

Министерство образования и науки Самарской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум»

Утверждаю:  
Директор  
ГБПОУ СО «Усольский  
сельскохозяйственный техникум»  
\_\_\_\_\_ А.В.Никитин  
Приказ от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ПМ.02 Организация и ведение технологического процесса производства колбасных**  
**изделий на автоматизированных технологических линиях производства пищевой**  
**промышленности**

Программа подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного  
происхождения  
для очной формы обучения

Усолье, 2023 г.

РАССМОТРЕНО НА ЗАСЕДАНИИ

ОДОБРЕНО:  
Зам. директора по учебной  
работе  
Середкина И.А.

Предметно-цикловой комиссии  
Общепрофессиональных дисциплин и  
профессиональных модулей  
Председатель \_\_\_\_\_ Н.И.Сидорова  
Протокол № \_\_\_\_\_ 2023 г.

**Организация - разработчик:** ГБПОУ СО Усольский  
сельскохозяйственный техникум

**Составитель:**  
Полякова Е.Н., преподаватель ГБПОУ СО «Усольский  
сельскохозяйственный техникум»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:  
Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от  
18.05.2022 №343 «Об утверждении федерального государственного  
стандарта среднего профессионального образования по специальности  
19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

Рабочая программа разработана с учетом профессионального стандарта  
«Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»,  
утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты  
Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями по  
составлению, установленными в ГБПОУ СО «Усольский  
сельскохозяйственный техникум».

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами  
основной образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология  
продуктов питания животного происхождения, требований заданий  
демонстрационного экзамена (далее – ДЭ).

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	18

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

## 1.2 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

## 1.3 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основные виды деятельности: - производство колбасных изделий, производство копченых изделий и полуфабрикатов, эксплуатация технологического оборудования колбасного цеха.

### 1.3.1 Перечень общих компетенций

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

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производства колбасных изделий;</li> <li>- производства копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха.</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;</li> <li>- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;</li> <li>- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;</li> <li>- производить контроль качества готовой продукции;</li> <li>- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;</li> <li>- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;</li> <li>- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;</li> <li>- ассортимент продукции колбасных и копченых изделий;</li> <li>- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;</li> <li>- причины возникновения брака;</li> <li>- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства</li> </ul>

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура профессионального модуля

Коды	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.									
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.								Самостоятельная работа	Практическая подготовка
			Обучение по МДК, в час.				Практики		Консультации	Промежуточная аттестация		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная						
лабораторные и практические занятия, часов	курсовой работа (проект), час											
ОК 1-9	МДК.02.01 Организация технологического процесса производства колбасных изделий на автоматизированных технологических линиях производства пищевой промышленности	<b>162</b>	162	54	-	-	-	-	-	12	120	
ОК 1-9	МДК.02.02 Организация технологического процесса производства колбасных и копченых изделий из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях производства пищевой промышленности	<b>116</b>	94	36	30	-	-	-	-	10	76	
	Учебная практика	<b>72</b>	72		-	72	-	-	-		72	
	Производственная практика	<b>108</b>	108				216				108	
	Всего:	<b>458</b>	<b>436</b>	<b>90</b>	<b>30</b>	<b>72</b>	<b>216</b>	-	-			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Практическое обучение	Уровень освоения			
Раздел 1. Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		162	120				
МДК. 02.01 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		162					
Тема 1.1 Ассортимент колбасных изделий, технологические процессы производства колбасных изделий	<b>Содержание</b>	26	18	ОК 1-9			
	Ассортимент колбасных изделий. Основное сырье в колбасном производстве. Вспомогательное сырье в колбасном производстве. Пищевые добавки: классификация, свойства и особенности применения. География колбасной гастрономии.						
	<b>Практическая работа № 1</b> Ознакомление с ГОСТ Р 54354-2011 производство мясных продуктов. Термины и определения				4	4	ОК 1-9
	<b>Практическая работа № 2</b> Сравнительная оценка фосфатов для использования в технологии колбасных изделий в зависимости от хода автолиза						
	<b>Лабораторная работа №1</b> Отработка практических навыков в области проведения входного контроля мясного сырья для колбасного производства.				6	6	
Тема 1.2 Посол сырья для колбасного производства	<b>Содержание</b>	12	16	ОК 1-9			
	Измельчение мясного сырья перед посолом. Аппаратурное оформление отделения для измельчения мясного сырья перед посолом. Основные конструктивные особенности режущих органов. Способы и технологические режимы посола. Посолочные ингредиенты. Продолжительность выдержки мяса в посоле в зависимости от степени измельчения и способа посола. Изменения составных частей и свойств мясного сырья при посоле.						
Тема 1.3	<b>Содержание</b>	14		ОК 1-9			

