

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Краснокаменский промышленно-технологический колледж»



Комплект контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

ПМ.02. ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по

специальности /профессии СПО

19.01.14. «Оператор процессов колбасного производства»



г. Краснокаменск 2021г.

РАССМОТРЕНО

ЦМК

И.И. Эпова
подпись

И.И. Эпова
И.О. Фамилия

19 августа 20*11* г.

ОДОБРЕНО

ЗД по НМ

Т.Б. Соколова
подпись

Т.Б. Соколова
И.О. Фамилия

19 августа 20*11* г.

Разработчики:

ГПОУ КПТК

преподаватель проф. дисциплин Эпова М.Н.

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.14. «Оператор процессов колбасного производства»**.

в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ. 02. ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Формовать колбасные изделия методом шприцевания.
ПК 2.2	Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах
ПК 2.3	Перевязывать колбасные изделия вручную.
ПК 2.4	Укладывать продукцию в формы.
ПК 2.5	Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллективом, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО 1 - выполнения технологических операций по формовке колбасных изделий на различных видах оборудования;

ПО 2 - технического обслуживания оборудования для формовки;

ПО 3 - перевязывания батонов колбасных изделий вручную;

ПО 4 - укладки и транспортировки колбасных изделий;

ПО 5 - оформления необходимой документации.

уметь:

У 1- готовить оборудование для формования колбас к работе;

У 2 - вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку;

У 3 – вести и контролировать процесс формования батонов колбас с упаковкой в натуральную оболочку;

У 4 – перевязывать колбасные батоны для придания формы;

У 5 – накалывать колбасные батоны с целью удаления воздуха;

У 6 - выполнять технологические операции выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы, размещения на рамах;

У 7 - паспортизировать продукцию;

У 8 - транспортировать колбасные изделия для дальнейшей обработки.

знать:

З 1 – устройство и принцип действия технологического оборудования;

З 2 – ассортимент и рецептуру колбасных изделий;

З 3 – виды колбасных оболочек, требования к их подготовке;

З 4 - технологию проведения вязки колбасных изделий;

З 5 – требования к качеству формовки;

З 6 – технологию укладки колбасных изделий на рамы и правила транспортировки;

З 7 - государственные стандарты и технические условия на различные виды колбасных изделий, вареные колбасы и фаршевую оболочку;

З 8 – нормы расхода оболочек и фарша.

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

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

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Таблица 1

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания
	Промежуточная аттестация
МДК. 02.01. Технология формовки колбасных изделий.	Дифференцированный зачет Экзамен

УП	Дифференцированный зачет
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Организация текущего, рубежного и итогового контроля при изучении ПМ, в т.ч. МДК и практики проводится в виде защиты практических работ, тестирования, устного опроса, контрольной работы, выполнения проверочных работ, комплексных работ.

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

2.1 Комплект заданий для МДК 02.01

Освоенные умения, усвоенные знания (У,З)	№№ заданий для проверки <i>Задания для проверки умений и знаний нумеруются следующим образом: Задание Зд1, Зд2, Здп...</i>
1	2
З 1	Зд1 Оценка теста к теме 1.1.
З 2	Зд 2 Оценка проверочной работы к теме 1.2
З 3	Зд 3 Оценка проверочной работы к теме 1.3.
З 2, З 3, З 7	Зд 4 Оценка контрольного среза к темам 1.3-1.4.
У 1	Зд 5 Оценка лабораторной работы №1. Подготовка оборудования для формования колбас к работе;
З 1, З 2, З 3, З 7.	Зд 6 Проверка результатов ВСП к разделу 1.
З 5	Зд 7 Оценка теста к теме 2.1.
З 8	Зд 8 Оценка контрольного среза к темам 2.2
У 2	Зд 9 Оценка лабораторной работы №2 Ведение и контроль процесса формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку.
У 3	Зд 10 Оценка лабораторной работы №3. Ведение и контроль процесса формования батонов колбас с упаковкой в натуральную оболочку
З 5, З 7	Зд 11 Проверка результатов ВСП к разделу 2.
З 2, З 4	Зд 12 Оценка контрольной работы к теме 3.1.
У 4	Зд 13 Оценка лабораторной работы №4 Вязка колбасных изделий.
У 5	Зд 14 Оценка лабораторной работы №5 Накальвание колбасных батонов с целью удаления воздуха.
З 4	Зд 15 Проверка результатов ВСП к разделу 3.
З 5	Зд 16 Оценка контрольной работы к теме 4.1.
У 6	Зд 17 Оценка лабораторной работы к разделу 4.
З 4, З 5	Зд 18 Проверка результатов ВСП к разделу 4
З 6, З 7	Зд 19 Оценка контрольной работы к теме 5.1.
У 6, У 7, У 8	Зд 20 Оценка лабораторной работы №6 Выполнение технологических операций выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы, размещения на рамах; Паспортизация продукции. Транспортировка колбасных изделий для дальнейшей обработки.
З 6	Зд 21 Проверка результатов ВСП к разделу 5.

