

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Краснокаменский промышленно-технологический техникум»

Утверждаю:  
Зам. директора по УПР  
/Меньшагина Т.Н./  
2019 г.



**Комплект контрольно-оценочных средств**

по профессиональному модулю

**ПМ. 05.**

**ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ**

**ПРОФЕССИЯМ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ:**

**АППАРАТЧИК ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ**

**МЯСОПРОДУКТОВ 4 РАЗРЯДА,**

**ЖИЛОВЩИК МЯСА И СУБПРОДУКТОВ 3 РАЗРЯДА**

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

**19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

г.Краснокаменск

2019г.

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК



подпись

ОДОБРЕНО

ЗД по НМР



Раменская Л.М.

подпись

**Разработчики:**

ГПОУ КИТТ

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.05. Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий. Жиловка мяса и субпродуктов.**

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):

Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий, жиловка мяса и субпродуктов

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:**

ПО1 выполнения технологических операций термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов;

ПО2 технического обслуживания оборудования для термической обработки;

ПО3 жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам; подготовки субпродуктов к жиловке;

ПО4 жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов;

**вариативная часть:**

ПО5 ведения процесса запекания ветчин и деликатесной продукции в ротационных, шкафных, ПО6 электрических или газовых печах, укладка сырья (фарша) в формы;

ПО7 регулирования температуры в печах;

ПО8 определения готовности ветчин и деликатесной продукции.

ПО9 чистки, продувки и санитарной обработки технологического оборудования.

**уметь:**

У1 загружать сырьё и выгружать готовую продукцию;

У2 устанавливать, поддерживать и регулировать режимы термической обработки;

У3 определять готовность мясопродуктов;

У4 передавать готовую продукцию на хранение и реализацию;

У5 вести документацию установленного образца;

У6 жиловать и разбирать мясо по сортам;

У7 соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам);

У8 отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей;

У9 разрезать мясо на куски установленного размера;

У10 определять сорт жилованного мяса;

У11 промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки;

У12 раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы;

У13 определять качество процесса жиловки субпродуктов.

**знать:**

- 31 ассортимент вырабатываемой продукции;
- 32 правила загрузки и выгрузки обрабатываемых колбасных изделий и мясопродуктов;
- 33 правила размещения и нормативные нагрузки;
- 34 устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;
- 35 технологические режимы термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов;
- 36 сущность физико-химических процессов, происходящих при термической обработки;
- 37 нормы выхода готовой продукции;
- 38 государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия и мясопродукты;
- 39 анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней;
- 310 расположение мышечной, жировой и соединительной тканей;
- 311 приемы и способы жиловки мяса (по видам);
- 312 средние нормы выходов жилованого мяса при жиловке по сортам;
- 313 допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке;
- 314 номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории;
- 315 химический состав и пищевую ценность субпродуктов;
- 316 технологические операции жиловки мяса и субпродуктов; технологические требования к качеству жиловки;
- 317 виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения.

## 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 5.1.	Контролировать качество обрабатываемого сырья.
ПК 5.2.	Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.
ПК 5.3.	Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов.
ПК 5.4.	Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.
ПК 5.5.	Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.
ПК. 5.6.	Выполнение процесса жиловки мяса (по видам) и разделение его по сортам.
ПК 5.7.	Выполнение процесса жиловки субпродуктов.
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, установленные 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
<b>МДК. 05.01. Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий. Жировка мяса и субпродуктов.</b>	Экзамен	Практические занятия (семинары) Контрольные работы Тестирование Рейтинговая накопительная оценка Устный опрос Подготовка сообщений Решение ситуаций, профессиональных задач Проверка данных самоконтроля
УП	Дифференцированный зачет	Заполнение дневника по практике (содержание)
ПП	Дифференцированный зачет	Дневник по практике. Оценочный лист. Наблюдение за работой обучающегося на производственной практике. Анализ и отчет по производственной практике
ПМ	<b>Экзамен (квалификационный)</b>	

## 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 <i>Задания для проверки умений и знаний нумеруются следующим образом: Задание Зд1, Зд2, Здп...</i>
<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Задания для оценки освоения МДК 03.01</b>	
<b>31, 38</b>	Задание 1 Оценка проверочной работы к теме 1.1.
<b>31, 32, 33</b>	Задание 2. Оценка теста к теме 1.2
<b>У1</b>	Задание 3. Оценка лабораторной работы к разделу 1.
<b>31, 32, 33, 38</b>	Задание 4 Проверка результатов ВСР к разделу 1
<b>34- 38</b>	Задание 5 Оценка контрольной работы к разделу 2
<b>У 2</b>	Задание 6 Оценка лабораторной работы к разделу 2