<b>Приготовление фарша для колбасного производства</b>	Основные рецептуры колбасных изделий по ГОСТ. Формирование белково-жировой эмульсии. Аппаратурное оформление стадии фаршесоставления. Машины для тонкого измельчения: куттеры, эмульсификаторы. Оборудование для перемешивания фарша. Фаршемешалки различных конструкций.			
	<b>Лабораторная работа № 2</b> Формование колбасных изделий	6	6	ОК 1-9
	<b>Лабораторная работа №3</b> Приготовление посолочной смеси для посола мясного сырья в колбасном производстве	6	4	
	<b>Практическая работа № 3</b> Составление технологических схем производства колбас.	2	2	
Тема 1.4 <b>Подготовка оболочки и формование колбасных батонов</b>	<b>Содержание</b>	16	16	ОК 1-9
	Виды колбасной оболочки: натуральная и искусственная оболочка. Фаршеемкость оболочек. Подготовка колбасных оболочек. Формование колбасных батонов. Автоматизация процесса формования колбасных изделий. Навешивание колбасных батонов на рамы. Аппаратурное оформление процессов формообразования колбасных батонов. Шприцы периодического и непрерывного действия.			
	<b>Практическая работа № 4</b> Расчет количества нитритно-посолочной смеси для посола мясного сырья, исходя из содержания миоглобина.	2	6	ОК 1-9
	<b>Практическая работа № 5</b> Расчет рецептуры фарша различных колбасных изделий.	2	6	
	<b>Практическая работа № 6</b> Анализ технологических процессов производства ливерных, полукопченых и варено-копченых колбас. Оценка результатов	2	2	
	<b>Практическая работа № 7</b> Составление технологических схем производства колбас	2	2	
	<b>Практическая работа № 8</b> Технологические расчеты сырья, специй, фарша для производства колбасных изделий	2	2	
	<b>Практическая работа №9</b> Технологические расчеты тароупаковочных материалов для производства колбасных изделий	2	2	
	<b>Практическая работа № 10.</b> Технологические расчеты рабочей силы цехов колбасного производства	2	2	
	<b>Практическая работа № 11</b> Технологические расчеты оборудования цехов колбасного производства	2	2	
	<b>Практическая работа № 12</b> Подбор ассортимента колбасных оболочек для различных видов колбасных изделий, опираясь на термическую обработку колбас.	2	2	
	Тема 1.5	<b>Содержание</b>	16	



