбасы:  
имеющие загрязнения на оболочке;  
с лопнувшими или поломанными батонами;  
с рыхлым фаршем;  
с наплывами фарша над оболочкой (нарушающими целостность батона) или слипами на колбасах высшего сорта - длиной более 5 см, на колбасах 1-го сорта - длиной более 10 см, на колбасах 2-го сорта - длиной более 30 см;  
с наличием серых пятен и крупных пустот;  
с наличием бульонно-жировых отеков: в колбасах высшего сорта более 2 см, в колбасах 1-го и 2-го сорта - более 5 см.

Критерии оценки усвоения знаний:

Оценка «отлично» выставляется, если студент выполнил работу без ошибок и недочетов, допустил не более одного недочета.

Оценка «хорошо», если студент выполнил работу полностью, но допустил в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух недочетов.

Оценка «удовлетворительно», если студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов, допускает искажение фактов.

Оценка «неудовлетворительно», если студент допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «3», или если правильно выполнил менее половины работы.

### **Задание 13**

Проверяемые результаты: У5, У8, У9

**Оценка лабораторной работы №6. (См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).**

### **Задание 14**

Проверяемые результаты: У7

**Оценка лабораторной работы №7. (См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).**

### **Задание 15**

Проверяемые результаты: У6, У10

**Оценка лабораторной работы №8. (См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).**

## Задание 16

**Тема 1.7. Назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования.**

**Тема 1.8. Требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства**

Проверяемые результаты обучения:

38, 33

### Текст к заданию № 16

#### Тест

1. Тонкое измельчение мяса для вареных колбас, сосисок, сарделек проводят на:

- а) куттере;
- б) волчке;
- в) фаршемешалке

эталон: **а**

2. Куттерование длится:

- а) 2-3 мин;
- б) 8-12 мин;
- в) 25-30 мин;

эталон: **б**

3. С целью предотвратить перегрев фарша в куттере в начале куттерования добавляют:

- а) холодную воду или лед;
- б) теплую воду;
- в) раствор поваренной соли.

эталон: **а**

4. При введении в фарш недостаточного количества воды консистенция колбас:

- а) станет мажущей;
- б) станет жесткой;
- в) станет нежной;

эталон: **б**.

5. Жировые и белково-жировые эмульсии при производстве вареных колбас увеличивают:

- а) водосвязывающую функцию фарша;
- б) объем продукции;
- в) количество жировых отеков;

эталон: **а**

6. При вакуумировании удаляются:

- а) наплыва жира;
- б) микроорганизмы;
- в) пузырьки воздуха;

эталон: **в**

7. При перемешивании фарша:

- а) увеличивается объем фарша;
- б) повышается водосвязывающая способность фарша;
- в) улучшаются вкусовые качества фарша;

эталон: **б**

8. Кусочки шпика закладывают в фаршемешалку:

- а) в середине процесса;
- б) в первую очередь;
- в) в последнюю очередь;

эталон: **в**

9. Для перемешивания фарша используют:

- а) фаршемешалки;

- б) куттер;
- в) шприцы.

эталон: а

Критерии оценки усвоения знаний:

Производится оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам теста.

Процент результативности (правильных ответов)

| Балл     | (отметка) | вербальный аналог    |
|----------|-----------|----------------------|
| 90 ÷ 100 | 5         | отлично              |
| 80 ÷ 89  | 4         | хорошо               |
| 70 ÷ 79  | 3         | удовлетворительно    |
| менее 70 | 2         | не удовлетворительно |

### Задание 17

Проверяемые результаты: 38

**Проверка результатов ВСР к теме 1.5.-1.8 (см. МР по ВСР).**

### Задание 18

Проверяемые результаты: 31, 32, 33

**Проверка результатов ВСР к теме: Технологические процессы производства колбасных изделий на МК «Даурский» (см. МР по ВСР).**

### Задание 19

**Тема: Технологические процессы производства колбасных изделий на МК «Даурский». Сырье. Подготовка сырья. Подготовка оболочек. (Вариативная часть)**

Проверяемые результаты обучения:

3 1, 32, 33, 34, 35, 38

### Текст к заданию № 19

#### Контрольная работа

Ответить на любые 10 вопросов контрольной работы

1. Назовите этапы размораживания компонентов фарша.
2. Как происходит процесс подмораживания мяса.
3. Как осуществляется контроль соблюдения режима при измельчении на куттере.
4. Какие допустимые температуры нагревания фарша при куттеровании.
5. Объясните необходимость использования воды при куттеровании.
6. Как осуществляется контроль соблюдения режима при куттеровании
7. Назовите основные параметры осадки.
8. Каковы режимы перемешивания фарша.
9. Как осуществляется контроль качества колбасного фарша.
10. Назовите основные свойства колбасного фарша.
11. Какие происходят изменения свойств фарша при куттеровании.
12. Как влияет температура на качество, свойства фарша.
13. Объясните понятие влажностное состояние колбасного фарша.
14. Объясните понятие консистенция колбасного фарша.
15. Объясните понятие вязкость колбасного фарша. Контроль вязкости.
16. Какие вам известны методы определения вязкости фарша.
17. Какое влияние оказывают пряности, вспомогательные материалы на свойства фарша.
18. Назовите санитарные правила для предприятий мясной промышленности.
19. Какие предъявляются требования к органолептическим и физико-химическим показателям.



Критерии оценки усвоения знаний:

Оценка «отлично» выставляется, если студент выполнил работу без ошибок и недочетов, допустил не более одного недочета.

Оценка «хорошо», если студент выполнил работу полностью, но допустил в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух недочетов.

Оценка «удовлетворительно», если студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов, допускает искажение фактов.

Оценка «неудовлетворительно», если студент допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «3», или если правильно выполнил менее половины работы.

