

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Краснокаменский промышленно-технологический колледж»



Рабочая программа  
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.О. Фамилия  
И.О. Фамилия

подпись

29 августа 20... г..

ОДОБРЕНО

ЗД по НМР

И.О. Фамилия  
И.О. Фамилия

подпись

29 августа 20... г..

Разработчики:

ГПОУ КПТК

Преподаватель проф. дисциплин Эпова М.Н.

\_\_\_\_\_  
(место работы)

\_\_\_\_\_  
(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_  
(инициалы, фамилия)

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	3
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	5
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	23
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	26

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) 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.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
3. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

Программа профессионального модуля может быть использована в рамках специальности **19. 02. 08** Технология мяса и мясных продуктов на базе среднего (полного) среднего образования.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по специальностям:

11017 Аппаратчик термической обработки мясопродуктов;

11953 Жиловец мяса и субпродуктов;

12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы;

15141 Обвальщик мяса;

16715 Подготовитель пищевого сырья и материала.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

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:**

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

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

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

34 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

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 1053 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 837 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 558 часов

в том числе вариативная часть – 190 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 279 часов;

учебной и производственной практики – 216 часов.

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.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **«Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов»** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.4.	МДК 03.01. Технология производства колбасных изделий	507	338	108	20	169				-
ПК 3.1. ПК 3.3. ПК 3.4.	МДК 03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	330	220	96		110				-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	216								36
	<b>Всего:</b>	<b>1053</b>	<b>558</b>	204	20	<b>279</b>		<b>180</b>		<b>36</b>

\*

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	
<b>МДК 03.01. Технология производства колбасных изделий</b>			<b>507</b>	
<b>Раздел 1. Ведение технологического процесса производства колбасных изделий.</b>				
<b>Тема 1.1. Требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий</b>	<b>Содержание</b>		20	
	1-2	Сырье и материалы. Требования к качеству. Говяжье мясо		2
	3-4	Свиное мясо. Баранье мясо		2
	5-6	Конина. Верблюжье мясо. Оленье мясо		
	7-8	Мясо птицы. Обработанные субпродукт		
	9-10	Белоксодержащие препараты животного и растительного происхождения. Животные и растительные жиры		
	11-12	Яйца, мука, крахмал. Овощи		
	13-14	Специи. Вспомогательные материалы. Пищевые кислоты и посолочные ингредиенты		
	15-16	Пряности. Виноматериалы		
	17-18	Пищевые добавки. Препарат «Витацель», «Биотон М-2», «Биотон М-3», «Биотон СП», добавки российской фирмы «Аромарос» и др		
19-20	Коптильные препараты. Питьевая вода. Бактериологические и органолептические показатели питьевой воды			
<b>Лабораторная работа № 1</b>		6		

	1.	Входной контроль сырья, вспомогательных материалов направленных на производство колбасных изделий		
<b>Тема 1.2. Требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий</b>	<b>Содержание</b>		14	
	1-2 (21-22)	Нормативные документы. Правила ветеринарного осмотра убойных животных		2
	3-4 (23-24)	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов и Санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке. Технические, технологические регламенты и требования при производстве колбасных изделий.		2
	5-6 (25-26)	Санитарно-гигиенические и медико-биологические регламенты и требования при производстве колбасных изделий. Стандарты качества колбасных изделий		
	7-8 (27-28)	Соответствие требованиям действующих стандартов. Технические условия.		
	9-10 (29-30)	Соответствие требованиям технических условий. Органолептические показатели		
	11-12 (31-32)	Физико-химические показатели. Гигиенические показатели		
	13-14 (33-34)	Показатели пищевой ценности. Микробиологические показатели. <b>Тест</b>		
	<b>Лабораторная работа № 2</b>			6
	1.	Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий		
<b>Тема 1.3. Технология производства колбасных изделий</b>	<b>Содержание</b>		20	
	1-2 (35-36)	Входной контроль и приемка сырья и материалов		
	3-4 (37-38)	Измельчение и посол мяса. Приготовление колбасного фарша		
	5-6 (39-40)	Технологический процесс производства вареных колбас, сарделек		
	7-8 (41-42)	Технологический процесс производства сосисок, мясных хлебов		
	9-10	Технологический процесс производства ливерных, кровяных		