<b>Термическая обработка колбасных изделий</b>	Термическая обработка колбасных изделий: обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение. Физико-химические процессы, протекающие в колбасных изделиях при термической обработке. Изменения составных частей и свойств мясного сырья при тепловой обработке. Аппаратурное оформление процессов термической обработки колбасных изделий. Пароварочные камеры для колбасных изделий. Тупиковые и проходные камеры. Способы подвода пара, автоматизация транспортных операций в пароварочных камерах. Аппараты для обжарки мясных продуктов. Конструкции ярусных и рамных камер. Схемы подвода тепла. Термоагрегаты. Типы копчения. Коптильные камеры. Дрова и опилки. Способы подвода дыма. Конструкции дымогенераторов.			
	<b>Лабораторная работа № 4</b> Отработка практических навыков техники создания белково-жировой эмульсии.	6	2	ОК 1-9
	<b>Лабораторная работа № 5</b> Отработка практических навыков в области доведения колбасных изделий до кулинарной готовности.	6	2	
Тема 1.6 <b>Упаковка и сдача в реализацию готовой продукции</b>	<b>Содержание</b>	12	2	ОК 1-9
	Упаковочные и перевязочные материалы. Фасование, упаковывание, хранение и транспортирование готовой продукции. Барьерные технологии.			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.02.01</b> Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций. Самостоятельное изучение и составление конспектов, написание рефератов, создание презентаций.		12		
<b>Раздел 2. Организация технологического процесса производства колбасных и копченых изделий из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях производства пищевой промышленности</b>		116	76	
<b>МДК 02.02 Организация технологического процесса производства колбасных и копченых изделий из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях производства пищевой промышленности</b>		94	76	
Тема 2.1 <b>Производство продуктов из свинины</b>	<b>Содержание</b>	10	15	ОК 1-9
	Ассортимент вырабатываемой продукции. Характеристика сырья и требования к его качеству. Использование парного мяса. Подготовка сырья к посолу. Посолочные ингредиенты. Способы и методы посола мяса. Сущность процесса. Рецептура рассолов и их приготовление. Технология посола мясных продуктов из костного и бескостного сырья. Шприцевание. Массирование. Обработка мясных продуктов после посола и подготовка их к тепловой обработке. Методы и способы варки и запекания мясных продуктов. Изменения, происходящие в мясных продуктах при варке и запекании. Охлаждение мясных продуктов после варки и запекания.			

	<p>Технология вареных окороков. Технология производства соленых формованных мясных продуктов. Сущность копчения мясных продуктов. Способы и методы копчения.</p> <p>Характеристика коптильных препаратов. Изменения мясных продуктов при копчении. Условия и режимы сушки мясных продуктов после копчения. Технология сырокопченых продуктов из свинины.</p> <p>Технология копчено-запеченных изделий. Технология соленых продуктов из мяса птицы. Требования, предъявляемые к качеству вырабатываемой продукции.</p>			
	<b>Практическая работа № 1</b> Технологические расчеты сырья, вспомогательных материалов для выработки свинокопченостей	2	2	
	<b>Лабораторная работа №1</b> Технология приготовления продуктов из свинины	6		
Тема 2.2 Производство мясных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	8	8	ОК 1-9
	<p>Ассортимент полуфабрикатов. Сырье, специи, материалы, используемые для производства полуфабрикатов, предъявляемые к ним требования. Технология панированных полуфабрикатов. Технологические схемы производства рубленых полуфабрикатов на поточно-механизированных линиях.</p> <p>Использование парного мяса. Схемы разделки туш на полуфабрикаты. Способы обвалки мяса. Технология натуральных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и мяса птицы.</p> <p>Производство полуфабрикатов заданного химического состава. Полуфабрикаты, вырабатываемые в замороженном виде. Основные технологические процессы их производства. Технологияпельменей на поточно-механизированных линиях. Технология вторых быстрозамороженных блюд повышенной степени готовности.</p> <p>Схемы разделки туш для выработки фасованного мяса. Технологические процессы выработки фасованного мяса. Упаковочные материалы для полуфабрикатов и предъявляемые к ним требования. Упаковывание полуфабрикатов в термоусадочную пленку. Требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов.</p>			
	<b>Практическая работа № 2</b> Составление технологических схем производства мясных полуфабрикатов	2	2	
	<b>Лабораторная работа № 2</b> Технология приготовления бескостных мясных полуфабрикатов	6	4	
	<b>Лабораторная работа №3</b> Технология приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса	6	4	
Тема 2.3 Технохимический контроль при производстве копченых изделий и	<b>Содержание</b>	6	14	ОК 1-9
	<p>Требования к сырью, посолочным веществам и вспомогательным материалам, используемым для изготовления копченостей и полуфабрикатов. Контроль производственных процессов по стадиям технологической обработки.</p> <p>Дефекты копченых изделий и полуфабрикатов и причины их возникновения. Влияние</p>			