## **Задание 20**

Проверяемые результаты: 31, 32, 33, 35

**Тема: Технологические процессы производства колбасных изделий на МК «Даурский» (Вариативная часть)**

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 38

**Текст к заданию № 20**

### **Контрольная работа**

Ответить на любые 10 вопросов контрольной работы

1. Приготовление фарша для вареных колбасных изделий на МК «Даурский».
2. Приготовление фарша для сосисок, сарделек на МК «Даурский».
3. Приготовление фарша для полукопченых колбас на МК «Даурский».
4. Приготовление фарша для ливерных колбас на МК «Даурский».
5. Технологический процесс производства вареных колбас на МК «Даурский».
6. Технологический процесс производства сарделек на МК «Даурский».
7. Технологический процесс производства ливерных колбас на МК «Даурский».
8. Формование колбасных батонов и наполнение форм фаршем на МК «Даурский».
9. Термическая обработка колбасных изделий на МК «Даурский».
10. Оборудование, используемое для термической обработки колбасных изделий на МК «Даурский».
11. Упаковывание колбасных изделий на МК «Даурский». Маркирование колбасных изделий на МК «Даурский»
12. Перечислите основные правила ТБ при работе на волчке.
13. Перечислите основные правила ТБ при работе на фаршемешалке.
14. Назовите оборудование, используемое для измельчения.
15. Перечислите основные правила ТБ при работе на куттерах.
16. Какие предъявляются требования безопасности к ведению работ при измельчении мяса на куттере.
17. Перечислите фаршеприготовительные агрегаты непрерывного действия, ТБ при работе на них.
18. Вакуумная фаршемешалка, принцип работы, ТБ.
19. Назовите санитарные правила для предприятий мясной промышленности.
20. Какие предъявляются требования к органолептическим и физико-химическим показателям.

Критерии оценки усвоения знаний:

Оценка «отлично» выставляется, если студент выполнил работу без ошибок и недочетов, допустил не более одного недочета.

Оценка «хорошо», если студент выполнил работу полностью, но допустил в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух недочетов.

Оценка «удовлетворительно», если студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов, допускает искажение фактов.

Оценка «неудовлетворительно», если студент допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «3», или если правильно выполнил менее половины работы.

## **Задание 21**

**Тема: Изготовление ветчин и деликатесной продукции (Вариативная часть)**

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 35, 37

### **Текст к заданию № 21**

#### **Проверочная работа**

**Вставьте пропущенные слова**

**Деликатесные изделия** – это

- .....
- ... ,
- .... - .....
- .... - ...
- .... изделия
- в основном из ....

**Основными видами деликатесной продукции** являются:

- ... ,
- ... ,
- .... ,
- ... ,
- .... ,
- ... ,
- ....

... – для ее производства используется шейная часть туши, вырезанная по линии расслоения мышц, которая тщательно заравнивается, шпик срезается.

.... – для выработки применяются задние окорока свинины. Толщину слоя шпика с торцевой части окорока оставляют не более 2 см.

.... – для производства применяются спинная и поясничная мышцы, вырезанные по линии расположения остистых отростков. На подкожной части филея оставляют не более 10 мм жира.

.... - для приготовления используется спинная и поясничная части, которые отделяют от полутуши на уровне одной третьей длины ребер. Толщина шпика в спинной части должна быть не менее 1,5 см и не более 6 см без учета толщины шкуры.

... – выпускается копченая, копчено-вареная высшего сорта. Для приготовления используется грудореберная часть толщиной не менее 2 см.

... – для его производства вырезают спинную мышцу по линии расположения остистых отростков, которую тщательно заравнивают.

**Правильные ответы.**

**Деликатесные изделия** – это

- соленые,
- сырокопченые,

- варено-копченые,
  - копчено-запеченные
  - запеченные изделия
- в основном из свинины

**Основными видами деликатесной продукции являются:**

- шейка,
- буженина,
- окорок,
- карбонад,
- корейка,
- грудинка,
- филей.

**Шейка копченая в/с** – для ее производства используется шейная часть туши, вырезанная по линии расслоения мышц, которая тщательно заравнивается, шпик срезается.

**Буженина в/с** – для выработки буженины применяются задние окорока свинины. Толщину слоя шпика с торцевой части окорока оставляют не более 2 см.

**Карбонад в/с** – для производства карбоната применяются спинная и поясничная мышцы, вырезанные по линии расположения остистых отростков. На подкожной части филея оставляют не более 10 мм жира.

**Корейка** - для приготовления корейки используется спинная и поясничная части, которые отделяют от полутуши на уровне одной третьей длины ребер. Толщина шпика в спинной части должна быть не менее 1,5 см и не более 6 см без учета толщины шкуры.

**Грудинка** – выпускается копченая, копчено-вареная высшего сорта. Для приготовления грудинки используется грудореберная часть толщиной не менее 2 см.

**Филей копченый в/с** – для его производства вырезают спинную мышцу по линии расположения остистых отростков, которую тщательно заравнивают.

**Критерии оценок:**

17-19 – «5»

14-16 – «4»

10-13 – «3»

**Задание 22**

Проверяемые результаты: 31, 32, 33, 35, 37

**Проверка результатов ВСР к теме: Изготовление ветчин и деликатесной продукции.**(см. МР по ВСР).

**Задание 23**

**Оценка курсовых работ**

Проверяемые результаты: 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38

**Темы курсовых работ**

**по ПМ.03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**  
**МДК 03.01. Технология производства колбасных изделий**

1. Особенности производства полукопчёных колбас на ООО «МК «Даурский»
2. Особенности производства варенокопчёных колбас на ООО «МК «Даурский»
3. Технология производства вареных колбас

4. Особенности производства ливерных колбас
5. Технология производства сарделек
6. Оценка качества вареных колбасных изделий.
7. Назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий
8. Производство сосисок
9. Приготовление ветчин
10. Посол и измельчение мяса
11. Приготовление колбасного фарша
12. Формование колбасных батонов и наполнение форм фаршем
13. Основные виды сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий
14. Виды колбасных оболочек
15. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий
16. Причины возникновения брака при производстве колбасных изделий

#### **Задание 24**

#### **Оценка экзамена**

Проверяемые результаты: 31, 32, 33,34, 35, 36, 37, 38

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 1** **МДК 03.01. Технология производства колбасных изделий**

#### **Инструкция**

**Внимательно прочитайте задание.**

Составьте план ответа на поставленные вопросы, опираясь на которые вы сможете дать ответ экзаменатору

**Вы можете воспользоваться** технической документацией, технологическими схемами, техническими условиями при производстве колбасных изделий

Максимальное время выполнения задания –    30    мин.

**Используемое оборудование:** техническая документация, технологические схемы, технические схемы на колбасные изделия

**- Наглядное пособие и иллюстрационный материал:** плакаты, презентации

**Раздаточные и дополнительные материалы**

**Количество билетов:** 20

#### **Билет № 1.**

1. Технологический процесс производства вареных колбас.
2. Виды, характеристика и свойства колбасных оболочек.
3. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Общие требования безопасности.

#### **Билет № 2.**

1. Сырье и материалы, используемые при производстве колбасных изделий. Мясо. Субпродукты.
2. Формование батонов вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов.
3. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Требования безопасности перед началом работы.