Задания для оценки освоения МДК 02.01.:**Задание 1 – Тестовые задания (тема 1.1)**

Проверяемые результаты обучения:

3 1

Текст задания №1:

Тест

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

Выберите правильный ответ:

1. Процесс заполнения оболочки фаршем называется:

- а) штрикование;
- б) шприцевание;
- в) вакуумирование;

эталон: **б**

2. Через что попадает фарш из вытеснителя в оболочку:

- а) через насос;
- б) через бункер;
- в) через цевку;

эталон: **в**

3. Гидравлические шприцы используют:

- а) для всех видов колбас;
- б) для ливерных колбас;
- в) для сырокопченых колбас.

эталон: **а**

4. Дозирующие гидравлические шприцы используют

- а) для штучных сосисок;
- б) для ливерных колбас;
- в) для сырокопченых колбас.

эталон: **а**

5. Какие шприцы имеют более высокую производительность?

- а) гидравлические;
- б) шприцы непрерывного действия;
- в) шприцы прерывного действия;

эталон: **б**

6. Шприц ШФВ-2.78:

- а) механический;
- б) гидравлический;
- в) вакуумный;

эталон: **в**

7. Шприц ФШЗ - ЛМ:

- а) гидравлический;
- б) двухцевочный;
- в) одноцевочный;

эталон: **б****Критерии оценки усвоения знаний:**

Критерии оценки усвоения знаний:

Производится оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам контрольной работы.

Процент результативности (правильных ответов)

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

Задание 2 - Проверочная работа (тема 1.2.)

Проверяемые результаты обучения:

З 2 – ассортимент и рецептура колбасных изделий;

Текст задания № 2:

Проверочная работа.

1. В соответствии с техническими условиями составьте технологическую схему производства колбас вареных.
2. В соответствии с техническими условиями составьте технологическую схему производства полукопченых колбас.
3. В соответствии с техническими условиями составьте технологическую схему производства варено-копченых колбас
4. В соответствии с техническими условиями составьте технологическую схему производства сырокопченых колбас
5. В соответствии с техническими условиями составьте технологическую схему производства сыровяленых колбас.
6. В соответствии с техническими условиями составьте технологическую схему производства ливерных и кровяных колбас
7. В соответствии с техническими условиями составьте технологическую схему производства зельцев в оболочке и форме.
8. В соответствии с техническими условиями составьте технологическую схему производства мясных студней.
9. В соответствии с техническими условиями составьте технологическую схему производства заливных и мясопродуктов.
10. Классификация штучных изделий их характеристика.

Задание 3 - Проверочная работа (тема 1.3.)

Проверяемые результаты обучения:

З 3 – виды колбасных оболочек, требования к их подготовке;

Текст задания № 3:

Проверочная работа.

1. Сырьём для производства этих оболочек является спилок говяжьих шкур, из которого извлекают коллаген.
2. Непроницаемые оболочки.
3. Основой этих оболочек является целлюлоза с высокой степенью очистки.
4. Они выпускаются различных диаметров и широкой гаммы ярких цветов.
5. Эти оболочки производят на основе использования длинноволокнистой равнопрочной бумаги и регенерированной вискозы.
6. Эти оболочки дорогостоящие, поэтому используются в основном при выпуске продукции высокого качества.

7. Обладают слабой адгезией к фаршу.
8. Эти оболочки производят бесцветными или окрашенными под цвет копчения с различными оттенками.