34- 38	Задание 7 Проверка результатов ВСП к разделу 2
34- 38	Задание 8 Оценка контрольной работы к разделу 3
У 3	Задание 9 Оценка лабораторной работы к разделу 3
34- 38	Задание 10 Проверка результатов ВСП к разделу 3
34- 38	Задание 11 Оценка контрольной работы к разделу 4
У 4	Задание 12 Оценка лабораторной работы к разделу 4
34- 38	Задание 13 Проверка результатов ВСП к разделу 4
35, 38	Задание 14 Оценка контрольной работы к разделу 5
У 5	Задание 15 Оценка лабораторной работы к разделу 5
35, 38	Задание 16 Проверка результатов ВСП к разделу 5
39-313	Задание 17 Оценка контрольной работы к разделу 6
У 7, У 8, У 9, У 10	Задание 18 Оценка лабораторной работы к разделу 6
39-313	Задание 19 Проверка результатов ВСП к разделу 6
314-317	Задание 20 Оценка контрольной работы к разделу 7
У 11, У 12, У 13	Задание 21 Оценка лабораторной работы к разделу 7
314-317	Задание 22 Проверка результатов ВСП к разделу 7
3 1- 317	Задание 23 Оценка экзамена

### **Задание к 1 разделу «Контроль качества обрабатываемого сырья».**

Проверяемые результаты обучения:

3 -1, 3 8.

#### **Проверочная работа.**

Текст задания № 1:

#### **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 № 1.**

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 батончиков.
8. Не допускаются для реализации колбасы:
  - имеющие загрязнения на оболочке;
  - с лопнувшими или поломанными батончиками;
  - с рыхлым фаршем;
  - с наплывами фарша над оболочкой (нарушающими целостность батончика) 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:**

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 2.**

##### **Тест по 1 разделу «Контроль качества обрабатываемого сырья».**

Проверяемые результаты обучения:

31 – 33

#### **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 3

Проверяемые результаты: У1

**Оценка лабораторной работы к разделу 1. (См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).**

### Задание 4

Проверяемые результаты: 31- 33, 38.

**Проверка результатов ВСП к разделу 1.  
(см. МР по ВСП)**

### **Задание 5.**

#### **Контрольная работа по разделу 2. «Производство варки мясопродуктов и колбасных изделий»**

Проверяемые результаты обучения:

З 4-З 8

#### **Задания контрольной работы**

1. Какие основные процессы включает термическая обработка колбас.
2. Дайте характеристику кратковременной и длительной осадке.
3. Опишите процесс варки колбас.
4. Перечислите характерные физико-химические изменения происходящие при варке колбас.
5. Назовите режимы варки сарделек.
6. какое оборудование используется для варки колбас 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 6**

Проверяемые результаты: У2

#### **Оценка лабораторной работы к разделу 2. (См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).**

### **Задание 7**

Проверяемые результаты: 34- 38

#### **Проверка результатов ВСП к разделу 2. (см. МР по ВСП)**

### **Задание 8**

#### **Контрольная работа по 3 разделу «Проведение обжарки, запекания, копчения мясопродуктов».**

Проверяемые результаты обучения: **34- 38**

#### **Задания контрольной работы**

1. Как происходит процесс обжарки колбас.
2. Назовите режимы обжарки.
3. Опишите процесс запекания колбас.
4. Перечислите характерные физико-химические изменения, происходящие при копчении колбас.
5. Назовите режимы копчения мясопродуктов.

6 Назовите оборудование для процесса запекания.

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 9**

Проверяемые результаты: У3

**Оценка лабораторной работы к разделу 3. (См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).**

**Задание 10**

Проверяемые результаты: 34- 38

**Проверка результатов ВСП к разделу 3.**

**(см. МР по ВСП)**

**Задание 11.**

**Контрольная работа по 4 разделу «Проведение сушки мясопродуктов и колбасных изделий».**

Проверяемые результаты обучения:

**34- 38**

**Задания контрольной работы**

1. Как происходит процесс сушки мясопродуктов колбасных изделий.

2. Назовите режимы сушки колбасных изделий.