#### **Билет № 3.**

1. Формование батонов полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и сыровяленых колбас.
2. Подготовка сырья к колбасному производству.
3. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Требования безопасности во время работы.

#### **Билет № 4.**

1. Технологический процесс производства сарделек
2. Формование батонов ливерных, кровяных колбас и паштетов.
3. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Требования безопасности в аварийных ситуациях. Требования безопасности по окончании работы.

**Билет № 5.**

1. Технологический процесс производства сосисок
2. Белковые (коллагеновые) оболочки, их характеристика.
3. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Общие требования безопасности.

**Билет № 6.**

1. Классификация и ассортимент колбасных изделий.
2. Натуральные колбасные оболочки. Основные оболочки, получаемые от крупного рогатого скота, их характеристика и применение в колбасном производстве.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Общие требования.

**Билет № 7.**

1. Технологический процесс производства ливерных колбас.
2. Государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности перед началом работы.

**Билет № 8.**

1. Технологический процесс производства кровяных колбас
2. Требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности во время выполнения работы.

**Билет № 9.**

1. Технологический процесс производства зельцев в оболочке и форме
2. Общая характеристика посола.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности после окончания работы.

**Билет № 10.**

1. Технологический процесс производства вареных колбас.
2. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

**Билет № 11.**

1. Основные рецептуры колбас. Технология приготовления фарша для различных видов колбас.
2. Натуральные колбасные оболочки. Основные оболочки, получаемые от свиней, их характеристика и применение в колбасном производстве.
3. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Общие требования безопасности.

**Билет № 12.**

1. Основные рецептуры колбас. Технология приготовления фарша для различных видов колбас.
2. Подготовка кишечных и искусственных оболочек для колбасного производства.
3. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Требования безопасности перед началом работы.

**Билет № 13.**

1. Технологический процесс производства варено-копченых колбас
2. Оборудование для перемешивания фарша.

3. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Требования безопасности во время работы.

**Билет № 14.**

1. Технологический процесс производства полукопченых колбас.
2. Требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий
3. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Требования безопасности в аварийных ситуациях. Требования безопасности по окончании работы.

**Билет № 15.**

1. Технологический процесс производства сырокопченых колбас.
2. Шприцы. Виды шприцов, назначение.
3. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Общие требования безопасности.

**Билет № 16.**

1. Основные рецептуры колбас. Технология приготовления фарша для различных видов колбас.
2. Назначение, устройство и принципы действия куттера.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Общие требования.

**Билет № 17.**

1. Технологический процесс производства вареных колбас.
2. Причины возникновения брака при производстве колбасных изделий.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности перед началом работы.

**Билет № 18.**

1. Технологический процесс производства ливерных колбас.
2. Возможные виды дефектов при шприцевании, их причины, способы предупреждения и устранения.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности во время выполнения работы.

**Билет № 19.**

1. Технологический процесс производства варено-копченых колбас.
2. Вакуумирование фаршей при производстве колбас.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности после окончания работы.

**Билет № 20.**

1. Технологический процесс производства сосисок.
2. Размещение колбас на рамы.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

**3.2. Задания для оценки освоения МДК 03.02.:**

**Задание 1.**

**Тема 2.1. Требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов**

Проверяемые результаты обучения: 3 1, 32

**Проверочная работа**

Текст задания № 1

**1 вариант**

1. Перечислите основные виды сырья для производства копченых изделий.

2. Перечислите вспомогательные материалы, используемые для производства копченых изделий.

3. Дайте характеристику мясному сырью и вспомогательные материалы, используемые при производстве копченых изделий.

4. Дайте характеристику вспомогательным материалам, используемым при производстве копченых изделий.

### **2 вариант**

1. Перечислите основные виды сырья для производства полуфабрикатов.

2. Перечислите вспомогательные материалы, используемые для производства полуфабрикатов.

3. Дайте характеристику мясному сырью и вспомогательные материалы, используемые при производстве полуфабрикатов.

4. Дайте характеристику вспомогательным материалам, используемым при производстве полуфабрикатов.

Критерии оценки усвоения знаний:

Оценка «отлично» выставляется, если студент выполнил работу без ошибок и недочетов, допустил не более одного недочета.

Оценка «хорошо», если студент выполнил работу полностью, но допустил в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух недочетов.

Оценка «удовлетворительно», если студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов, допускает искажение фактов.

Оценка «неудовлетворительно», если студент допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «3», или если правильно выполнил менее половины работы.

### **Задание 2**

Проверяемые результаты: У1

**Оценка лабораторной работы №1-3. (См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).**

### **Задание 3**

Проверяемые результаты: З2

**Проверка результатов ВСР к теме 2.1. (см. МР по ВСР).**

### **Задание 4**

Проверяемые результаты: У2, У5

**Оценка лабораторной работы №4-6 (См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).**

### **Задание 35**

Проверяемые результаты: З2, З3

**Проверка результатов ВСР к теме 2.2. (см. МР по ВСР).**

### **Задание 6.**

**Тема 2.2. Требования действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов.**

**Тема 2.3. Режимы технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов.**

Текст задания №6:

**Контрольная работа**

1. **Мясные** \_\_\_\_\_ - это продукты, приготовленные из различных видов мяса, прошедшие механическую кулинарную обработку и подготовленные к тепловой обработке.

2. Мясные полуфабрикаты классифицируются:

|    |   |
|----|---|
| а) | а) говяжьи, бараньи, свиные             |
| б) | б) натуральные, панированные, рубленные |

3. **Полуфабрикаты** \_\_\_\_\_ - куски мяса наиболее нежной мышечной ткани от говяжьих, свиных, бараньих туш.

4. Натуральные полуфабрикаты по размеру подразделяют:

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_

5. Изделия из теста с мясным фаршем - \_\_\_\_\_. Содержание мясного фарша должно быть не менее \_\_\_\_\_% от массыпельменей.

6. Мясной \_\_\_\_\_ - измельчённое мясо, снятое с костей, освобождённое от сухожилий. Выпускают его \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

7. Заполните таблицу, указав показатели качества мясных полуфабрикатов:

| Полуфабрикат    | Внешний вид                                      | Консистенция | Запах                                | Поверхность                        |
|-----------------|--|--------------|--------------------------------------|------------------------------------|
| Натуральный     |  |              | Свойственный доброкачественному мясу |                                    |
| Панированный    | Не должно быть увлажнения и отставания панировки |              |                                      |                                    |
| Рубленный       |  | Не крошливая |                                      |                                    |
| Пельмени мясные |  |              |                                      | Сухая, не должны слипаться в комки |

8. Рубленные полуфабрикаты выпускают с содержанием \_\_\_\_\_% хлеба, за исключением ромштекса и бифштекса.