Проверочная работа (ответы)

1. Белковые
2. Полиамидные оболочки
3. Целлюлозные
4. Полиамидные оболочки
5. Фиброузные
6. Фиброузные
7. Целлюлозные
8. Белковые

Критерии оценки усвоения знаний:

8 правильных ответов – «5»

6-7 – «4»

4-5 – «3»

Задание 4 - Контрольный срез (по темам 1.3-1.4)

Проверяемые результаты обучения:

З 2 – ассортимент и рецептуру колбасных изделий;

З 3 – виды колбасных оболочек, требования к их подготовке;

З 7 - государственные стандарты и технические условия на различные виды колбасных изделий, вареные колбасы и фаршевую оболочку;

Текст задания № 4:

Контрольный срез по темам 1.3-1.4

1. Способы шприцевания колбасных изделий.
2. Возможные виды дефектов при шприцевании, их причины, способы предупреждения и устранения.
3. Искусственные оболочки, их характеристика.
4. Натуральные оболочки, их характеристика.
5. Основные оболочки, получаемые от крупного рогатого скота, свиней и овец, их характеристика и применение в колбасном производстве.
6. Стандартизация и контроль качества продукции.
7. Задачи стандартизации.
8. Виды стандартов и их характеристика.
9. Формы и методы контроля качества.
10. Оценка уровня качества продукции.

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, плохо знает текст произведения, 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.

Зд 5

Проверяемые результаты: УЗ

Оценка лабораторной работы №1.

Подготовка оборудования для формования колбас к работе.

(См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).

Зд 6

Проверяемые результаты: 31 3 2, 33, 37.

Проверка результатов ВСР к разделу 1. Дозировка компонентов фарша по рецептуре

(см. МР по ВСР)

Задание 7 - Тестовые задания (тема 2.1)

Проверяемые результаты обучения:

3 5 - требования к качеству формовки;

Текст к заданию № 7. Тема 2.1. Требования к качеству формовки.

Тест

1. Как называется процесс заполнения оболочки фаршем:

- а) шприцевание;
- б) куттерование;
- в) измельчение.

эталон: **а**

2. Для наполнения оболочек фаршем применяют:

- а) волчки;
- б) шприцы;
- в) куттеры;

эталон: **б**

3. Каких не бывает шприцов:

- а) механических;
- б) гидравлических;
- в) ручных.

эталон: **в**

4. В механических шприцах поршень приводится в действие через:

- а) систему шестеренок;
- б) под давлением масла;
- в) под давлением воды.

эталон: **а**.

5. Фарш из вытеснителя в оболочку поступает через:

- а) цевку;
- б) шток;
- в) цилиндр;

эталон: **а**

6. В гидравлических шприцах поршень приводится в действие через:
- систему шестеренок;
 - под давлением воды;
 - под давлением масла.

эталон: **в**.

7. Двухцевочная конструкция повышает:
- улучшает качество формовки;
 - производительность труда;
 - улучшаются вкусовые качества фарша;

эталон: **б**

8. Фарш варено-копченых, сырокопченых и сыровяленых колбас шприцуют на гидравлических шприцах при давлении:

- 1,2 Па;
- 0,9 МПа;
- 1,3 МПа;

эталон: **в**

9. Варенные колбасы рекомендуется шприцевать на пневматических шприцах при давлении:

- 0,4 – 0,5 МПа;
- 0,6 - 0,9 МПа;
- 1,3 МПа;

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 8 – Контрольный срез (Тема 2.2.) Нормы расхода оболочек и фарша.

Проверяемые результаты обучения:

3 8 – нормы расхода оболочек и фарша.

Текст к заданию № 8. Контрольный срез Тема 2.2. Нормы расхода оболочек и фарша.

- Размеры батонов.
- Длина батонов колбасных изделий
- Длина ниток
- Длина шпагата
- Норма расхода оболочек
- Норма расхода оболочек на 1 т готовых колбасных изделий
- Расчет расхода оболочек.

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, плохо знает текст произведения, 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.

Зд 9

Проверяемые результаты: У2

Оценка лабораторной работы №2.

Ведение и контроль процесса формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку.

(См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).

Зд 10

Проверяемые результаты: У 3

Оценка лабораторной работы №3.

Ведение и контроль процесса формования батонов колбас с упаковкой в натуральную оболочку.

(См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).

Зд 11

Проверяемые результаты: 3 5, 3 7.

Проверка результатов ВСР к разделу 2. Формовка колбасных батонов на автоматах и полуавтоматах. (см. МР по ВСР)

Задание 12 - Контрольная работа (Тема 3.1.) Технология проведения вязки колбасных изделий.