3. Опишите процесс сушки колбас.

4. Перечислите характерные физико-химические изменения происходящие при сушки колбас.

5. Назовите режимы суши мясопродуктов.

6. Опишите оборудование используемое для сушки колбасных изделий.

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: У4

**Оценка лабораторной работы к разделу 4. (См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).**

### **Задание 13**

Проверяемые результаты: 34- 38

**Проверка результатов ВСП к разделу 4.  
(см. МР по ВСП)**

### **Задание 14.**

Проверяемые результаты обучения: **35, 38**

#### **Контрольная работа**

1. Назовите режимы осадки колбасных изделий.
2. Назовите режимы варки колбасных изделий.
3. Назовите режимы сушки колбасных изделий.
4. Назовите санитарные правила для предприятий мясной промышленности.
5. Какие предъявляются требования к органолептическим и физико-химическим показателям.
6. Маркировка колбасных изделий в соответствии с ГОСТ.

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**

Проверяемые результаты: У5

**Оценка лабораторной работы к разделу 5. (См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).**

### **Задание 16**

Проверяемые результаты: 35, 38

**Проверка результатов ВСП к разделу 4.  
(см. МР по ВСП)**

### **Задание 17.**

#### **Контрольная работа**

**по разделу 6 «Выполнение процесса жиловки мяса (по видам) и разделение его по сортам»**

Проверяемые результаты обучения: **39-313**

**Задания контрольной работы**

1. Анатомическое строение туш мелкого рогатого скота, назовите особенности.
2. Дайте характеристику процесса жиловки КРС.
3. Опишите процесс жиловки свинины.
4. Перечислите средние нормы выходов жилованого мяса при жиловке по сортам.
5. Назовите виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения.

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 18**

Проверяемые результаты: У7, У8, У9, У10

**Оценка лабораторной работы к разделу 6. (См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).**

**Задание 19**

Проверяемые результаты: 39-313

**Проверка результатов ВСП к разделу 6.  
(см. МР по ВСП)**

**Задание 20.**

**Контрольная работа**

**по разделу 7 Выполнение процесса жиловки субпродуктов.**

Проверяемые результаты обучения: **314-317**

**Задания контрольной работы**

1. Назовите расположение мышечной, жировой и соединительной тканей.
2. Дайте характеристику технологической операции жиловки субпродуктов.
3. Перечислите технологические требования к качеству жиловки;
4. Опишите номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории;
5. Перечислите виды дефектов жиловки субпродуктов.
5. Назовите способы предупреждения и устранения дефектов жиловки субпродуктов.

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**

Проверяемые результаты: У11, У12, У13

**Оценка лабораторной работы к разделу 7. (См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).**

### **Задание 22**

Проверяемые результаты: 314-317

**Проверка результатов ВСР к разделу 7.  
(см. МР по ВСР)**

### **Задание 23**

Проверяемые результаты: 31-317

**Экзамен по ПМ.05.Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий. Жировка мяса.**

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 1**

### **ПМ.05.Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий. Жировка мяса.**

#### **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 таблицами, схемами оборудования для термической обработки.**

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

*Используемое оборудование: техническая документация, технологические схемы, технические схемы на колбасные изделия, таблицы, схемы оборудования для термической обработки.*

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

#### **Раздаточные и дополнительные материалы**

#### **Б-1**

1. Основные термины и понятия о термической обработке продукта.

2. Устройство и принцип работы установки И1-ФУТ1 для холодного копчения.
3. Общие требования безопасности для аппаратчика термической обработки колбасных изделий.

#### **Б-2**

1. Общая характеристика технологических процессов термической обработки мясопродуктов, колбасных изделий.
2. Оборудование, применяемое для варки мясопродуктов и колбасных изделий.
3. Требования безопасности перед началом работы для аппаратчика термической обработки колбасных изделий.

#### **Б-3**

1. Осадка колбасных изделий.
2. Жилровка, общая характеристика.
3. Требования безопасности во время работы для аппаратчика термической обработки колбасных изделий.

#### **Б-4**

1. Сушка колбасных изделий.
2. Устройство и принцип работы дымогенераторов.
3. Требования безопасности в аварийных ситуациях и по окончании работ для аппаратчика термической обработки колбасных изделий.