9. Выпускают рубленные полуфабрикаты в \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ виде.

10. Заполните пропущенные ячейки:

| Полуфабрикат                               | Условия хранения      | Продолжительность хранения | Температура хранения |
|--|-----------------------|----------------------------|----------------------|
| Крупнокусковой                             | Укладывают в один ряд |                            | 0 – 8°C              |
| Порционный:<br>натуральный<br>панированный |                       |                            |                      |
| Мелкокусковой                              |                       |                            |                      |
| Мясной фарш                                |                       |                            |                      |
| Пельмени мясные                            |                       | 48                         | 5°C                  |

Критерии оценки усвоения знаний:

Оценка «отлично» выставляется, если студент выполнил работу без ошибок и недочетов, допустил не более одного недочета.



Оценка «хорошо», если студент выполнил работу полностью, но допустил в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух недочетов.

Оценка «удовлетворительно», если студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов, допускает искажение фактов.

Оценка «неудовлетворительно», если студент допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «3», или если правильно выполнил менее половины работы.

#### **Задание 7**

Проверяемые результаты: У4

**Оценка лабораторной работы №7-9 (См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).**

#### **Задание 38**

Проверяемые результаты: 32, 34, 35

**Проверка результатов ВСР к теме 2.3. (см. МР по ВСР).**

#### **Задание 9**

Проверяемые результаты: У8, У9

**Оценка лабораторной работы №10,11 (См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).**

#### **Задание 310**

Проверяемые результаты: 33, 34, 35

**Проверка результатов ВСР к теме 2.4. (см. МР по ВСР).**

#### **Задание 11.**

**Тема 2.4. Причины возникновения брака при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.**

**Тема 2.5. Методика технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов.**

Проверяемые результаты обучения: 35, 36

**Текст задания № 11:**

#### **Контрольный срез**

Материал для преподавателя содержит эталоны ответов, для студентов текст задания выдается без эталонов.

1. Дайте определение следующим терминам:

а) *Мясные полуфабрикаты* – это \_\_\_\_\_

б) *Пельмени* – это \_\_\_\_\_

в) *Мясной фарш* – это \_\_\_\_\_

2. Назовите ассортимент мясных полуфабрикатов, исходя из следующих факторов:

а) по виду сырья - \_\_\_\_\_




б) по характеру обработки - \_\_\_\_\_

в) прочие полуфабрикаты - \_\_\_\_\_

3. Содержание мясного фарша в пельменях \_\_\_\_\_ %.

4. Содержание хлеба в рубленых полуфабрикатах \_\_\_\_\_ %.

5. Заполните таблицу с указанием вида полуфабриката и термической обработки.

| Полуфабрикат  | Вид полуфабриката | Термическая обработка       |
|---|-------------------|-----------------------------|
|  | Мясной фарш       | Охлаждённый<br>Замороженный |
|  |                   |                             |
|  |                   |                             |

6. Натуральные полуфабрикаты в зависимости от размера подразделяют:

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_

7. Показатель качества пельменного полуфабриката:

- а) форма \_\_\_\_\_
- б) поверхность \_\_\_\_\_

8. Фарш вырабатывают:

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_

9. Рубленые полуфабрикаты выпускаемые без хлеба:

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_

10. Заполните таблицу с указанием условий, продолжительности и температуры хранения полуфабриката:

| Полуфабрикат                               | Условия хранения | Продолжительность хранения | Температура хранения | Виды брака полуфабрикатов | Причины брака |
|--|------------------|----------------------------|----------------------|---------------------------|---------------|
| Крупнокусковой                             |                  |                            | 0 – 8 <sup>0</sup> С |                           |               |
| Порционный:<br>натуральный<br>панированный |                  |                            |                      |                           |               |
| Мелкокусковой                              |                  |                            |                      |                           |               |
| Мясной фарш                                |                  |                            |                      |                           |               |
| Пельмени<br>мясные                         |                  |                            |                      |                           |               |

11. Произвести технологический расчет производства продуктов из свинины (Карбонад – 560 кг. в смену)

Критерии оценки усвоения знаний:

Оценка «отлично» выставляется, если студент выполнил работу без ошибок и недочетов, допустил не более одного недочета.

Оценка «хорошо», если студент выполнил работу полностью, но допустил в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух недочетов.

Оценка «удовлетворительно», если студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов, допускает искажение фактов.

Оценка «неудовлетворительно», если студент допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «3», или если правильно выполнил менее половины работы.

#### **Задание 12**

Проверяемые результаты: У7

**Оценка лабораторной работы №12-14 (См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).**

#### **Задание 13**

Проверяемые результаты: У6, У10

**Оценка лабораторной работы №15-16 (См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).**

#### **Задание 14**

**Тема 2.6. Назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов.**

**Тема 2.7. Требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.**

Проверяемые результаты обучения: 37, 38

#### **Текст к заданию № 14**

##### **Контрольная работа**

Ответить на любые 5 вопросов контрольной работы:

1. Опишите процесс измельчения мяса на волчке.
2. Особенности измельчения мяса на куттере.
3. Процессы происходящие при вакуумировании фаршей.
4. Вакуум-кутер. Вакуумные мешалки. Вакуумные шприцы, краткая характеристика, назначение.
5. Фаршемешалка периодического действия, назначение.
6. Требования охраны труда при производстве копченых изделий и полуфабрикатов  
Правила техники безопасности при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.
7. Возможные опасные ситуации при эксплуатации оборудования цеха по производству копченых изделий и полуфабрикатов.
8. Организация пожарной безопасности при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.

Критерии оценки усвоения знаний:

Оценка «отлично» выставляется, если студент выполнил работу без ошибок и недочетов, допустил не более одного недочета.

Оценка «хорошо», если студент выполнил работу полностью, но допустил в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух недочетов.

Оценка «удовлетворительно», если студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов, допускает искажение фактов.

Оценка «неудовлетворительно», если студент допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «3», или если правильно выполнил менее половины работы.