	(43-44)	колбас		
	11-12 (45-46)	Технологический процесс производства зельцев в оболочке и форме, мясных студн		
	13-14 (47-48)	Технологический процесс производства заливных из мясопродуктов .Формование колбасных батонов и наполнение форм фаршем		
	15-16 (49-50)	Термическая обработка колбасных изделий. Упаковывание колбасных изделий		
	17-18 (51-52)	Маркирование. Транспортирование и хранение колбасных изделий		
	19-20 (53-54)	Контроль производства. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. <b>Проверочная работа</b>		
	<b>Лабораторная работа № 3 (12 ч)</b>			
	1	Ведение технологической операции процесса производства вареных колбасных изделий	12	
	<b>Лабораторная работа № 4 (12 ч)</b>			
	2	Ведение технологической операции процесса производства копченых колбасных изделий	12	
<b>Тема 1.4. Изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке</b>	<b>Содержание IV курс 176 часов теории</b>			
	1-2	Посол мяса. Общая характеристика посола		2
	3-4	Массообменные процессы при посоле. Причины и техн-ое значение изменения водосвязывающей способности мяса при посоле		
	5-6	Стабилизация окраски мяса при посоле. Механизм формирования нитритной окраски. Гидролитические изменения белков и липидов при посоле мясного сырья, их значение		
	7-8	Тепловая обработка мяса. Цель и методы тепловой обработки. Изменение белков мяса при тепловой обработке.		
	9-10	Денатурация, агрегирование белков, сваривание и гидротермический распад коллагена. Формирование вкуса и аромата продукта при тепловой обработке	16	
	11-12	Копчение мяса и мясопродуктов. Понятие о копчении .		

		Цель копчения		
	13-14	Изменение органолептических показателей качества мяса при копчении. Бактерицидный и антиокислительный эффект копчения. Изменения, происходящие при холодном копчении, их влияние на качество сырокопченых мясопродуктов		
	15-16	Сущность биохимических и структурных процессов при копчении. Понятие о коптильных препаратах. <b>Контрольная работа.</b>		
	<b>Лабораторная работа № 5</b>			
	1	Ведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;	18	
<b>Тема 1.5. Причины возникновения брака при производстве колбасных изделий</b>	<b>Содержание</b>			
	1-2 (17-18)	Основные виды порчи колбасных изделий. Кислое брожение		
	3-4 (19-20)	Плесневение. Изменение цвета	6	
	5-6 (21-22)	Прогоркание. Гнилостное разложение <b>Проверочная работа</b>		
	<b>Лабораторная работа № 6</b>			
1	Производство контроля качества готовой продукции. Выявление брака, допущенного при производстве колбасных изделий. Определение и устранение причины брака, разработка мероприятий по предупреждению брака.	18		
<b>Тема 1.6. Методика технологических расчетов производства колбасных изделий</b>	<b>Содержание</b>			
	1-2 (23-24)	Технология производства колбасных изделий, вареных колбас, сосисок и сарделек.		
	3-4 (25-26)	Материальный баланс при производстве колбасных изделий. Расчет сырья.	6	

	5-6 (27-28)	Расчет пряностей и материалов Расчет выхода продукции. Расчет численности рабочих, расчет площадей.		
	<b>Лабораторная работа № 7</b>		18	
	1	Выполнение технологических расчетов производства колбасных изделий		
<b>Тема 1.7. Назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий.</b>	<b>Содержание</b>		10	2
	1-2 (29-30)	Измельчение мяса на куттере. Получение жировых эмульсий. Куттера, используемые для получения жировых и белково-жировых эмульсий		
	3-4 (31-32)	Гомогенизаторы. Коллоидные мельницы		
	5-6 (33-34)	Звуковые гидродинамические установки. Вакуумирование фаршей. Вакуум-кутер.		
	7-8 (35-36)	Вакуумные мешалки. Вакуумные шприцы. Перемешивание компонентов фарша. Фрашемешалки.		
	9-10 (37-38)	Фаршемешалка периодического действия Л5-ФМБ. Вакуумная фаршемешалка Л5-ФМВ-630. Фаршеприготовительные агрегаты непрерывного действия.		
	<b>Лабораторная работа № 8</b>		18	
1	Установка и обеспечение режима работы оборудования по производству колбасных изделий. Подготовка колбасных изделий к реализации.			
<b>Тема 1.8. Требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства</b>	<b>Содержание</b>		8	2
	1-2 (39-40)	Требования охраны труда при производстве колбасных изделий.		
	3-4 (41-42)	Характеристика опасных и вредных факторов при производстве колбасных изделий. Организация санитарно-бытового обслуживания.		
	5-6 (43-44)	Возможные опасные ситуации при эксплуатации оборудования цеха по производству колбасных изделий.		
	7-8 (45-46)	Приемы безопасной работы на куттере, волчке, фаршемешалке. Организация пожарной безопасности при производстве колбасных изделий. <b>Тест.</b>		
<b>Вариативная часть</b>	1-2 (47-48)	Входной контроль и приемка сырья и материалов	130	