#### **Б-5**

1. Обжарка колбасных изделий.
2. Устройство и принцип работы термокамеры Я5-ФТГ.
3. Общие требования охраны труда жиловщика - обвальщика

#### **Б-6**

1. Технология варки вареных колбас. Режимы процесса варки.
2. Характеристика жилованного мяса для колбасного производства
3. Требования охраны труда перед началом работы жиловщика - обвальщика

#### **Б-7**

1. Жилровка мяса для колбасного производства
2. Оборудование, применяемое для варки мясопродуктов и колбасных изделий.
3. Требования охраны труда во время работы жиловщика - обвальщика

#### **Б-8**

1. Номенклатура субпродуктов и разделение их на группы и категории.
2. Устройство и принцип работы коптильной камеры АМ-360.
3. Требования безопасности в аварийных ситуациях и по окончании работ для жиловщика – обвальщика.

#### **Б-9**

1. Сушка мясопродуктов.
2. Устройство и принцип работы дымогенераторов.
3. Общие требования безопасности для аппаратчика термической обработки колбасных изделий.

#### **Б-10**

1. Охлаждение колбасных изделий.
2. Устройство и принцип работы термокамеры Я5-ФТГ.
3. Требования безопасности перед началом работы для аппаратчика термической обработки колбасных изделий.

#### **Б-11**

1. Запекание колбасных изделий.
2. Устройство и принцип работы установки И1-ФУТ1 для холодного копчения.

3. Требования безопасности во время работы для аппаратчика термической обработки колбасных изделий.

#### **Б-12**

1. Жаренье колбасных изделий.
2. Оборудование, применяемое для варки мясопродуктов и колбасных изделий.
3. Требования безопасности в аварийных ситуациях и по окончании работ для аппаратчика термической обработки колбасных изделий.

#### **Б-13**

1. Охлаждение колбасных изделий.
2. Обработка субпродуктов.
3. Общие требования охраны труда жиловщика - обвальщика

#### **Б-14**

1. Основные термины и понятия о термической обработке продукта.
2. Номенклатура субпродуктов и разделение их на группы и категории.
3. Требования охраны труда перед началом работы жиловщика - обвальщика

#### **Б-15**

1. Контроль качества жилованного мяса
2. Устройство и принцип работы термокамеры Я5-ФТГ.
3. Требования охраны труда во время работы жиловщика - обвальщика

#### **Б-16**

1. Правила жиловки говядины
2. Устройство и принцип работы установки И1-ФУТ1 для холодного копчения.
3. Требования безопасности в аварийных ситуациях и по окончании работ для жиловщика – обвальщика.

#### **Б-17**

1. Правила жиловки свинины
2. Оборудование, применяемое для варки мясопродуктов и колбасных изделий.
3. Общие требования безопасности для аппаратчика термической обработки колбасных изделий.

#### **Б-18**

1. Запекание мясопродуктов.
2. Устройство и принцип работы коптильной камеры АМ-360.
3. Требования безопасности перед началом работы для аппаратчика термической обработки колбасных изделий.

#### **Б-19**

1. Сушка колбасных изделий. Параметры сушки полукопченых и варено-копченых колбас.
2. Правила жиловки конины.
3. Требования безопасности во время работы для аппаратчика термической обработки колбасных изделий.

#### **Б-20**

1. Копчение мясопродуктов.
  2. Классификация, химический состав и пищевая ценность субпродуктов.
  3. Требования безопасности в аварийных ситуациях и по окончании работ для аппаратчика термической обработки колбасных изделий.
- 3. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта на учебной и производственной практиках (текущий контроль)**

Таблица 2

<b>Виды работ (ВР№)<sup>1</sup></b>	<b>Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)</b>
1. Загрузка сырья и выгрузка готовой продукции;	У1,31-33,ПК5.2,ПК5.3, ПО1,ПО2
2 Регулирование режимов термической обработки;	У2,У3,34,35,36 ПК3,ПК4,ПК5,ПО1,ПО5-ПО9
3 Определение готовности мясопродуктов;	У4,35,36,ПО1,ПК2-5, ПО5-ПО9
4 Передача готовой продукции на хранение и реализацию	У4,34,36,ПО1,2,ПК3-ПК5
5 Ведение документации установленного образца;	У5,37,ПО1,2 ПК1
6 Жиловать и разбирать мясо по сортам;	У6,310-312,ПО3,ПО4,ПК6,ПК7
7 Соблюдение установленных нормы выходов жилованного мяса (по видам);	У7,311,312ПО3,4,ПК6,7
8 Отделение сухожилий, пленки, крупных кровеносных сосудов, жира, остатков костей и хрящей;	У8,311,12,ПО3,4,ПК6,7
9 Разрезание мяса на куски установленного размера;	У9,315,16,ПО1,3,4,ПК6,7
10 Промывка субпродуктов, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки;	У11,313,14,15,ПО1,3,4,ПК7
11 Раскладывание в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы; пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой);	У11,313-15,ПО1,3,4,ПК7
12 Определение сорта жилованного мяса;	У12,310-15,ПО1,3,4,ПК6-7
13 Определение качества процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов.	У13,39-16,ПО1,5,6,ПК6,7