#### **Задание 15**

**Тема: Производство мясных полуфабрикатов. Контроль качества копченых изделий и полуфабрикатов. (Вариативная часть)**

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33

**Текст к заданию № 15**

**Контрольная работа**

Ответить на вопросы контрольной работы

1. Ассортимент и классификация полуфабрикатов.
2. Сырье и материалы, упаковочные и перевязочные материалы, используемые на МК «Даурский» при производстве полуфабрикатов.
3. Производство натуральных полуфабрикатов на МК «Даурский».
4. Требования к качеству продуктов из разных видов мяса. Органолептические и физико-химические показатели.
5. Технологические процессы производства копченых изделий на МК «Даурский»

Критерии оценки усвоения знаний:

Оценка «отлично» выставляется, если студент выполнил работу без ошибок и недочетов, допустил не более одного недочета.

Оценка «хорошо», если студент выполнил работу полностью, но допустил в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух недочетов.

Оценка «удовлетворительно», если студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов, допускает искажение фактов.

Оценка «неудовлетворительно», если студент допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «3», или если правильно выполнил менее половины работы.

**Задание 16**

**Тема: Оборудование для измельчения мяса. Оборудование для производства полуфабрикатов (Вариативная часть)**

Проверяемые результаты обучения: 33, 37

**Текст к заданию № 16**

**Контрольная работа**

Ответить на вопросы контрольной работы

1. Машины для крупного измельчения.
2. Устройство и принципы действия технологического оборудования по производству полуфабрикатов на МК «Даурский»
3. Оборудование для производства натуральных полуфабрикатов
4. Оборудование для панировки.
5. Оборудование для полуфабрикатов, покрытых тестом

Критерии оценки усвоения знаний:

Оценка «отлично» выставляется, если студент выполнил работу без ошибок и недочетов, допустил не более одного недочета.

Оценка «хорошо», если студент выполнил работу полностью, но допустил в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух недочетов.

Оценка «удовлетворительно», если студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок,

или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов, допускает искажение фактов.

Оценка «неудовлетворительно», если студент допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «3», или если правильно выполнил менее половины работы.

### **Задание 17 Экзамен**

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38

#### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 1**

#### **МДК 03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов**

### **Инструкция**

#### **Внимательно прочитайте задание.**

Составьте план ответа на поставленные вопросы, опираясь на которые вы сможете дать ответ экзаменатору

**Вы можете воспользоваться** технической документацией, технологическими схемами, техническими условиями при производстве колбасных изделий

Максимальное время выполнения задания – \_\_\_30\_ мин.

**Используемое оборудование:** техническая документация, технологические схемы, технические схемы на колбасные изделия

**- Наглядное пособие и иллюстрационный материал:** плакаты, презентации

### **Раздаточные и дополнительные материалы**

**Количество билетов: 20**

#### **Билет № 1.**

1. Классификация полуфабрикатов
2. Технология производства пельменей
3. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса. Общие требования.

#### **Билет № 2.**

1. Характеристика основного и вспомогательного сырья для производства полуфабрикатов.
2. Ветчины, характеристика, формование.
3. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.

#### **Билет № 3.**

1. Фасованное мясо из говядины, свинины и баранины.
2. Упаковочные и перевязочные материалы.
3. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жилровке мяса и субпродуктов. Общие требования.

#### **Билет № 4.**

1. Ассортимент и характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из говядины

2. Ветчины, характеристика, формование.
3. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жилровке мяса и субпродуктов. Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.

**Билет № 5.**

1. Ассортимент и характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.
2. Корейка, характеристика, формование.
3. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса. Общие требования.

**Билет № 6.**

1. Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов из говядины
2. Технология производства пельменей
3. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса. Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.

**Билет № 7.**

1. Ассортимент и характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из баранины.
2. Буженина, характеристика, формование.
3. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жилровке мяса и субпродуктов. Общие требования.

**Билет № 8.**

1. Оборудование для производства деликатесов.
2. Фасованное мясо из говядины, свинины и баранины.
3. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жилровке мяса и субпродуктов. Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.

**Билет № 9.**

1. Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов из свинины.
2. Ветчины, характеристика, формование.
3. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса. Общие требования.

**Билет № 10.**

1. Технология приготовления панированных полуфабрикатов.
2. Ассортимент и характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.
3. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса. Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.

**Билет № 11.**

1. Технология производства рубленых полуфабрикатов (котлет, шницелей, биточков, ромштекса, бифштекса, фаршей).
2. Оборудование для производства деликатесов.
3. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жилровке мяса и субпродуктов. Общие требования.

**Билет № 12.**

1. Ассортимент и характеристика мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.
2. Буженина, характеристика, формование.
3. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жилровке мяса и субпродуктов. Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.

**Билет № 13.**

1. Окорок, характеристика, формование.

2. Ассортимент и характеристика мелкокусковых полуфабрикатов из свинины.
3. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса. Общие требования.

**Билет № 14.**

1. Ассортимент и характеристика мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и конины.
2. Карбонад характеристика, формование.
3. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.

**Билет № 15.**

1. Натуральные полуфабрикаты из мяса птицы
2. Технология производства рубленых полуфабрикатов (котлет, шницелей, биточков, ромштекса, бифштекса, фаршей).
3. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жилровке мяса и субпродуктов. Общие требования.

**Билет № 16.**

1. Технология приготовления панированных полуфабрикатов.
2. Классификация полуфабрикатов.
3. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жилровке мяса и субпродуктов. Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.

**Билет № 17.**

1. Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов из баранины и конины.
2. Технология производствапельменей
3. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса. Общие требования.

**Билет № 18.**

1. Технология производства рубленых полуфабрикатов (котлет, шницелей, биточков, ромштекса, бифштекса, фаршей).
2. Оборудование для формования грудинки и корейки.
3. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.

**Билет № 19.**

- 1 Фасованное мясо из говядины, свинины и баранины.
2. Грудинка, характеристика, формование.
3. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жилровке мяса и субпродуктов. Общие требования.