<b>Технологические процессы производства колбасных изделий на МК «Даурский» 82ч</b>	3-4 (49-50)	Подготовка сырья и материалов.Разделка мяса.		2
	5-6 (51-52)	Обвалка мяса. Жиловка мяса		
	7-8 (53-54)	Подготовка субпродуктов. Приготовление эмульсии		
	9-10 (55-56)	Подготовка белкового стабилизатора Изготовление белково-жировых эмульсий		
	11-12 (57-58)	Гидратация белковых препаратов. Подготовка и переработка колбасных изделий с производственными дефектами		
	13-14 (59-60)	Подготовка жирового сырья. Подготовка крупы. Подготовка бульона для отдельных видов вареных и ливерных колбас		
	15-16 (61-62)	Подготовка натуральных колбасных оболочек		
	17-18 (63-64)	Подготовка искусственных колбасных оболочек		
	19-20 (65-66)	Измельчение мясного сырья Оборудование для измельчения мясного сырья		
	21-22 (67-68)	Посол мясного сырья. Выдержка мясного сырья в посоле		
	23-24 (69-70)	Посол шпика		
	25-26 (71-72)	Механизация процесса посола		
	27-28 (73-74)	Приготовление колбасного фарша		
	29-30 (75-76)	Измельчение мяса на куттере		
	31-32 (77-78)	Приготовление жировых эмульсий		
	33-34 (79-80)	Вакуумирование колбасного фарша		
35-36	Перемешивание компонентов фарша			

(81-82)	<b>Контрольная работа</b>		
37-38 (83-84)	Приготовление фарша для вареных колбасных изделий на МК «Даурский»		
39-40 (85-86)	Приготовление фарша для сосисок, сарделек на МК «Даурский»		
41-42 (87-88)	Приготовление фарша для полукопченых колбас на МК «Даурский»		
43-44 (89-90)	Приготовление фарша для варено-копченых колбас на МК «Даурский»		
45-46 (91-92)	Приготовление фарша для ливерных колбас на МК «Даурский»		
47-48 (93-94)	Приготовление фарша для паштетной мссы на МК «Даурский»		
49-50 (95-96)	Технологический процесс производства вареных колбас на МК «Даурский»		
51-52 (97-98)	Технологический процесс производства вареных колбас на МК «Даурский»		
53-54 (99-100)	Технологический процесс пр-ва вареных колбас на МК «Даурский»		
55-56 (101-102)	Технологический процесс производства сарделек на МК «Даурский»		
57-58 (103-104)	Технологический процесс производства сосисок на МК «Даурский»		
59-60 (105-106)	Технологический процесс производства ливерных колбас на МК «Даурский»		
61-62 (107-108)	Технологический процесс производства ливерных колбас на МК «Даурский»		
63-64 (109-110)	Формование колбасных батонов и наполнение форм фаршем на МК «Даурский»		
65-66 (111-112)	Форм-ие колб. батонов и наполнение форм фаршем на МК «Даурский»		
67-68 (113-114)	Формование сарделек Формование сосисок		
69-70 (115-116)	Формование варено-копченых колбас		