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

Таблица 3

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Средства проверки (№№ заданий)</b> <i>Задания для проверки ПК и ОК на ЭК нумеруются следующим образом: Задание К1, К2, Кн...</i>
ПК 5.1. Контролировать качество обрабатываемого сырья.	- Правильность выполнения работ по контролю за качеством обрабатываемого сырья с учётом специфики технологического процесса;	

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выбора инструментов и оборудования для определения качества обрабатываемого сырья.</li> <li>-Правильность определения дефекта обрабатываемого сырья в соответствии с требованиями;</li> <li>- Соблюдение требований инструкций по технике безопасности при контроле за качеством обрабатываемого сырья.</li> </ul>	
ПК 5.2. Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение технологической последовательности при варке мясопродуктов и колбасных изделий согласно технологии производства;</li> <li>-Соблюдение требований по технике безопасности при варке мясопродуктов и колбасных изделий согласно инструкций;</li> <li>- Правильность выбора инструментов и оборудования при варке мясопродуктов и колбасных изделий согласно технологическим картам и рецептуре.</li> </ul>	
ПК 5.3. Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение технологической последовательности при производстве обжарки, запекания (жарки), копчения мясопродуктов согласно технологии производства и рецептуре;</li> <li>-Соблюдение требований по технике безопасности при производстве обжарки, запекания (жарки), копчения мясопродуктов согласно инструкций;</li> <li>- Правильность выбора инструментов и оборудования при производстве обжарки, запекания (жарки), копчения мясопродуктов согласно технологическим картам и рецептуре.</li> </ul>	
ПК 5.4. Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Соблюдение технологической последовательности при выполнении сушки мясопродуктов и колбасных изделий согласно технологии производства;</li> <li>-Соблюдение требований по технике безопасности при проведении сушки мясопродуктов и колбасных изделий согласно инструкций;</li> <li>- Правильность выбора инструментов и оборудования при</li> </ul>	

	проведении сушки мясопродуктов и колбасных изделий согласно технологическим картам и рецептуре.	
ПК 5.5. Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность контроля и регулировки температурных и влажностных режимов обработки в соответствии с требованиями;</li> <li>-Правильность анализа контроля и регулирование температурного и влажностного режимы обработки согласно нормативным требованиям;</li> <li>- Правильность выбора контроля и регулировки температурного и влажностного режимы обработки;</li> <li>- Соблюдение требований инструкций по технике безопасности при выполнении контроля и регулирования температурного и влажностного режимы обработки во время эксплуатации оборудования и при проверке его в процессе ремонта.</li> </ul>	
ПК. 5.6. Выполнение процесса жиловки мяса (по видам) и разделение его по сортам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение технологической последовательности при выполнении процесса жиловки мяса (по видам);</li> <li>- Соблюдение технологической последовательности при выполнении разделки мяса по сортам.;</li> <li>- Правильность выбора инструментов и оборудования при выполнении процесса жиловки мяса (по видам) и разделение его по сортам.</li> </ul>	
ПК 5.7. Выполнение процесса жиловки субпродуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение технологической последовательности при выполнении процесса жиловки субпродуктов.</li> <li>- Соблюдение технологической последовательности при выполнении разделки субпродуктов по сортам.;</li> <li>- Правильность выбора инструментов и оборудования при выполнении процесса жиловки субпродуктов и разделение его по</li> </ul>	

	сортам.	
--	---------	--

<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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Профессиональное личное развитие;</li> <li>– Самообразование;</li> <li>– Повышение квалификации.</li> </ul>
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Изучение современных технологий производства;</li> <li>– Внедрение современных технологий</li> </ul>

**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**

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 05. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ:

1. АППАРАТЧИК ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ МЯСОПРОДУКТОВ 4 РАЗРЯДА
2. ЖИЛОВЩИК МЯСА И СУБПРОДУКТОВ 3 РАЗРЯДА

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:

ПК5.1- ПК5.7., ОК 1 – 9

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, сеции, 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)

## 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.05. профессии 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Студент ФИО \_\_\_\_\_

Экзаменатор ФИО \_\_\_\_\_

Дата проведения \_\_\_\_\_

## 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 <i>выполнил/не выполнил (в соответствии/не соответствии)</i>
<p>ПК 5.1. Контролировать качество обрабатываемого сырья.</p> <p>ПК 5.2. Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.</p> <p>ПК 5.3. Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов.</p> <p>ПК 5.4. Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.</p> <p>ПК 5.5. Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.</p> <p>ПК 5.6. Выполнение процесса жиловки мяса (по видам) и разделение его по сортам.</p> <p>ПК 5.7. Выполнение процесса жиловки субпродуктов.</p>		
<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>		
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>		
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>		
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>		
<p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>		
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>		
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>		



мясопродуктов.	производстве обжарки, запекания (жарки), копчения мясопродуктов согласно технологическим картам и рецептуре.	
ПК 5.4. Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.	-Соблюдение технологической последовательности при выполнении сушки мясопродуктов и колбасных изделий согласно технологии производства; -Соблюдение требований по технике безопасности при проведении сушки мясопродуктов и колбасных изделий согласно инструкций; - Правильность выбора инструментов и оборудования при проведении сушки мясопродуктов и колбасных изделий согласно технологическим картам и рецептуре.	Да/
ПК 5.5. Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.	- Правильность контроля и регулировки температурных и влажностных режимов обработки в соответствии с требованиями; -Правильность анализа контроля и регулирование температурного и влажностного режимы обработки согласно нормативным требованиям; - Правильность выбора контроля и регулировки температурного и влажностного режимы обработки; - Соблюдение требований инструкций по технике безопасности при выполнении контроля и регулирования температурного и влажностного режимы обработки во время эксплуатации оборудования и при проверке его в процессе ремонта.	Да/
ПК 5.6. Выполнение процесса жиловки мяса (по видам) и разделение его по сортам.	- Соблюдение технологической последовательности при выполнении процесса жиловки мяса (по видам); - Соблюдение технологической последовательности при выполнении разделки мяса по сортам.; - Правильность выбора инструментов и оборудования при выполнении процесса жиловки мяса (по видам) и разделение его по сортам.	Да/
ПК 5.7. Выполнение процесса жиловки субпродуктов.	- Соблюдение технологической последовательности при выполнении процесса жиловки субпродуктов. - Соблюдение технологической последовательности при выполнении разделки субпродуктов по сортам.; - Правильность выбора инструментов и оборудования при выполнении процесса жиловки субпродуктов и разделение его по сортам.	Да/

**и общими компетенциями:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; – участие в конкурсах предметных недель, – участие в конкурсах профмастерства;	Да/нет
ОК 2. Организовывать собственную	Организовывать собственную деятельность,	



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 05**

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ -

обучающийся на 4 курсе по специальности/профессии специальности \_\_\_\_\_

освоил(а) программу профессионального модуля

ПМ.05 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля:

**Результаты выполнения заданий:**

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
<b>МДК 05.01. Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий. Жилровка мяса</b>	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)

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Оценка (от 1 до 5)</b>
ПК 5.1. Контролировать качество обрабатываемого сырья.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выполнения работ по контролю за качеством обрабатываемого сырья с учётом специфики технологического процесса;</li> <li>- Правильность выбора инструментов и оборудования для определения качества обрабатываемого сырья.</li> <li>- Правильность определения дефекта обрабатываемого сырья в соответствии с требованиями;</li> <li>- Соблюдение требований инструкций по технике безопасности при контроле за качеством обрабатываемого сырья.</li> </ul>	
ПК 5.2. Производить варку мясопродуктов и колбасных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение технологической последовательности при варке мясопродуктов и колбасных изделий согласно технологии производства;</li> <li>- Соблюдение требований по технике безопасности при варке мясопродуктов и колбасных изделий согласно инструкций;</li> <li>- Правильность выбора инструментов и оборудования при варке мясопродуктов и колбасных изделий согласно технологическим картам и рецептуре.</li> </ul>	
ПК 5.3. Производить обжарку, запекание (жарку), копчение мясопродуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение технологической последовательности при производстве обжарки, запекания (жарки), копчения мясопродуктов согласно технологии производства и рецептуре;</li> <li>- Соблюдение требований по технике безопасности при производстве обжарки, запекания (жарки), копчения мясопродуктов согласно инструкций;</li> <li>- Правильность выбора инструментов и оборудования при производстве обжарки, запекания (жарки), копчения мясопродуктов согласно технологическим картам и рецептуре.</li> </ul>	

<p>ПК 5.4. Производить сушку мясопродуктов и колбасных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Соблюдение технологической последовательности при выполнении сушки мясопродуктов и колбасных изделий согласно технологии производства;</li> <li>-Соблюдение требований по технике безопасности при проведении сушки мясопродуктов и колбасных изделий согласно инструкций;</li> <li>- Правильность выбора инструментов и оборудования при проведении сушки мясопродуктов и колбасных изделий согласно технологическим картам и рецептуре.</li> </ul>	
<p>ПК 5.5. Контролировать и регулировать температурные и влажностные режимы обработки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность контроля и регулировки температурных и влажностных режимов обработки в соответствии с требованиями;</li> <li>-Правильность анализа контроля и регулирование температурного и влажностного режимы обработки согласно нормативным требованиям;</li> <li>- Правильность выбора контроля и регулировки температурного и влажностного режимы обработки;</li> <li>- Соблюдение требований инструкций по технике безопасности при выполнении контроля и регулирования температурного и влажностного режимы обработки во время эксплуатации оборудования и при проверке его в процессе ремонта.</li> </ul>	
<p>ПК. 5.6. Выполнение процесса жиловки мяса (по видам) и разделение его по сортам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение технологической последовательности при выполнении процесса жиловки мяса (по видам);</li> <li>- Соблюдение технологической последовательности при выполнении разделки мяса по сортам.;</li> <li>- Правильность выбора инструментов и оборудования при выполнении процесса жиловки мяса (по видам) и разделение его по сортам.</li> </ul>	
<p>ПК 5.7. Выполнение процесса жиловки субпродуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение технологической последовательности при выполнении процесса жиловки субпродуктов.</li> <li>- Соблюдение технологической последовательности при выполнении разделки субпродуктов по сортам.;</li> <li>- Правильность выбора инструментов и оборудования при выполнении процесса жиловки субпродуктов и разделение его по сортам.</li> </ul>	

Дата \_\_\_\_\_

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

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

*Приложение 1*

<b>№ п/п</b>	<b>Содержание заданий</b>	<b>Коды формируемых ПК</b>	<b>Комментарии по выполнению задания</b>
1	Выполнение технологических операций холодильной обработки мяса и мясопродуктов	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4	Теоретический вопрос задается по наряд-заданию
2	Выполнение технологических операций производства вареных колбас на ООО «МК «Даурский».	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4	Теоретический вопрос задается по наряд-заданию
3	Выполнение технологических операций производства ливерных колбас.	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 4.3, ПК 5.4	Теоретический вопрос задается по наряд-заданию
4	Выполнение технологических операций производства сосисок на ООО «МК «Даурский»	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4	Теоретический вопрос задается по наряд-заданию
5	Крупный рогатый скот, как основное сырье для мясной промышленности.	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4	Теоретический вопрос задается по наряд-заданию
6	Выполнение технологических операций обработки кишечного сырья крупного рогатого скота	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4	Теоретический вопрос задается по наряд-заданию
7	Выполнение технологических операций технологического оборудования, используемого при первичной переработке скота.	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4	Теоретический вопрос задается по наряд-заданию
8	Выполнение технологических операций производства ветчин на «ООО МК Даурский».	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4	Теоретический вопрос задается по наряд-заданию
9	Выполнение технологических операций производства сарделек на ООО “МК Даурский”	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4	Теоретический вопрос задается по наряд-заданию
10	Выполнение технологических операций производства варенокопченых колбас на ООО «МК «Даурский»	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4	Теоретический вопрос задается по наряд-заданию
11	Состав, свойства и качество мяса, обуславливающее его ценность для мясоперерабатывающей промышленности	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4	Теоретический вопрос задается по наряд-заданию

12	Выполнение технологических операций линия убоя крупного рогатого скота и первичная переработка туш	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4	Теоретический вопрос задается по наряд-заданию
----	--	--------------------------------	--

## *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., Сibaгатуллин 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.rgdb.ru/> - Российская государственная детская библиотека

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