Проверяемые результаты обучения:

3 4 - технологию проведения вязки колбасных изделий;

3 2 – ассортимент и рецептуру колбасных изделий;

Текст к заданию № 12.

Контрольная работа. Тема 3.1. Технология проведения вязки колбасных изделий.

Ответьте на 5 вопросов из 18 предложенных

1. Назначение вязки колбасных изделий.
2. Порядок поступления нашпицованных колбас к вязальщикам.
3. Рабочее место вязальщиков и характеристика столов для вязки колбасных батонов.
4. Подготовка шпагата к вязке.
5. Разновидности шпагата для вязки колбасных изделий.
6. Основные операции вязки колбасных изделий, их наименование, сущность и последовательность выполнения.
7. Возможные дефекты при вязки, их причины, меры предупреждения и устранения.
8. Открутка сосисок.
9. Ассортимент сосисок.
10. Вязка сарделек.
11. Ассортимент сарделек.
12. Вязка колбасных изделий в широкую оболочку.
13. Ассортимент колбас, выпускаемых в широких оболочках.
14. Вязка колбасных изделий в пузырях.
15. Ассортимент колбасных изделий вырабатываемых в пузырях.
16. Вязка колбас в искусственных оболочках и кругах.
17. Ассортимент колбас, выпускаемых в искусственных оболочках.
18. Характеристика оболочек (целлофановых целлюлозных, белковых и др.)

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, плохо знает текст произведения, 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.

Зд 13

Проверяемые результаты: У4

Оценка лабораторной работы №4.
Вязка колбасных изделий.

(См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).

Зд 14

Проверяемые результаты: У 5

Оценка лабораторной работы №5. Накальвание колбасных батонов с целью удаления воздуха.

(См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).

Зд 15

Проверяемые результаты: 34

Проверка результатов ВСР к разделу 3

(см. МР по ВСР)

Задание 16 – Контрольная работа (Тема 4.1.)

Проверяемые результаты обучения:

З 5 - требования к качеству формовки;

Текст к заданию № 16.

Контрольная работа. (Тема 4.1.) Требования к качеству формовки.

1. Опишите процесс формования зельцев.
2. Опишите процесс формования холодца.
3. Как происходит процесс наполнения оболочек фаршем.
4. Каковы особенности наполнения форм фаршем и мясным сыром.
5. Составьте технологическую схему изготовления рулетов из рубца.
6. Опишите процесс формования изделий из желе.
7. Составьте технологическую схему изготовления заливных из мясопродуктов.
8. Составьте технологическую схему изготовления студней.
9. Опишите процесс формования мясных хлебов.

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, плохо знает текст произведения, 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.

Зд 17

Проверяемые результаты: 3 5

Проверка результатов ВСР к разделу 4 (см. МР по ВСР)

Задание 18 – Контрольная работа (Тема 5.1.)

З 6 – технологию укладки колбасных изделий на рамы и правила транспортировки;

З 7 - государственные стандарты и технические условия на различные виды колбасных изделий, вареные колбасы и фаршевую оболочку;

Текст к заданию № 18

Контрольная работа (Тема 5.1.) Технология укладки колбасных изделий на рамы и правила транспортировки.

Ответьте на 5 вопросов из 10 предложенных

1. Напишите назначение навешивания.
2. Перечислите основные правила навешивания колбас на палки и рамы.
3. Палки и правила их выбора для вареных колбас, для сосисок.
4. Какое устройство имеют рамы
5. Какие нормы навешивания колбасных изделий на палки и рамы.
6. Какое влияние оказывает неправильное навешивание колбас на палки и рамы на качество готовых изделий.
7. Перечислите основные правила укладки на горизонтальные рамы колбас большого диаметра и с установленной скрепкой.
8. Назовите основные правила транспортировки.
9. Перечислите основные способы перемещения рам.
10. Объясните понятие паспортизация.

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, плохо знает текст произведения, 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.

Зд 19

Проверяемые результаты: У6, У7, У8

Оценка лабораторной работы №6.

Выполнение технологических операций выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы, размещения на рамах;

Паспортизация продукции.

Транспортировка колбасных изделий для дальнейшей обработки.

(См. Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий).