	71-72 (117-118)	Формование батонов полукопченых колбас		
	73-74 (119-120)	Формование ливерных колбас		
	75-76 (121-122)	Термическая обр-ка колбасных изделий на МК «Даурский»		
	77-78 (123-124)	Оборудование, исп-ое для термической обработки колбасных изделий на МК «Даурский»		
	79-80 (125-126)	Упаковывание колбасных изделий на МК «Даурский». Маркирование колбасных изделий на МК «Даурский»		
	81-82 (127-128)	Транспортирование и хранение колбасных изделий. Контроль производства. <b>Контрольная работа</b>		
<b>Технологические расчеты производства колбасных изделий на МК «Даурский» 8ч.</b>	1-2 (129-130)	Технологические расчеты производства колбасных изделий.		
	3-4 (131-132)	Технологические расчеты производства вареных колбас, сосисок и сарделек.		
	5-6 (133-134)	Материальный баланс при производстве колбасных изделий. Расчет сырья.		
	7-8 (135-136)	Расчет пряностей и материалов. Расчет выхода продукции, численности рабочих, расчет площадей		
<b>Устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий на МК «Даурский» 12ч</b>	1-2 (137-138)	Куттер, устройство, назначение. Измельчение мяса на куттере.		
	3-4 (139-140)	Получение жировых эмульсий. Куттера, используемые для получения жировых и белково-жировых эмульсий.		
	5-6 (141-142)	Вакуумирование фаршей. Вакуум-куттер.		
	7-8 (143-144)	Вакуумные мешалки. Фаршемешалки.		
	9-10 (145-146)	Фаршемешалка периодического действия Л5-ФМБ. Вакуумная фаршемешалка Л5-ФМВ-630. Фаршеприготовительные агрегаты непрерывного действия		
	11-12 (147-148)	Вакуумные шприцы.		

<b>Изготовление ветчин и деликатесной продукции 22ч</b>	1-2 (149-150)	Основные виды деликатесной продукции. Сырье для производства деликатесной продукции		
	3-4 (151-152)	Вспомогательные материалы для производства деликатесной продукции Подготовка сырья. Измельчение сырья для производства ветчин. Посол сырья.		
	5-6 (153-154)	Шейка копченая в/с, характеристика, формование		
	7-8 (155-156)	Буженина в/с, характеристика, формование.		
	9-10 (157-158)	Окорок, характеристика, формование.		
	11-12 (159-160)	Карбонат в/с характеристика, формование.		
	13-14 (161-162)	Корейка характеристика, формование.		
	15-16 (163-164)	Грудинка, характеристика, формование.		
	17-18 (165-166)	Ветчины, характеристика, формование.		
	19-20 (167-168)	Филей копченый в/с характеристика, формование		
	21-22 (169-170)	Основные виды оборудования для производства деликатесной продукции. <b>Проверочная работа.</b>		
<b>Расчет сырья согласно рецептур ассортимента ветчин и деликатесных продуктов 6 ч</b>	1-2 (171-172)	Технологические расчеты производства деликатесных продуктов		
	3-4 (173-174)	Материальный баланс при производстве деликатесных продуктов		

	5-6 (175-176)	Расчет пряностей и материалов. при производстве деликатесных продуктов. Расчет выхода продукции при производстве деликатесных продуктов		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03.01. 169ч</b>				
<p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленный преподавателем). Обработка текста конспекта, составление опорного конспекта. Написание рефератов по темам. Подготовка презентаций по темам. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций</p>				
<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проведение входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий.</li> <li>2. Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство колбасных изделий.</li> <li>3. Ведение технологической операции процесса производства колбасных изделий: подготовка и посол сырья, приготовление фарша, подготовка оболочки и формовка, термическая обработка.</li> <li>4. Проведение контроля качества готовой продукции.</li> <li>5. Подготовка колбасных изделий к реализации.</li> <li>6. Выполнение технологических расчетов производства колбасных изделий.</li> <li>7. Выявление брака, допущенного при производстве колбасных изделий.</li> <li>8. Определение и устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака.</li> <li>9. Установление и обеспечение режима работы оборудования по производству колбасных изделий.</li> </ol>				
<b>МДК 03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов</b>				
<b>Раздел 2. Ведение технологического процесса производства, копченых изделий и полуфабрикатов.</b>				

<b>Тема 2.1. Требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>		14
	1-2	Сырье и материалы. Говяжье мясо	
	3-4	Свиное мясо. Субпродукты	
	5-6	Подготовка субпродуктов. Белковые препараты.	
	7-8	Жировое сырье. Яйца и яичные продукты.	
	9-10	Сухари панировочные, используемы. Овощи, используемые при производстве полуфабрикатов при производстве полуфабрикатов	
	11-12	Пряности, используемые при производстве полуфабрикатов	
	13-14	Пищевые добавки и белковые препараты, используемые при производстве полуфабрикатов <b>Проверочная работа.</b>	
	<b>Лабораторные работы 1-3</b>		
	1	Входной контроль сырья направленного на производство копченых изделий.	
2	Входной контроль сырья направленного на производство полуфабрикатов		
3	Входной контроль вспомогательных материалов, направленных на производство копченых изделий, полуфабрикатов.		
<b>Тема 2.2. Требования действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>		14
	1-2 (15-16)	Нормативные документы	
	3-4 (17-18)	Технические требования при производстве копченых изделий и полуфабрикатов	
	5-6 (19-20)	Технологические регламенты и требования при производстве копченых изделий и полуфабрикатов	
	7-8 (21-22)	Санитарно-гигиенические требования при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.	
9-10	Медико-биологические регламенты и требования при		