<b>полуфабрикатов</b>	технологических факторов на качество готовых изделий. Методика определения качества копченых изделий и полуфабрикатов. Ветеринарно-санитарный контроль производства копченых изделий. Контроль производства мясных полуфабрикатов. Методика определения качества рубленых полуфабрикатов.			
	<b>Лабораторная работа № 4</b> Отбор средних проб замороженных полуфабрикатов (пельменей) и проведение органолептической оценки	6	2	ОК 1-9
	<b>Лабораторная работа № 5</b> Отбор средних проб рубленых полуфабрикатов и проведение органолептической оценки. Определения массовой доли влаги, соли, хлеба в рубленых полуфабрикатах	6	2	
<b>Тема 2.4 Технологическое оборудование при производстве копченых изделий и полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	4	21	ОК 1-9
	Классификация оборудования для производства полуфабрикатов. Поточно-механизованная линия для нарезания, упаковывания и взвешивания мелкокусковых и крупнокусковых мясных полуфабрикатов. Автомат с автоматической наклейкой этикетки для определения массы и стоимости мясных полуфабрикатов. Автомат для фасования и упаковывания мясного фарша. Котлетный автомат для получения полуфабрикатов котлет. Котлетный автомат для дозирования, формования, панировки и укладки котлет в лотки. Классификация оборудования для производства пельменей. Пельменный автомат. Линии механизированного производства пельменей с автоматическим взвешиванием доз, фасованием в картонные пачки и автоматическим упаковыванием наполненных пачек. Агрегат для механического просеивания и разрыхления муки и очистки от посторонних примесей. Агрегат для непрерывной подачи фарша по трубам. Установка для галтовки пельменей. Питатель для загрузки пельменей в загрузочный бункер дозатора. Автомат для расфасовывания замороженных пельменей в картонные упаковки. Линия для посола мяса А1-ФЛБ. Массажеры, тумблеры, шприцы, термокамеры, копильные камеры, ротационные печи.			
	<b>Практическая работа № 3</b> Определение характерных неисправностей оборудования цехов по производству копченых продуктов и мясных полуфабрикатов	2	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2.</b> Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций. Самостоятельное изучение и составление конспектов, написание рефератов, создание презентаций.		10		
<b>Учебная практика.</b> <b>Виды работ:</b> - осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов		72	72	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- распределение в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий</li> <li>- ведение технологических операций процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки</li> <li>- ведение технологических операций процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки</li> <li>-проведение контроля качества готовой продукции</li> <li>-подготовка колбасных и копченых изделий к реализации</li> <li>- выполнение технологических расчетов производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов</li> <li>-выявление брака, допущенного при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов</li> <li>-определение и устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака</li> <li>- установление и обеспечение режима работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</li> </ul>			
<p><b>Производственная практика.</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производство колбасных изделий, формование колбасные изделия методом шприцевая, формование колбасные изделия на автоматах и полуавтоматах; перевязывание колбасных изделий вручную, размещение продукции и сопроводительной документации на рамы</li> <li>- производство копченых изделий и полуфабрикатов, дозирование компонентов фарша по рецептуре; составление фарша на фаршемешалках, куттерах, куттерах-мешалках, мешалках - измельчителях или других машинах периодического действия; контролирование соблюдения режимов обработки фарша</li> <li>-варка мясопродуктов и колбасных изделий, обжарка, запекание, копчение мясопродуктов, контролирование и регулирование температурных и влажностных режимов обработки</li> <li>-эксплуатация технологического оборудования колбасного цеха</li> </ul>	108	108	
<p>Примерная тематика курсовых проектов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Технологический процесс производства варено-копченых колбасных изделий 4 т/смену</li> <li>Технологический процесс производства кровяных колбасных изделий 5 т/смену</li> <li>Технологический процесс производства полукопченых колбасных изделий 7 т/смену</li> <li>Технологический процесс производства сосисок из мяса птицы 8 т/смену</li> <li>Технологический процесс производства вареных колбасных изделий, сосисок и сарделек с использованием сои 10 т/смену</li> <li>Технологический процесс производства колбасных изделий с использованием ускоренного посола 9 т/смену</li> <li>Технологический процесс производства копченых колбасных изделий 4 т/смену</li> <li>Технологический процесс производства варено-копченых колбасных изделий с использованием различных оболочек 8 т/смену</li> <li>Технологический процесс производства вареных колбасных изделий 7 т/смену</li> <li>Технологический процесс производства копченых колбасных изделий с использованием различных специй 6 т/смену</li> <li>Технологический процесс производства кровяных колбасных изделий с использованием консервантов 4 т/смену</li> </ul>	30		