**Билет № 20.**

1. Натуральные полуфабрикаты из мяса птицы
  2. Упаковочные и перевязочные материалы.
  3. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жилровке мяса и субпродуктов. Общие требования.
- 3. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта на учебной и производственной практиках (текущий контроль)**

| Виды работ (ВР№) <sup>1</sup> | Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У) |
|-------------------------------|--|
|-------------------------------|--|

<sup>1</sup> Указываются в соответствии с разделом 3 рабочей программы профессионального модуля.

|  |  |
|--|--|
| 1. Проведение входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий.  | ПО1, ПО2, ПО3,<br>У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8,У9,У10У11,31,32,33,34,35,36,37<br>ПК.3,1 ОК1-ОК9                   |
| 2. Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство колбасных изделий.   | ПО1, ПО2, ПО3,<br>У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8,У9,У10У11,31,32,33,34,35,36,37<br>ПК.3,1 ОК1-ОК9                   |
| 3. Ведение технологической операции процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка, термическая обработка.   | ПО1, ПО2, ПО3,<br>У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8,У9,У10У11,31,32,33,34,35,36,37<br>ПК3,2 ПК 3,3 ПК3,4 ОК1-ОК9       |
| 4. Проведение контроля качества готовой продукции.   | ПО1, ПО2, ПО3,<br>У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8,У9,У10У11,31,32,33,34,35,36,37<br>ПК3,1 ОК1-ОК9                    |
| 5. Подготовка колбасных изделий к реализации.  | ПО1, ПО2, ПО3,<br>У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8,У9,У10У11,31,32,33,34,35,36,37<br>ПК3,1 ПК3,2 ПК 3,3 ПК3,4 ОК1-ОК9 |
| 6. Выполнение технологических расчетов производства колбасных изделий.   | ПО1, ПО2, ПО3,<br>У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8,У9,У10У11,31,32,33,34,35,36,37<br>ПК3,1 ПК3,2 ПК 3,3 ПК3,4 ОК1-ОК9 |
| 7. Выявление брака, допущенного при производстве колбасных изделий.  | ПО1, ПО2, ПО3,<br>У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8,У9,У10У11,31,32,33,34,35,36,37<br>ПК3,1 ПК3,2 ПК 3,3 ПК3,4 ОК1-ОК9 |
| 8. Определение и устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака.  | ПО1, ПО2, ПО3,<br>У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8,У9,У10У11,31,32,33,34,35,36,37<br>ПК3,1 ПК3,2 ПК 3,3 ПК3,4 ОК1-ОК9 |
| 9. Установление и обеспечение режима работы оборудования по производству колбасных изделий.  | ПО1, ПО2, ПО3,<br>У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8,У9,У10У11,31,32,33,34,35,36,37<br>ПК3,1 ПК3,2 ПК 3,3 ПК3,4 ОК1-ОК9 |
| Технологические процессы производства копченых изделий на МК «Даурский»<br>Технологические процессы производства полуфабрикатов на МК «Даурский»<br>Технологические расчеты производства копченых изделий на МК «Даурский» | ПО1, ПО2, ПО3,<br>У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8,У9,У10У11,31,32,33,34,35,36,37<br>ПК3,1 ПК3,2 ПК 3,3 ПК3,4 ОК1-ОК9 |



|   |   |
|---|---|
| <p>Технологические расчеты производства полуфабрикатов на МК «Даурский»<br/> Устройство и принципы действия технологического оборудования по производству копченых изделий на МК «Даурский»<br/> Устройство и принципы действия технологического оборудования по производству полуфабрикатов на МК «Даурский»</p> | <p>ПО1, ПО2, ПО3,<br/> У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8,У9,У10У11,31,32,33,34,35,36,37<br/> ПК3,1 ПК3,2 ПК 3,3 ПК3,4 ОК1-ОК9</p> |
|---|---|

**Производственная практика (при наличии):**

| <b>Виды работ</b>  | <b>Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)</b>  |
|--|--|
| 1. производства колбасных изделий;                             | ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 1-ОК 9. ПО1, ПО2, ПО3, У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8,У9,У10У11,31,32,33,34,35,36,37                 |
| 2. производства копченых изделий и полуфабрикатов;             | ПК 1.3. ОК 1-ОК 9. ПО1, ПО2, ПО3, У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8,У9,У10У11,31,32,33,34,35,36,37                         |
| 3. эксплуатация технологического оборудования колбасного цеха; | ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4. ОК 1-ОК 9. ПО1, ПО2, ПО3, У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8,У9,У10У11,31,32,33,34,35,36,37 |

**4.Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности для экзамена квалификационного (далее – ЭК)**

| <b>Профессиональные компетенции</b>  | <b>Показатели оценки результата</b>   | <b>Средства проверки (№№ заданий)</b><br><i>Задания для проверки ПК и ОК на ЭК нумеруются следующим образом: Задание К1, К2, Кп...</i> |
|--|---|--|
| ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. | Соответствие техническим условиям качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. | <b>К1</b> Задание 1<br><b>К2</b> Задание 2<br><b>К3</b> Задание 3  |
| ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий   | Осуществление подготовки технологического оборудования к работе. Обнаружение и  | <b>К1</b> Задание 1<br><b>К2</b> Задание 2<br><b>К3</b> Задание 3  |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <p>устранение технических неполадок оборудования</p> <p>Соответствие техническим условиям подготовки составных частей фарша (мясо различных видов, пряностей, соль, воду (лед) и другое).</p> <p>Соблюдение требований к загрузке сырья.</p> <p>Выполнение требований (инструкций и правил техники безопасности в ходе работы на различных типах оборудования для составления фарша.</p> <p>Выполнение требований (инструкций и правил техники безопасности в ходе осуществления процесса производства колбасных изделий и передачи на последующую технологическую стадию.</p> |  |
| ПК 3.3. Вести технологический процесс производства, копченых изделий и полуфабрикатов.  | <p>Осуществление подготовки технологического оборудования к работе.</p> <p>Обнаружение и устранение технических неполадок оборудования</p> <p>Соответствие техническим условиям подготовки сырья для производства копченых изделий и полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдение требований к загрузке сырья.</p> <p>Выполнение требований (инструкций и правил техники безопасности в ходе работы на различных типах оборудования для производства копченых изделий и полуфабрикатов.</p>   | <p><b>К1</b> Задание 1</p> <p><b>К2</b> Задание 2</p> <p><b>К3</b> Задание 3</p> |
| ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов | <p>Соответствие техническим условиям контроля технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</p> <p>Соответствие этапов режима производства</p>  | <p><b>К1</b> Задание 1</p> <p><b>К2</b> Задание 2</p> <p><b>К3</b> Задание 3</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | колбасных изделий.<br>Соответствие технологическим условиям, СанПиН производства колбасных изделий |  |
|--|--|--|

Таблица 3

| <b>Общие компетенции</b>  | <b>Показатели оценки результата</b>  |
|---|--|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики;</li> <li>– участие в конкурсах предметных недель,</li> <li>– участие в конкурсах профмастерства;</li> </ul>      |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество     | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество  |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы;</li> <li>– своевременность выполнения заданий;</li> <li>– качественность выполненных заданий.</li> </ul> |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>– анализ инноваций в области профессиональной деятельности;</li> <li>– обзор публикаций в профессиональных изданиях.</li> </ul>  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– использование информационных технологий в процессе обучения;</li> <li>– освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.</li> </ul>  |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения;</li> <li>– соблюдение норм деловой культуры;</li> <li>– соблюдение этических норм.</li> </ul>                                 |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– быть самоответственным;</li> <li>– уметь брать на себя ответственность</li> <li>– самокритика,</li> </ul>   |

|   |  |
|---|--|
| . ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | – Профессиональное личное развитие;<br>– Самообразование;<br>– Повышение квалификации.             |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.   | – Изучение современных технологий производства;<br>– Внедрение современных технологий производства |

#### **4.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий (*место, время, условия их выполнения*) для ЭК**

##### **Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)**

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**

основной профессиональной образовательной программы по специальности (специальностям) СПО **19.02.08** Технология мяса и мясных продуктов

проводится после получения обучаемым положительной оценки за экзамен по МДК 03.01. и МДК 03.02. и зачета по учебной и производственной практикам.

Итогом экзамена является однозначное решение квалификационной комиссии: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Решение квалификационной комиссии считается принятым, если за него проголосовало более 50% её членов.

##### **Выполнение заданий в ходе экзамена квалификационного**

5.2.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 1 – 7.

5.2.2. Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

#### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

##### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задания (приложение 1).

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой (приложение 2), имеющейся на специальном столе, использовать основное сырье, вспомогательные материалы, секции, ТУ (перечень оборудования - согласно паспорта КМО). Проанализируйте результаты проделанной Вами работы и откорректируйте подготовленный продукт перед сдачей

Максимальное время выполнения задания 1 час.

Тексты заданий по 10 вариантам прилагаются (приложение 1)

##### **К1 Задание 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Текст задания: Осуществить контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

## **К2 Задание 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Текст задания: осуществить технологический процесс производства колбасных изделий.

## **К3 Задание 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства, копченых изделий и полуфабрикатов.

ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Текст задания: осуществить технологический процесс производства, копченых изделий и полуфабрикатов.

## **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе, ТУ, куттером, использовать компоненты для приготовления колбасных изделий.

Проанализируйте результаты проделанной Вами работы.

**Максимальное время** выполнения задания – 1 час.

Текст задания: разработайте технологический процесс производства колбасных изделий

### ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

#### 1. Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых (приложение 1).

Экзамен проводится по подгруппам в количестве 10 человек.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 10  
(приложение 1)

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный): 1 час.

Условия выполнения заданий: задание выполняется в условиях мастерских, оснащенных соответствующим оборудованием

Литература для экзаменуемых: справочная, методическая и др. (приложение 2)

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, технологическая)

Перечень литературы, допущенной для использования на экзамене (квалификационном), прилагается (приложение 2).

#### 2. Ход выполнения задания

**Критерии оценки:** Вид деятельности считается освоенным, если работа по технологии составления фарша выполнена в соответствии с технологическим процессом

#### Итоговая ведомость экзамена (квалификационного)

по ПМ.03. по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Студент ФИО \_\_\_\_\_

Экзаменатор ФИО \_\_\_\_\_

Дата проведения \_\_\_\_\_

Оборудование:

- Блокорезка
- Куттер
- Весы
- Вакуумный наполнитель
- Трёхлучевая переключатель
- Ножи
- Шпагат, нить х\б
- Нить для перевязки

#### III 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

## 1) Ход выполнения задания

Таблица 6

| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата   | Оценка (да / нет) |
|------------------------------|--|-------------------|
| ПК 3.1.                      | Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. |                   |
| ПК 3.2.                      | Вести технологический процесс производства колбасных изделий.  |                   |
| ПК 3.3.                      | Вести технологический процесс производства, копченых изделий и полуфабрикатов.   |                   |
| ПК 3.4.                      | Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.                     |                   |

## 2) Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Таблица 7

| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата   | Оценка (да / нет) |
|------------------------------|--|-------------------|
| ПК 3.1.                      | Обращение в ходе задания к информационным источникам (ТУ).<br>Рациональное распределение времени на выполнение задания<br>ознакомление с заданием и планирование работы;<br>получение информации;<br>подготовка продукта:<br>- подготовка основного сырья,<br>- подготовка вспомогательного сырья,<br>- смешивание основных компонентов фарша в соответствии с ТУ;<br>рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей |                   |
| ПК 3.2.                      | Обращение в ходе задания к информационным источникам (ТУ).<br>Рациональное распределение времени на выполнение задания<br>ознакомление с заданием и планирование работы;<br>получение информации;<br>подготовка продукта;<br>составление фарша на фаршемешалках,   |                   |

|         |   |  |
|---------|---|--|
|         | куттерах, куттер-мешалках, мешалках-измельчителях;<br>рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей  |  |
| ПК 3.3. | Обращение в ходе задания к информационным источникам (ТУ).  |  |
| ПК 3.4. | Рациональное распределение времени на выполнение задания<br>ознакомление с заданием и планирование работы;<br>получение информации;<br>подготовка продукта;<br>контроль за соблюдением режимов обработки фарша.<br>рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей |  |

## Приложение 1

Задания для экзаменуемых:

1. В соответствии с техническими условиями составьте фарш для колбас вареных.
2. В соответствии с техническими условиями составьте фарш для полукопченых колбас.
3. В соответствии с техническими условиями составьте фарш для варено-копченых колбас В соответствии с техническими условиями составьте фарш для сырокопченых колбас
4. В соответствии с техническими условиями составьте фарш для сыровяленых колбас.
5. В соответствии с техническими условиями составьте фарш для ливерных и кровяных колбас
6. В соответствии с техническими условиями составьте фарш для зельцев в оболочке и форме.
7. В соответствии с техническими условиями составьте фарш для производства мясных студней.
8. В соответствии с техническими условиями составьте фарш для производства заливных и мясопродуктов.
9. Методы и способы оценки качества мяса.
10. Посол мяса, изменения в мясе при посоле. Виды посола мяса  
Физико-химические изменения в мясе при обжарке.

## Приложение 2.

Литература для студентов:

### Основные источники:

1. Зуев Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки. Уч. пособие. 2019
2. Федоренко В. Ф., Мишуров Н. П., Коноваленко Л. Ю. Инновационные технологии, процессы и оборудование для убоя животных на мясокомбинатах, мясокомбинатах, мясохладобойнях и переработки побочного сырья 2-е изд. 2019
3. Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И.А. Технология первичной переработки продуктов животноводства. Уч. пособие, 2-е изд., стер. 2018



4. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. 2е изд., перераб. и доп. 2017
5. В. Д. Косой, С. А. Рыжов, В. П. Дорохов Совершенствование производства колбас (теоретические основы, процессы, оборудование, технология, рецептуры и контроль качества). 2-е изд., исправ. и доп. 2018

**Дополнительные источники:**

6. Ковалева О.А., Здравова Е.М. и др.Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко). Уч. пособие. 2019
7. Забашта А. Г., Басов В. О. Разделка мяса. Справочник. 2019
8. Бессарабов Б.Ф., Крыканов А.А., Могильда Н.П. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие, 1-е изд. 2019 г.
9. Шарафутдинов Г.С., Сибгатуллин Ф.С. и др. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. Уч. пособие. 5-е изд., 2020
10. Сидоров М.А., Корнелаева Р.П. Микробиология мяса и мясопродуктов. Учебник для СПО. 2019
11. Беляева М. А. Многокритериальная оптимизация тепловой обработки мясных полуфабрикатов с использованием современных электрофизических методов нагрева. Монография. 2019
12. Писменская В. Н., Ленченко Е. М., Голицына Л. А. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных 2-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для СПО 2019
13. Курочкин А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2, 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО . 2019

**Интернет-ресурсы:**

<http://www.gpntb.ru/> - Государственная публичная научно-техническая библиотека России

Методические пособия:

Технические условия производства колбас

**Аттестационный лист по практике**

---

*ФИО*

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе *по специальности* : \_\_\_\_\_

успешно прошел(ла) *учебную и производственную* практику по профессиональному модулю

---

в объеме \_\_\_\_\_ часа и ПМ.03 в организации

---



---

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций

| Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний   | Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики | Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика<br><i>выполнил/не выполнил (в соответствии/не соответствии)</i> |
|--|---|---|
| <p>ПК 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий</p> <p>ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.</p> <p>ПК 3.3. Вести технологический процесс производства, копченых изделий и полуфабрикатов.</p> <p>ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов..</p> |   |   |
| ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  |   |   |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество  |   |   |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  |   |   |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития  |   |   |
| ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  |   |   |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   |   |   |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий   |   |   |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  |   |   |



|   |  |  |
|---|--|--|
| ситуациях и нести за них ответственность.   | самоанализа и коррекции результатов собственной работы;<br>– своевременность выполнения заданий;<br>– качественность выполненных заданий.  |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | – эффективный поиск необходимой информации;<br>– анализ инноваций в области профессиональной деятельности;<br>– обзор публикаций в профессиональных изданиях.                            |  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  | – использование информационных технологий в процессе обучения;<br>– освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.  |  |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  | – взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения;<br>– соблюдение норм деловой культуры;<br>– соблюдение этических норм. |  |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий  | – быть самоответственным;<br>– уметь брать на себя ответственность<br>– самокритика,   |  |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.   | – Профессиональное личное развитие;<br>– Самообразование;<br>– Повышение квалификации.   |  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.   | – Изучение современных технологий производства;<br>– Внедрение современных технологий производства   |  |

В целом теоретический уровень подготовки обучающегося и качество выполняемой им работы можно оценить на \_\_\_\_\_  
(оценка)

Руководитель практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
Подпись руководителя практики / расшифровка подписи

Директор \_\_\_\_\_  
(организация) (подпись) / (расшифровка подписи)

М.П.

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**  
на студента ГПОУ «Краснокаменский промышленно – технологический колледж»

---

Фамилия, имя, отчество

Группа № \_\_\_\_\_ по специальности

Студент \_\_\_\_\_ за время прохождения производственной практики на

наименование предприятия

Фактически отработал с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г и выполнял работы

\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ) разряда на рабочих местах \_\_\_\_\_ разрядной сетки \_\_\_\_\_

цех, перечень рабочих мест

1. Качество выполнения работ \_\_\_\_\_

2. Выполнение норм за период с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г

3. Знание технологического процесса, обращение с инструментом и оборудованием \_\_\_\_\_

подробный отзыв

4. Трудовая дисциплина \_\_\_\_\_

заслуживает присвоение \_\_\_\_\_ тарифного разряда по профессии/ специальности

5. Оценка результатов практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия

Мастер п/о \_\_\_\_\_

Старший мастер ГПОУ КПТТ \_\_\_\_\_

МП

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ № \_\_\_\_ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ 03  
Ф.И.О. \_\_\_\_\_

обучающийся на 3 курсе по специальности/профессии специальности \_\_\_\_\_  
освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.03

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля:

**Результаты выполнения заданий:**

| Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)                          | Формы промежуточной аттестации | Оценка |
|--|--------------------------------|--------|
| МДК 03.01. Технология производства колбасных изделий                           | Экзамен                        |        |
| МДК 03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов           | Экзамен                        |        |
| Учебная практика   | Дифференцированный зачет       |        |
| Производственная практика  | Дифференцированный зачет       |        |
| ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям | Экзамен (квалификационный)     |        |

Задание 1 \_\_\_\_\_

(Текст задания)

| Профессиональные компетенции   | Показатели оценки результата   | Оценка (от 1 до 5) |
|--|--|--------------------|
| ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. | Соответствие техническим условиям качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.  |                    |
| ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий   | Осуществление подготовки технологического оборудования к работе.<br>Обнаружение и устранение технических неполадок оборудования<br>Соответствие техническим условиям подготовки составных частей фарша (мясо различных видов, пряностей, соль, воду (лед) и другое).<br>Соблюдение требований к загрузке сырья.<br>Выполнение требований (инструкций и правил техники безопасности в ходе работы на различных типах оборудования для составления фарша.<br>Выполнение требований (инструкций и |                    |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | правил техники безопасности в ходе осуществления процесса производства колбасных изделий и передачи на последующую технологическую стадию.   |  |
| ПК 3.3. Вести технологический процесс производства, копченых изделий и полуфабрикатов.  | <p>Осуществление подготовки технологического оборудования к работе.</p> <p>Обнаружение и устранение технических неполадок оборудования</p> <p>Соответствие техническим условиям подготовки сырья для производства копченых изделий и полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдение требований к загрузке сырья.</p> <p>Выполнение требований (инструкций и правил техники безопасности в ходе работы на различных типах оборудования для производства копченых изделий и полуфабрикатов.</p> |  |
| ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов | <p>Соответствие техническим условиям контроля технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</p> <p>Соответствие этапов режима производства колбасных изделий.</p> <p>Соответствие технологическим условиям, СанПиН производства колбасных изделий</p>   |  |

Дата \_\_\_\_\_

Председатель аттестационной комиссии: \_\_\_\_\_

Члены аттестационной комиссии \_\_\_\_\_