	(23-24)	производстве копченых изделий и полуфабрикатов	18	
	11-12 (25-26)	Стандарты качества копченых изделий и полуфабрикатов Соответствие требованиям действующих стандартов		
	13-14 (27-28)	Технические условия. Соответствие требованиям технических условий		
	<b>Лабораторные работы 4-6</b>			
	1	Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий		
	2	Производство контроля качества готовой продукции (копченых изделий).		
	3	Производство контроля качества готовой продукции (полуфабрикатов).		
<b>Тема 2.3. Режимы технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>		16	
	1-2 (29-30)	Входной контроль и приемка сырья и материалов.		
	3-4 (31-32)	Подготовка сырья и материалов. Измельчение и посол мяса.		
	5-6 (33-34)	Производство вареных и копчено-вареных продуктов из свинины.		
	7-8 (35-36)	Производство ветчины в форме и ветчины для завтрака.		
	9-10 (37-38)	Производства сырокопченых продуктов из свинины		
	<b>4 курс</b>			
	11-12 (39-40)	Производства запеченных и жареных продуктов из свинины.		
	13-14 (41-42)	Производство продуктов из говядины и баранины. Натуральные полуфабрикаты. Технология натуральных полуфабрикатов: вырезка, рагу и др.		
	15-16 (43-44)	Рубленые полуфабрикаты. Технология производства котлет, бифштексов и др. <b>Контрольная работа</b>		
<b>Лабораторные работы 7-9</b>				

	1	Технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовка и посол сырья		
	2	Технологические операции процесса производства копченых изделий: механическая и термическая обработка		
	3	Технологические операции процесса производства полуфабрикатов: механическая и термическая обработка		
<b>Тема 2.4. Причины возникновения брака при производстве копченых изделий и полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>		6	
	17-18 (45-46)	Основные виды порчи копченых изделий		
	19-20 (47-48)	Основные виды порчи полуфабр-ов		
	21-22 (49-50)	Кислое брожение в копченых изделиях. Плесневение. Изменение цвета. Прогоркание. Гнилостное разложение	12	
	<b>Лабораторные работы 10-11</b>			
	1	Выявление брака, допущенного при производстве копченых изделий и полуфабрикатов		
	2	Определение и устранение причины брака при производстве копченых изделий и полуфабрикатов		
<b>Тема 2.5.Методика технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>		4	
	1-2 (51-52)	Технологические расчеты производства вареных и копчено-вареных продуктов из свинины. Технологические расчеты производства ветчины в форме и ветчины для завтрака.		
	3-4 (53-54)	Технологические расчеты производство продуктов из говядины и баранины. Материальный баланс при производстве колбасных изделий и копченостей. Расчет сырья, численности рабочих, расчет площадей. <b>Контрольный срез</b>		

	<b>Лабораторные работы 12-14</b>		
	1	Технологические расчеты производства копченых изделий	18
	2	Технологические расчеты производства натуральных полуфабрикатов.	
	3	Технологические расчеты производства полуфабрикатов в тесте.	
<b>Тема 2.6. Назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов.</b>	<b>Содержание</b>		6
	1-2 (55-56)	Измельчение мяса на волчке. куттере. Вакуумирование фаршей.	
	3-4 (57-58)	Вакуум-кутер. Вакуумные мешалки. Вакуумные шприцы	
	5-6 (59-60)	Формовочные машины. Фаршемешалка периодического действия	
	<b>Лабораторные работы 15-16</b>		
	1	Подготовка копченых изделий к реализации;	
2	Установка и обеспечение режима работы оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов.	12	
<b>Тема 2.7. Требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве копченых изделий и полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>		4
	1-2 (61-62)	Требования охраны труда, ТБ при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.	
	3-4 (63-64)	Организация пожарной безопасности при производстве копченых изделий и полуфабрикатов. <b>Контрольная работа</b>	
<b>Вариативная часть 60 ч.  Производство мясных полуфабрикатов 18</b>	1-2 (65-66)	Ассортимент и классификация полуфабрикатов.	18
	3-4 (67-68)	Сырье и материалы, упаковочные и перевязочные материалы.	
	5-6 (69-70)	Субпродукты используемые при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.	
	7-8 (71-72)	Белковые препараты, жировое сырье яйца и яичные продукты, сухари панировочные, овощи, пищевые добавки	