Зд 20

Проверяемые результаты: З 6

Проверка результатов ВСП к разделу 5 (см. МР по ВСП)

Зд 21

Экзамен по МДК. 02.01. Технология формовки колбасных изделий.

Проверяемые результаты: 31 - 38. Приложение 1

3. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта на учебной и производственной практиках (текущий контроль)

4. Оценка по учебной и (или) производственной практики

Дифференцированный зачёт по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании отчёта по учебной или производственной практикам (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объёма, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

4.2 Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

4.2 Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

4.2.1. Учебная практика (при наличии):

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
- Подготовка оборудования для формования колбас к работе; - ведение и контроль процесса формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку; - ведение и контроль процесса формования батонов колбас с упаковкой в натуральную оболочку;	ПК 2.1. Формовать колбасные изделия методом шприцевания.	ОК 2;	ПО-1; ПО 2; У – 1 У - 2
- ведение и контроль процесса формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку; - ведение и контроль процесса формования батонов колбас с упаковкой в натуральную оболочку; - накалывание колбасных батонов с целью удаления воздуха;	ПК 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.	ОК 3; ОК 6	ПО-1; ПО-2; У-2; У-3;
- перевязывание колбасных батонов для придания	ПК 2.3. Перевязывать	ОК 3; ОК 6;	ПО - 3; У - 4;

формы; - накалывание колбасных батонов с целью удаления воздуха;	колбасные изделия вручную.		
- Выполнение технологических операций выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы, размещения на рамах;	ПК 2.4. Укладывать продукцию в формы.	ОК 4; ОК 5;	ПО - 4; У - 6;
- Выполнение технологических операций выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы, размещения на рамах; -паспортизация продукции; - транспортировка колбасных изделий для дальнейшей обработки.	ПК 2.5. Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.		ПО - 4; ПО - 5; У - 7; У - 8;

4.2.2. Производственная практика:

Таблица 6

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, З
- выполнение технологических операций по формовке колбасных изделий на различных видах оборудования; -техническое обслуживание оборудования для формовки;	ПК 2.1. Формовать колбасные изделия методом шприцевания.	ОК 2;	ПО - 1; ПО - 2; З - 1; З - 2; З - 3;
- выполнение технологических операций по формовке колбасных изделий на различных видах оборудования;	ПК 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.	ОК 3; ОК 6;	ПО - 1; ПО - 2; З - 1; З - 5; З - 7; З - 8;
- перевязывание батонов колбасных изделий вручную;	ПК 2.3. Перевязывать колбасные изделия вручную.	ОК 3; ОК 6;	ПО - 3; З - 4; З - 7; З - 8;
- укладка и транспортировка колбасных изделий;	ПК 2.4. Укладывать продукцию в формы.	ОК 4; ОК 5;	ПО - 4; З 6;

- укладка и транспортировка колбасных изделий; - оформление необходимой документации.	ПК 2.5. Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.		ПО – 5 3 - 6; 3 – 7;
--	--	--	----------------------------

4.3. Форма аттестационного листа

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время учебной / производственной практики	
ФИО _____, Студент по специальности СПО _____	
<i>код и наименование</i>	
успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю _____	
<i>наименование профессионального модуля</i>	
в объеме _____ час. с «__» ____ .20__ г. по «__» ____ .20__ г.	
В организации _____	
<i>наименование организации, юридический адрес</i>	
Виды и качество выполнения работ	
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Характеристика студента по итогам практики (по желанию)	

Дата «__» ____ .20__	Подпись руководителя практики

	Подпись ответственного лица организации

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Паспорт

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.02. «Формовка колбасных изделий»** по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.14. «Оператор процессов колбасного производства»**.

проводится после получения обучаемым положительной оценки за экзамен по МДК 02.01. и зачета по учебной и производственной практикам.

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

5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена квалификационного

5.2.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ОК 1 – 7.

5.2.2. Комплект экзаменационных материалов

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

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните задания (приложение 1).

Вы можете воспользоваться оборудованием цеха при организации своей работы (перечень оборудования - согласно паспорта КМО)

Вы можете пользоваться литературой (приложение 2)

Максимальное время выполнения задания 6 час.

Тексты заданий по 15 вариантам прилагаются (приложение 1)

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

1. Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора

2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых (приложение 1).

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15 (приложение 1)

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный): 6 часов

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 формовке колбасных изделий выполнена в соответствии с технологическим процессом

Итоговая ведомость экзамена (квалификационного)
по ПМ.01 по профессиям: электромонтер по ремонту и обслуживанию
электрооборудования

Учащийся ФИО _____

Экзаменатор ФИО _____

Дата проведения _____

Проверяемые	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
--------------------	-------------------------------------	------------------------

компетенции		
<p>ПК 2.1. Формовать колбасные изделия методом шприцевания.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем;</p>	<p>ОПОР 2.1.1. Качественное выполнение формовки колбасных изделий методом шприцевания.</p>	
<p>ПК 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентом;</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;</p>	<p>ОПОР 2.2.1. Качественное выполнение формовки колбасных батонов на автоматах в соответствии с технологической инструкцией.</p> <p>ОПОР 2.2.2. Качественное выполнение формовки колбасных батонов на полуавтоматах в соответствии с технологической инструкцией.</p>	
<p>ПК 2.3. Перевязывать колбасные изделия вручную.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>ОПОР 2.3.1. Выполнение контроля за соблюдением процесса перевязывания колбасных изделий вручную в соответствии с технологической инструкцией.</p>	

<p>ПК 2.4. Укладывать продукцию в формы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>ОПОР 2.4.1. Выполнение контроля требований (инструкций и правил техники безопасности) при выполнении технологических операций выгрузки подготовленной продукции в формы.</p> <p>ОПОР 2.4.2. Выполнение контроля требований (инструкций и правил техники безопасности) при выполнении технологических операций укладки подготовленной продукции в формы.</p> <p>ОПОР 2.4.3. Выполнение контроля требований (инструкций и правил техники безопасности) при выполнении технологических операций размещения продукции на рамах.</p>	
<p>ПК 2.5. Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>ОПОР 2.5.1. Качественное выполнение технологии укладки колбасных изделий на рамы и правила транспортировки.</p> <p>ОПОР 2.5.2. Выполнение правил транспортировки в соответствии с инструкцией и правилами техники безопасности.</p> <p>ОПОР 2.5.3. Выполнение требований паспортизации продукции в соответствии с техническими условиями.</p>	

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 02. Формовка колбасных изделий

ФИО _____

обучающийся на ___ курсе по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.14. «Оператор процессов колбасного производства»**, освоил(а) программу профессионального модуля **«ФОРМОВКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

в объеме 678 часов с «__».____.20__ г. по «__».____.20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля:

Учебная практика в объеме 288 часов: зачет (незачет).

Производственная практика в объеме 36 часов: зачет (незачет).

Экзамен по МДК: _____

Задания для экзаменуемых:

**Экзаменационные билеты по ПМ. 02. «Формовка колбасных изделий»
для студентов II курса,
по профессии «Оператор процессов колбасного производства»**

Количество билетов: 20

Билет № 1.

1. Шприцы. Виды шприцов, назначение.
2. Виды, характеристика и свойства колбасных оболочек.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Общие требования.

Билет № 2.

1. Формование батонов вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов.
2. Ветчины, характеристика, формование.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности перед началом работы.

Билет № 3.

1. Формование батонов полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и сыровяленых колбас.
2. Упаковочные и перевязочные материалы. Многослойные колбасные оболочки.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности во время выполнения работы.

Билет № 4.

1. Формование батонов ливерных, кровяных колбас и паштетов.
2. Возможные виды дефектов при шприцевании, их причины, способы предупреждения и устранения.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности после окончания работы.

Билет № 5.

1. Корейка, характеристика, формование.
2. Белковые (коллагеновые) оболочки, их характеристика.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

Билет № 6.

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

Билет № 7.

1. Оболочки из целлюлозной пленки, их характеристика.
2. Поршневые шприцы.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности перед началом работы.

Билет № 8.

1. Оборудование для формования деликатесов.
2. Полиамидные оболочки, их характеристика.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности во время выполнения работы.

Билет № 9.

1. Бумажные оболочки, их характеристика.
2. Формование изделий в желе.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности после окончания работы.

Билет № 10.

1. Натуральные колбасные оболочки. Основные оболочки, получаемые от свиней, их характеристика и применение в колбасном производстве.
2. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

Билет № 11.

1. Однослойные колбасные оболочки.
2. Устройство и принцип действия гидравлических шприцов.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Общие требования.

Билет № 12.

1. Подготовка кишечных и искусственных оболочек для колбасного производства.
2. Буженина, характеристика, формование.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности перед началом работы.

Билет № 13.

1. Окорок, характеристика, формование.
2. Наполнение в натуральные оболочки.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности во время выполнения работы.

Билет № 14.

1. Наполнение в барьерные оболочки.
2. Карбонад характеристика, формование.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности после окончания работы.

Билет № 15.

1. Вязка колбас.
2. Вакуумирование фаршей при производстве колбас.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

Билет № 16.

1. Формование изделий в желе.
2. Наполнение в белковые (коллагеновые) оболочки.
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Общие требования.

Билет № 17.

1. Причины брака при формовке натуральных оболочек.
2. Формовка колбасных батонов на автомате Л5-ФАЛ (РЗ-ФАК).
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности перед началом работы.

Билет № 18.

1. Причины брака при термообработке и хранении натуральных оболочек.
2. Наполнение форм фаршем. Сущность и назначение штриковки колбас. Формование зельцев и холодца
3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности во время выполнения работы.

Билет № 19.

1. Наполнение в фиброзные оболочки.
2. Грудинка, характеристика, формование.

3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности после окончания работы.

Билет № 20.

1. Размещение колбас на рамы.

2. Наполнение в проницаемые пластиковые оболочки.

3. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

Приложение 2

Литература, допущенная для использования на экзамене квалификационном:

Основные источники:

1. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. 2е изд., перераб. и доп. 2017
2. 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:

1. Зуев Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки. Уч. пособие. 2019
2. Ковалева О.А., Здрабова Е.М. и др.Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко). Уч. пособие. 2019
3. Забашта А. Г., Басов В. О. Разделка мяса. Справочник. 2019
4. 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.
5. Шарафутдинов Г.С., Сибатуллин Ф.С. и др. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. Уч. пособие. 5-е изд., 2020
6. Сидоров М.А., Корнелаева Р.П. Микробиология мяса и мясопродуктов. Учебник для СПО. 2019
7. Беляева М. А. Многокритериальная оптимизация тепловой обработки мясных полуфабрикатов с использованием современных электрофизических методов нагрева. Монография. 2019
8. 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
9. 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
10. 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

11. Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И.А. Технология первичной переработки продуктов животноводства. Уч. пособие, 2-е изд., стер. 2018

Интернет-ресурсы:

www.rsl.ru – Российская государственная библиотека им. Ленина

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

6. Вариант сводной таблицы

Результаты обучения по профессиональному модулю		Текущий и рубежный контроль				Промежуточная аттестация по ПМ		Экзамен (квалификационный)			
		Тестирование	Проверочная работа	Защита ЛПЗ	Контрольные срезы, работы	Экзамены по МДК	Дифференцированные зачеты по практике	Ход выполнения задания	Подготовленный продукт / осуществленный процесс	Устное обоснование результатов работы	Портфолио и его защита
Основные											
ПК 2.1	Показатель 1	+	+			+	+	+	+		
ПК 2.2	Показатель 2	+	+	+	+	+	+		+		
ПК 2.3	Показатель 3		+	+	+	+	+	+	+		
ПК 2.4	Показатель 4		+	+		+	+	+	+		
ПК 2.5	Показатель 5		+	+	+	+	+	+	+		
ОК 1	Показатель 1							+			+
ОК 2	Показатель 2	+					+	+			+
ОК 3	Показатель 3							+			+
ОК 4	Показатель 4						+	+			+

ОК 5	Показатель 5	+					+	+			+
ОК 6	Показатель 6							+			+
ОК 7	Показатель 7	+						+			
Вспомогательные											
Иметь практический опыт	ПО 1						+				
	ПО 2			+			+				
	ПО 3						+				
	ПО 4						+				
	ПО 5						+				
Уметь	У 1			+			+				
	У 2	+	+	+			+				
	У 3	+	+								
	У 4	+	+	+			+				
	У 5	+	+	+			+				
	У 6	+	+	+			+				
	У 7	+	+	+			+				
	У 8	+	+	+			+				
Знать	З 1		+		+	+					
	З 2				+	+					
	З 3	+			+	+					
	З 4			+	+	+					
	З 5		+		+	+					
	З 6		+		+	+					
	З 7	+		+	+	+					
	З 8				+	+					