Технологический процесс производства сарделек из говядины и свинины 10 т/смену			
Технологический процесс производства сосисок из мяса птицы с использованием соли 9 т/смену			
Технологический процесс производства кровяных колбасных изделий с использованием различных специй 6 т/смену			
Технологический процесс производства копченых колбасных изделий с использованием консервантов с целью увеличения сроков хранения 7 т/смену			
Технологический процесс производства ливерных колбасных изделий 8 т/смену			
Технологический процесс производства вареных колбасных изделий с использованием мяса птицы 9 т/смену			
Технологический процесс производства копченых колбасных изделий и свинокопченостей с использованием фосфатов 12 т/смену			
Технологический процесс производства копченых колбасных изделий с использованием белоксодержащих препаратов заменителей мяса сельскохозяйственных животных 11 т/смену			
Технологический процесс производства диетических колбасных изделий 10 т/смену			
Технологический процесс производства сосисок и сарделек с использованием мяса птицы 12 т/смену			
Всего	458	196	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии мяса и мясных продуктов», «Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья»; лабораторий «Мясного и животного сырья и продукции».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии мяса и мясных продуктов»:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- специализированный программно-аппаратный комплекс педагога;
- персональный компьютер или мобильный компьютер (ноутбук);
- интерактивное оборудование (интерактивная доска, проектор мультимедийный, визуализатор цифровой);
- копировально-множительная техника.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья»

- комплект инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- специализированный программно-аппаратный комплекс педагога:
- персональный компьютер или мобильный компьютер (ноутбук);

- интерактивное оборудование (интерактивная доска, проектор мультимедийный);
- копировально-множительная техника.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплекты химических реактивов, химической посуды;
- комплект лабораторного оборудования.

Технические средства обучения:

специализированный программно-аппаратный комплекс педагога:

- персональный компьютер или мобильный компьютер (ноутбук);
- интерактивное оборудование (интерактивная доска, проектор мультимедийный);

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 184 с.
2. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для СПО / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда – Изд-во «Лань», 2020. – 336 с.
4. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для СПО / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский – Изд-во «Лань», 2021. – 432 с.

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 165 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/468221> (дата обращения: 23.07.2021).
2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство

Юрайт, 2021. – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).

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

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

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

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

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

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

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

10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 72 с. – ISBN 978-5-8114-9513-9. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/201623> (дата обращения: 24.06.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

### **3.2.3. Дополнительные источники**

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

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



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

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

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

### **3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» и специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

---

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля <sup>1</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и	Демонстрация собственной деятельности в условиях	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных

<sup>1</sup> Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения профессионального модуля

<p>работать в коллективе и команде</p>	<p>коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)</p>	<p>занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

Теоретический этап (проверка знаний) – решение тестового задания

Тестовые задания сформированы в соответствии проверяемыми знаниями осваиваемых компетенций, представленных в пункте 1.2

Общие компетенции	Знания в соответствии с декомпозицией показателей освоения компетенций	Знания соответствующие с действующей компетенцией	Знания в соответствии с результатов освоения дисциплины	№ в соответствии действующей компетенцией	Форма вопроса, количество баллов	
					№	Количество баллов
ОК 1.	3 1.1.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес .	<ul style="list-style-type: none"> <li>- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства</li> </ul>	3 1.1.1	1-2	2
	3 1.2.1	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;</li> <li>- причины возникновения брака;</li> <li>- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> </ul>	3 1.2.1	3	1
ОК 2.	3 2.1.3	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент продукции колбасных и копченых изделий;</li> <li>- требования действующих стандартов к качеству</li> </ul>	3 2.1.3	4	1

		необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке; - причины возникновения брака; - требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства			
	3 2.1.4	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий; - ассортимент продукции колбасных и копченых изделий; - требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства	3 2.1.4	5	1
ОК 3	3 3.1.5	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;	3 3.1.5	6	1
ОК 4	3 4.1.6	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами	- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - методику технологических расчетов производства	3 4.1.6	7-8	2