		и белковые препараты, используемые при производстве полуфабрикатов. на МК «Даурский»		
	9-10 (73-74)	Производство фасованного мяса.		
	11-12 (75-76)	Производство натуральных полуфабрикатов		
	13-14 (77-78)	Производство рубленных и фаршированных полуфабрикатов.		
	15-16 (79-80)	Производство замороженных полуфабрикатов в тесте.		
	17-18 (81-82)	Производство быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд.		
<b>Контроль качества копченых изделий и полуфабрикатов 24</b>	19-20 (83-84)	Требования к качеству продуктов из разных видов мяса. Органолептические и физико-химические показатели.	24	
	21-22 (85-86)	Технологический контроль производства рубленных и фаршированных полуфабрикатов.		
	23-24 (87-88)	Дефекты рубленных и фаршированных полуфабрикатов, причины брака.		
	25-26 (89-90)	Технологический контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте		
	27-28 (91-92)	Дефекты замороженных полуфабрикатов в тесте, причины брака.		
	29-30 (93-94)	Технологический контроль производства вареной ветчины в оболочке		
	31-32 (95-96)	Дефекты вареной ветчины, причины брака.		
	33-34 (97-98)	Технологические процессы производства копченых изделий на МК «Даурский»		
	35-36 (99-100)	Технологические процессы пр-ва полуфабрикатов на МК «Даурский»		
	37-38 (101-102)	Технологические расчеты производства копченых изделий на МК «Даурский»		
	39-40 (103-104)	Технологические расчеты пр-ва полуфабрикатов на МК «Даурский».		

	41-42 (105-106)	Устройство и принципы действия техн-го оборудования по производству копченых изделий на МК «Даурский» <b>Контрольная работа</b>		
<b>Оборудование для измельчения мяса 8</b>	43-44 (107-108)	<b>Оборудование для измельчения мяса</b> Машины для крупного измельчения.	8	
	45-46 (109-110)	Машины с гладкими лезвиями. Пилы, блокорежки. Машины для снятия шкур.		
	47-48 (111-112)	Машины для пластования шпика и мяса. Машины для резания мясопродуктов на куски заданного размера и формы.		
	49-50 (113-114)	Устройство и принципы действия техн-го оборудования по производству полуфабрикатов на МК «Даурский»		
<b>Оборудование для производства полуфабрикатов 10</b>	51-52 (115-116)	<b>Оборудование для производства полуфабрикатов.</b> Оборудование для пр-ва натуральных полуфабрикатов.	10	
	53-54 (117-118)	Оборудование для производства рубленых полуф-ов. Машины с форм-им цилиндрическим барабаном.		
	55-56 (119-120)	Машины с плоским формующим диском, с пластинами. Линии по производству рубленых полуфабрикатов		
	57-58 (121-122)	Оборудование для панировки. Оборудование для обжарки.		
	59-60 (123-124)	Оборудование для полуфабрикатов, покрытых тестом. <b>Контрольная работа.</b>		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03.02.</b>			110	
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Обработка текста конспекта, составление конспекта. Написание сообщений по данной теме. Подготовка презентаций по темам. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций				
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> 1.Осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство, копченых изделий и полуфабрикатов. 2.Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство копченых изделий и полуфабрикатов. 3.Ведение технологической операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки.			36	3

<p>4.Проведение контроля качества готовой продукции.  5. Подготовка копченых изделий к реализации.  6.Выполнение технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов.  7. Выявление брака, допущенного при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.  8. Определение и устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака.  9. Установление и обеспечение режима работы оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов.</p> <p><b>Вариативная часть</b>  Субпродукты используемые при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.  Белковые препараты, жировое сырье яйца и яичные продукты, сухари панировочные, овощи, пищевые добавки и белковые препараты, используемые при производстве полуфабрикатов.  Технологические процессы производства копченых изделий на МК «Даурский»  Технологические процессы производства полуфабрикатов на МК «Даурский»  Технологические расчеты производства копченых изделий на МК «Даурский»  Технологические расчеты производства полуфабрикатов на МК «Даурский»  Устройство и принципы действия технологического оборудования по производству копченых изделий на МК «Даурский»  Устройство и принципы действия технологического оборудования по производству полуфабрикатов на МК «Даурский»</p>	60	
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ</b>  <b>производство колбасных изделий</b>  -входной контроль и приемка сырья и материалов;  -подготовка сырья и материалов;  -измельчение и посол мяса;  -приготовление колбасного фарша;  -формование колбасных батонов и наполнение форм фаршем;  -термическая обработка колбасных изделий;  -упаковывание колбасных изделий;  -маркирование;  -транспортирование и хранение колбасных изделий;  -контроль производства;</p> <p><b>производство копченых изделий и полуфабрикатов</b>  -сырье и материалы;  -копчение вареных и полукопченых колбас;</p>	36	3

<ul style="list-style-type: none"> <li>-копчение сырокопченых колбас, зельцев;</li> <li>-упаковывание копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>-производство фасованного мяса;</li> <li>-производство натуральных полуфабрикатов;</li> <li>-производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов;</li> <li>-производство замороженных полуфабрикатов в тесте;</li> <li>-производство быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд;</li> <li><b>эксплуатация технологического оборудования колбасного цеха</b></li> <li>-измельчение мяса на куттере;</li> <li>-перемешивание компонентов фарша в фаршемешалки;</li> <li>-эксплуатация вакуумного шприца ШФВ-2,78;</li> <li>-формование колбасных батонов на автомате МІ-ФУР, Л5-ФАЛ (Р3-ФАК);</li> <li>-эксплуатация полуавтомата ФВЗД для перевязки сарделек;</li> <li>-эксплуатация автомата В2-ФИО/1 для наполнения оболочек фаршем;</li> </ul>		
---	--	--

<p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</b></p> <p>Производство колбасных изделий.  Технологический процесс изготовления рубленых, фаршированных натуральных и рубленых полуфабрикатов.  Ассортимент колбасных изделий, характеристика сырья и вспомогательных материалов.  Проект модернизации колбасного цеха.  Технологические расчеты колбасного цеха.</p>	20	
<b>Всего</b>	<b>1053</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологии мяса и мясных продуктов; технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья; лаборатории мясного и животного сырья и продукции.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета :

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места, по количеству обучающихся;
- комплект оборудования, приборов, инструментов, приспособлений;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия

Технические средства обучения:

- компьютеры для оснащения рабочего места преподавателя и обучающихся;
- интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Блокорезка

-Куттер.

-Весы

-Вакуумный наполнитель

-Трёхлучевая перекладина

-Универсальные термокамеры

-Ножи

-Компьютер

-Средства связи

-Шпагат, нить х\б

-Нить для перевязки

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

-Блокорезка

-Волчок для измельчения мяса и блоков мясных мороженных

- Куттер.
- Весы
- Вакуумный наполнитель
- Клипсатор
- Перекрытчик автоматический
- Перевязчик автоматический
- Трёхлучевая перекладина
- Колбасные рамы
- Универсальные термокамеры
- Душ для охлаждения колбас
- Ножи
- Компьютер
- Средства связи
- Шпагат, нить х\б
- Нить для перевязки
- Клипсы
- Колбасная оболочка
- Вспомогательное сырьё
- Мясное сырьё

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **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., Сибатуллин 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:**

1. [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru) – Российская государственная библиотека им. Ленина
2. <http://www.gpntb.ru/> - Государственная публичная научно-техническая библиотека России

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение программы модуля базируется на параллельном изучении общепрофессиональных дисциплин «Инженерная графика, техническая механика, электротехника и электронная техника, микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, анатомия и физиология сельскохозяйственных животных, биохимия и микробиология мясных продуктов, автоматизация технологических процессов, информационные технологии в профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга, охрана труда, безопасность жизнедеятельности».

Реализация программы модуля предполагает рассредоточенную учебную практику после изучения каждого раздела. Занятия по учебной практике проводятся в учебных лабораториях или на мясокомбинате «Даурский».