			<p>колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства</li> </ul>			
	3 4.1.7	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- причины возникновения брака;</li> <li>- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства</li> </ul>	3 4.1.7	9	1
ОК 5	3 5.1.8	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;</li> <li>- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства</li> </ul>	3 5.1.8	10	1
	3 5.1.9	<p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент продукции колбасных и копченых изделий;</li> <li>- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- режимы технологических процессов производства</li> </ul>	3 5.1.9	11	2

			колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;			
ОК 6	3 6.1.10	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства</li> </ul>	3 6.1.10	12	2
ОК 7	3 7.1.11	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства</li> </ul>	3 7.1.11	13	2
	3 7.1.12	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности и	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства</li> </ul>	3 7.1.12	14	1
ОК 8	3 8.1.13	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства</li> </ul>	3 8.1.13	15	1

		квалификации				
	3 8.1.14	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства	3 8.1.14	16	1
ОК 9	3 9.1.15	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства	3 9.1.15	17	1
<b>Итого</b>					17	20

Практический этап (проверка умений) – решение учебно-профессиональных задач, при решении которых могут использоваться сборники и нормативные источники.

Учебно-профессиональные задачи сформированы в соответствии проверяемыми умениями осваиваемых компетенций, представленных в п. 1.2.

Общие компетенции	Умения в соответствии с декомпозицией показателей освоения компетенций	Умения в соответствии с декомпозицией компетенции	Умения	№ в соответствии с декомпозицией компетенций	№ задачи	Максимальное количество баллов
ОК 1.	У 1.1.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; - вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; - производить контроль качества готовой продукции; - устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных	У 1.1.1	18	1



			изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.			
ОК 2.	У 2.1.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	У 2.1.2	19	1
ОК 3	У 3.1.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов; - выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов; - определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;	У 3.1.3	20	1
ОК 4	У 4.1.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий; - вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; - производить контроль качества готовой продукции; - выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов; - определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;	У 4.1.4	21	3
ОК 5	У 5.1.5	Использовать информационно-коммуникацион	- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство	У 5.1.5		

		ные технологии в профессиональной деятельности.	колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий; - вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; - вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; - производить контроль качества готовой продукции; - устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.			
ОК 6	У 6.1.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- производить контроль качества готовой продукции; - устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	У 6.1.6		
ОК 7	У 7.1.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- производить контроль качества готовой продукции; - устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	У 7.1.7	22-24	2
ОК 8	У 8.1.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий; - выявлять брак, допущенный	У 8.1.8		

		повышение квалификации.	при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов;			
ОК 9	У 9.1.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;</li> <li>- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;</li> <li>- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;</li> <li>- производить контроль качества готовой продукции;</li> </ul>	У 9.1.9	25	1
			<b>Итого</b>			<b>10</b>

Форма вопроса «одиночный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором одного варианта ответа состоит из неполного утверждения с одним ключевым элементом и множеством допустимых заключений, одно из которых является правильным.

Форма вопроса «множественный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором нескольких вариантов ответа состоит из неполного утверждения с несколькими ключевыми элементами и множеством допустимых заключений, несколько из которых являются правильными.

Форма вопроса «установление правильной последовательности» - вопрос на установление правильной последовательности состоит из однородных элементов некоторой группы и четкой формулировки критерия упорядочения этих элементов.

Форма вопроса «установление соответствия» - вопрос на установление соответствия состоит из нескольких групп элементов и четкой формулировки критерия выбора соответствия между ними. Соответствие устанавливается по принципу 1:1, но не более 1:4 (одному элементу первой группы соответствует от одного до четырех элементов второй группы). Внутри каждой группы все элементы однородные.

Выполнение задания «Тестирование» могут реализовываться посредством применения прикладных компьютерных программ, что обеспечивает возможность генерировать для

каждого участника уникальную последовательность заданий, содержащую требуемое количество вопросов из каждого раздела и исключающую возможность повторения заданий.

При выполнении задания «Тестирование» обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд вопросов с возможностью последующего возврата к пропущенным заданиям.

Максимальное количество баллов –30 баллов.

---