Производственная практика по профессии проводится концентрированно после освоения всех разделов модуля. Производственная практика проводится на предприятии ООО «МК «Даурский» направление деятельности которого соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике по профессии в рамках профессионального модуля «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» является освоение междисциплинарных курсов «Технология производства колбасных изделий» «Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов» и учебной практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых отчётами и дневниками практики обучающихся, а также отзывами руководителей практики на обучающегося.

Учебная и производственная практика по профессии завершаются зачётом освоенных общих и профессиональных компетенций.

Результаты прохождения учебной и производственной практики по модулю учитываются при проведении государственной (итоговой) аттестации.

При проведении лабораторно-практических занятий в рамках освоения междисциплинарных курсов «Технология производства колбасных изделий» «Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов» в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 15 человек.

Изучение программы модуля завершается итоговой аттестацией – экзаменом (квалификационным).

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по направлению, соответствующему профилю модуля «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов».
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы,
- преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарного курса «Технология производства колбасных изделий» «Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов», а также общепрофессиональных дисциплин «Инженерная графика, техническая механика, электротехника и электронная техника, микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, анатомия и физиология сельскохозяйственных животных, биохимия и микробиология мясных продуктов, автоматизация технологических процессов, информационные технологии в профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга, охрана труда, безопасность жизнедеятельности». Мастера ПО: наличие 4–5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

### 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Раздел (темы)	Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Раздел 1. Ведение технологического процесса производства колбасных изделий	ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	Уметь контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и	Беседа, демонстрация, практические методы, упражнения, работа с технической документацией и литературой, выполнение и защита практических работ.

	<p><b>ПК 3.2.</b> Вести технологический процесс производства колбасных изделий</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p>	<p>копченых изделий</p> <p>Уметь вести технологический процесс производства колбасных изделий</p> <p>Уметь обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p>	
<p><b>Раздел 2.</b> Ведение технологического процесса производства, копченых изделий и полуфабрикатов.</p>	<p><b>ПК 3.1.</b> Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Вести технологический процесс производства, копченых изделий и полуфабрикатов</p>	<p>Уметь контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий</p> <p>Уметь вести технологический процесс производства, копченых изделий и полуфабрикатов</p>	<p>Беседа, демонстрация, практические методы, упражнения, работа с технической документацией и литературой, выполнение и защита практических работ</p>

	<b>ПК 3.4</b> Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	Уметь обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	
--	--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Активность и инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности. Участие в конференциях, конкурсах профессионального мастерства и т.п.	Экспертная оценка деятельности обучаемого в процессе освоения образовательной программы на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Правильная организации рабочего места. Соблюдение последовательности выполнения операций при работе. Экономное расходование материалов и электроэнергии. Точность и скорость определения времени и ресурсов на выполнение работы. Бережное обращение с оборудованием, приборами,	Экспертная оценка деятельности обучаемого в процессе освоения образовательной программы на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике

	<p>инструментами.  Следование требованиям документации на оборудование.  Соблюдение техники безопасности.  Соблюдение норм пожарной безопасности.  Своевременность выполнения учебных и производственных работ</p>	
<p>ОК 3.  Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях</p>	<p>Точность анализа рабочей ситуации и выбора последовательности выполнения операций при работе  Экономное расходование материалов и электроэнергии.  Следование требованиям документации на оборудование.  Соблюдение техники безопасности.  Соблюдение норм пожарной безопасности.  Своевременность выполнения учебных и производственных работ</p>	<p>Экспертная оценка деятельности обучаемого в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  Широта использования различных источников информации, включая электронные.</p>	<p>Экспертная оценка деятельности обучаемого в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике</p>

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Оперативность и точность использования различного программного обеспечения, в т.ч. специализированных программных приложений для качественного выполнения профессиональных задач	Экспертная оценка использования обучаемым информационных технологий в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения и членами бригады.	Экспертная оценка коммуникативной деятельности учащихся в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике, а также при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность	Самоанализ и коррекция собственной работы.	Экспертная оценка коммуникативной деятельности учащихся в

<p>подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>		<p>процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Организация самостоятельного изучения и занятий при изучении ПМ</p>	<p>Экспертная оценка коммуникативной деятельности учащихся в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Анализ новых технологий в области технологических процессов производства колбасных изделий.</p>	<p>Экспертная оценка коммуникативной деятельности учащихся в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением</p>	<p>Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности</p>	<p>Исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний</p>

полученных профессиональных знаний (для юношей).		
--	--	--

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

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно