Министерство образования Республики Мордовия
Государственное бюджетное образовательное учреждение
Республики Мордовия
среднего профессионального образования
(среднее специальное учебное заведение)
«Торбеевский колледж мясной и молочной промышленности»

СОГЛАСОВАНО
от работодателя
Исполнительный директор
Торбеевское подразделение
ООО «Атяшевский»
_____О.И.Кручинов
от_____ 2013 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа _____Ю.В. Тутуков
«____» _____ 2013 год

Контрольно-оценочные средства
для проведения оценки квалификации
по профессиональному модулю

ПМ. 03 ПРОИЗВОДСТВО КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ,

КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПОЛУФАБРИКАТОВ
код и наименование

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП),
выполненные в соответствии с ФГОС-3
по специальности СПО

260203 Технология мяса и мясных продуктов
код и наименование

углубленной подготовки

Курс изучения дисциплины –III-IV- курсы,

Форма проведения оценочной процедуры: **экзамен квалификационный**

п.Торбеево, 2013

Разработчики:

_ГБОУ РМ СПО (ССУЗ) «ТКММП» (место работы)	преподаватель (занимаемая должность)	СергееваЛ.В. (Ф.И.О.)
Согласованы: __ГБОУ РМ СПО (ССУЗ) «ТКММП» (место работы)	председатель МК 260203 (занимаемая должность)	Сергеева Л.В. (Ф.И.О.)
__ГБОУ РМ СПО (ССУЗ) «ТКММП» (место работы)	зав.отделением (занимаемая должность)	Тутукова Е.Ю. (Ф.И.О.)

Рекомендованы:

Методическим Советом ГБОУ РМ СПО (ССУЗ) «ТКММП» в качестве контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации (экзамена квалификационного) по профессиональному модулю

ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
(код, наименование)
основной профессиональной образовательной программы, выполненные в соответствии с ФГОС - 3 по специальности

260203 Технология мяса и мясных продуктов
(код, наименование) (углубленной) подготовки.

Заключение методического Совета: Протокол от _____2013 г. № ____
Приказ от _____2013 г. № __ __

ГБОУ РМ СПО (ССУЗ) ТКММП» (место работы)	зам. директора по НМР_____ (занимаемая должность)	Байшева Н.Н._ (Ф.И.О.)

Эксперты:

Торбеевское подразделение ООО МПК «Атяшевский» (место работы)	главный технолог (занимаемая должность)	Стецура Л.В._ (Ф.И.О.)
Торбеевское подразделение ООО МПК «Атяшевский» (место работы)	начальник цеха изготовления колбасных изделий_ (занимаемая должность)	Казеркина С.В. (Ф.И.О.)
ГБОУ РМ СПО (ССУЗ) «ТКММП» (место работы)	преподаватель_____ (занимаемая должность)	Сбоев А.В._ (Ф.И.О.)

Содержание

стр.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств…….…… 4
1.1. Область применения …….… 4
1.1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК),соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК) 4
1.1.2.Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта 10
1.2.Система контроля и оценки освоения программы ПМ 11
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля 11
1.2.2. Описание правил оформления результатов оценивания …… 12
II. Комплект оценочных средств …… .. 13
2.1. Задания для проведения экзамена (квалификационного)…… . 15
2.2. Подготовка и защита проекта 155
2.2.1.Общие положения 155
2.2.Защита курсового проекта…… 156
2.2.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций 156
2.2.2. Примерная тематика курсовых проектов ……. 156
2.2.3. Требования к структуре и оформлению проекта 157
2.2.4. Критерии оценки 158
2.3. Подготовка и защита портфолио ……..…… 160
3. Контроль приобретения практического опыта ……..…… 161
3.1. Общие положения……..…… 161
3.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю…… 161
3.2.1. Учебная практика…… 161
3.2.2. Производственная практика ……. 163
3.3. Задания для проведения зачета по практике…… 163
3.3.1. Задания для проведения зачета по учебной практике…… 163
3.3.2. Задания для проведения зачета по производственной практике……...… 166
4. Пакет экзаменатора……...…… … …168
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Программа аттестации студентов по ПМ.03 172
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Аттестационный лист по учебной практике…… …….. 173
ПРИЛОЖЕНИЕ 3. Аттестационный лист по производственной практике…… … 174
ПРИЛОЖЕНИЕ 4. Форма дневника по производственной практике …… …. 175
ПРИЛОЖЕНИЕ 5. Оценочная ведомость по профессиональному модулю …… .. . 177

I. Паспорт комплекта оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 260203 Технология мяса и мясных продуктов

1.1.Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля **(ПМ) Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов** основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 260203 Технология мяса и мясных продуктов в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД) **Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом. Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать :

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

ВПД Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ	
ПК 1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
ПК 2.	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
ПК 3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
ПК 4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального

	и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций :

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Средства проверки (№ заданий)
ПК 1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	Обучающийся (студент) -формулирует требования к сырью, вспомогательным материалам, полуфабрикатам и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий -распределяет поступающее сырье в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий -контролирует качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий -выявляет брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и по-	текущий контроль в форме: -защиты лабораторных и практических занятий - тестирования по разделам -дифференцированный зачет -экзамен -защита курсового проекта -комплексный экзамен по профессиональному модулю	1-20

	луфабрикатов -определяет и устраняет причины брака, разрабатывает мероприятия по предупреждению брака.		
ПК 2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.	Обучающийся (студент) Обосновывает: -ассортимент продукции колбасных изделий -требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий -режимы технологических процессов производства колбасных изделий -изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке. Владеет : -методикой технологических расчетов производства колбасных изделий Выполняет: -технологические расчеты производства колбасных изделий Ведет: -технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовку и посол сырья, приготовление фарша, подготовку оболочки и формовкубатонов, термическую обработку колбас; готовит колбасные изделия к реализации	Текущий контроль в форме: - устного и письменного опроса; -тестирования по темам МДК; -принятия участия в творческих исследовательских работах; - написания рефератов, докладов, сообщений; -выполнения заданий для самостоятельной работы; -решения производственно-ситуационных задач; - защиты лабораторных и практических занятий; промежуточный (итоговый) контроль: *- дифференцированный зачет;* *-зачет по учебной практике;* *-зачет по производственной практике (по профилю специальности);* *-экзамен по модулю.*	
ПК 3. Вести технологический процесс производства копче-	Обучающийся (студент) Обосновывает:	Текущий контроль в форме: - устного и письменного опроса;	

ных изделий и полуфабрикатов	-ассортимент копченых изделий -требования действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов -режимы технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов -изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке -причины возникновения брака Владеет : -методикой технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов Выполняет: -технологические расчеты производства копченых изделий и полуфабрикатов Ведет : -технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовку и посолу сырья, механическую и термическую обработку; подгоготовку копченых изделий к реализации	-тестирования по темам МДК; -принятия участия в творческих исследовательских работах; - написания рефератов, докладов, сообщений; -выполнения заданий для самостоятельной работы; -решения производственно-ситуационных задач; защиты лабораторных и практических занятий; промежуточный (итоговый) контроль: - *дифференцированный зачет;* *-зачет по учебной практике;* *-зачет по производственной практике (по профилю специальности);* *-экзамен по модулю.*	
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов	Обучающийся (студент) Обосновывает: -назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству копченых изделий и полуфабри-	текущий контроль в форме: -защиты лабораторных и практических занятий -тестирования по разделам -дифференцированный зачет -комплексный экзамен по профессиональному модулю	

	катов -требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства -работает с основным технологическим оборудованием для производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов -устанавливает и обеспечивает режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов -выполняет требования по охране труда и производственной безопасности		
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрирует интерес к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике	
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	обосновывает выбор и применению методов и способов решения профессиональных задач в области производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов оценивает эффективность и качество выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике Рациональное распределение времени на все этапы решения задачи. Совпадение результатов самоанализа и экспертного анализа разработанного плана	

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	демонстрирует способность принимать решения в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях в области производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов и нести за них ответственность	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике, при выполнении практико-ориентированных проектов и проектно-исследовательских работ, выработке продукции	
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач в области производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов, профессионального и личностного развития	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике, при выполнении практико-ориентированных проектов и проектно-исследовательских работ, выработке продукции	
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	использует информационно-коммуникационные-технологии в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике, при выполнении практико-ориентированных проектов и проектно-исследовательских работ	
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике	
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	проявляет ответственность за работу членов команды, анализирует и корректирует результаты собственной работы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике	
ОК8. Самостоятельно	самостоятельно пла-	Интерпретация результатов	

определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	нирует повышение личностного и квалификационного уровня	наблюдений за деятельностью студента и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике	
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	проявляет интерес к инновациям в области производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике	
ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	готов к исполнению воинской обязанности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике; внеаудитрная деятельность	

1.1.2.Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Виды работ	**Характеристика работ на учебной и производственной практике и требования к их выполнению**
Производства колбасных изделий	- подготавливать компоненты рецептур колбасных изделий - производить расчет рецептур - осуществлять посол и выдержку мяса в посоле - составлять фарш - формовать колбасные изделия - производить термическую обработку колбасных изделий - подготавливать колбасные изделия к реализации , упаковывать их и производить маркировку колбасных изделий - контролировать процессы производства, контролировать качество готовой продукции - обеспечивать работу оборудования по производству колбасных изделий - выявлять брак, допущенный при производстве колбасных изделий - определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупрежде-

	нию брака
Производства копченых изделий и полуфабрикатов	- подготавливать компоненты рецептур копченых изделий и полуфабрикатов - производить расчет рецептур копченых изделий и полуфабрикатов - производить посол и выдержку мяса в посоле - составлять рассол для шприцевания - формовать копченые изделия и полуфабрикаты - вести термическую обработку копченых изделий и полуфабрикатов - упаковывать и маркировать копченые изделия и полуфабрикаты - контролировать процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов - оформлять технологическую документацию - подготавливать копченые изделия и полуфабрикаты к реализации , упаковывать их и маркировать - контролировать процессы производства, контролировать качество готовой продукции - обеспечивать работу оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов - выявлять брак, допущенный при производстве, копченых изделий и полуфабрикатов - определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака
Эксплуатации технологического оборудования цеха	- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

1.2.Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Элемент модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 03.01. Технология производства колбасных изделий	Дифференцированный зачет Экзамен
МДК 03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	Дифференцированный зачет
УП (учебная практика)	Зачет по учебной практике

ПП (производственная практика)	Зачет по производственной практике (по профилю специальности)
ПМ (в целом)	Экзамен (квалификационный)

1.2.2. Описание правил оформления результатов оценивания

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

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК, учебной практике и производственной практике, портфолио.

Экзамен включает: теоретические, практические и компетентностно-ориентированные задания, тестовый контроль.

Альтернативными вариантами являются проекты и проектно-исследовательские работы. Данный вид экзамена предусматривает предварительную подготовку (выработка продукции, подготовка ее к презентации , подготовка сопроводительной документации. Экзамен представляет защиту проекта или проектно-исследовательской работы. При выборе альтернативных вариантов экзамена следует предусмотреть групповое выполнение заданий (по 2-3 человека).

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу студента.

II. Комплект оценочных средств

2.1.Задания

ЗАДАНИЕ № __1__

Теоретическое задание :

Составить технологическую схему производства вареных колбасных изделий

- указать цели и температурные режимы технологических операций
- указать точки технохимического контроля производства вареных колбасных изделий
- указать возможные дефекты вареных колбас ,причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)
- описать назначение, конструкцию и принцип действия куттера по рисункам 1 и 2

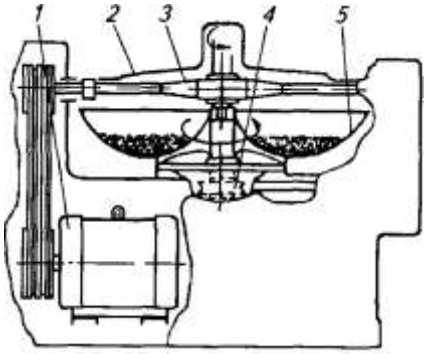


Рисунок 1 – Устройство куттера

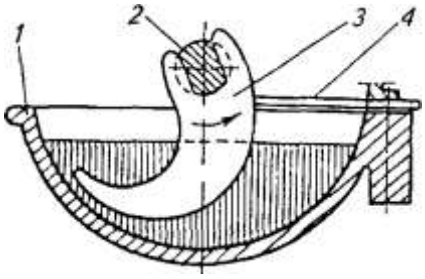


Рисунок 2 – Режущий механизм куттера

2. Практическое задание:

Рассчитать потребное количество сырья и материалов для производства 3 тонн колбасы вареной столовая экстра 1 сорта Выход готовой продукции к массе несоленого сырья - 120%.

3 . Компьютерное тестирование (кейс № 1)

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки (да/нет)
ПК 1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	1.Процесс выполнения задания 2. Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью при производстве колбасных изделий Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве колбасных изделий Контроль соблюдения требований к фаршу при производстве колбасных изделий Проведение контроля качества вареных колбас	-обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания) -аргументированность выбора методов контроля качества сырья. -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий -соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа -точность и грамотность оформления документации. -соответствие ведения технологических процессов производства колбасных изделий
ПК 2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве различных сортов вареных колбасных изделий	

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации			требованиям технологических инструкций. -точность и грамотность оформления технологической документации -расчет и подбор оборудования для производства колбасных изделий -работа на оборудовании для производства колбасных изделий - соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -устное обоснование (защита выполненной работы) -соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования для производства колбасных изделий.
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК9. Ориентироваться	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства вареных колбас	

в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.			

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (135 минут) бе*з* перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25, 212; оборудование, химическая посуда ,реактивы и материалы лаборатории мясного и животного сырья и продукции №321; оборудование,материалы и сырье базового предприятия – МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

<u>Учебники:</u>

1.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

2.Сенченко Б.С., Рогов И.А., Забашта А.Г., Бондаренко В.И. Технологический сборник рецептур колбасных изделий копченостей. Серия «Технология пищевых производств».- Ростов н/Д: Издат. центр «Март», 2001 – 8 Юхневич К.П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас / СПб.: Гидрометеоиздат, 1998 г. – 320 с.

3.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.

64 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.

5.Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

6. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов.-М.: КолосС,1999.-176с.

7.Рогов И.А. и др**.** Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ

8.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.- М.: КолосС,2001.-376с.:ил. ГРИФ МО РФ

9.Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов.- М.: «Дашков и К», 2005.-112 с.

<u>Методические пособия</u>: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.

Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)

<u>Справочная литература</u>: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А.Г.Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с.

2. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов/ А. Г. Забашта , И. А. Подвойская , М.В. Молочников -М., 2001.-709с

Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

ЗАДАНИЕ № __2__

1. **Теоретическое задание :**

Составить технологическую схему производства сосисок

- указать цели и температурные режимы технологических операций
- указать точки технохимического контроля производства сосисок
- указать возможные дефекты сосисок ,причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)
- указать назначение, конструкцию и принцип действия автомата для шприцевания оболочки фаршем В6-ФСБ

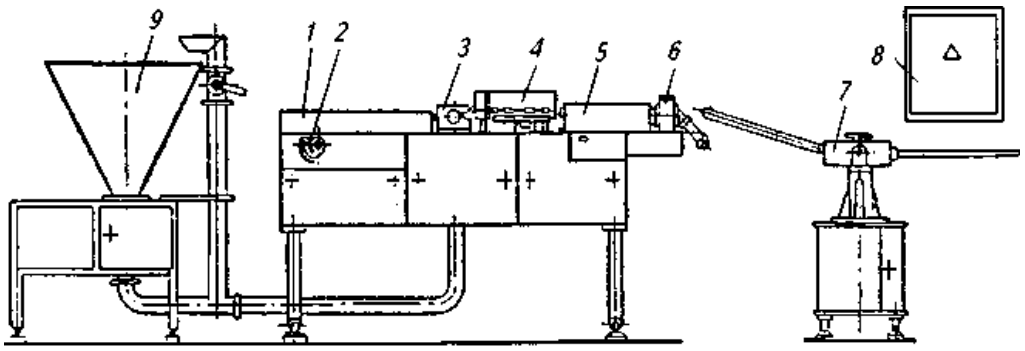


Рисунок 1 – Автомат для шприцевания оболочки фаршем В6-ФСБ

2. **Практическое задание :**

Рассчитать потребное количество сырья и материалов для производства 1 тонны сосисок говяжьих. Выход готовой продукции к массе несоленого сырья -110%.

3. **Компьютерное тестирование (кейс № 1)**

Предмет(ы) оценивания	**Объект(ы) оценивания**	**Показатели оценки**	**Критерии оценки (да/нет)**
ПК 1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и	1.Процесс выполнения задания 2. Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью при производстве сосисок Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве сосисок Контроль соблюдения требований к фаршу при производстве колбасных изделий Проведение контроля качества сосисок	-обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания) -аргументированность выбора методов контроля качества сырья. -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования

нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.			для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве сосисок -соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа
ПК 2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве различных сортов сосисок	-точность и грамотность оформления документации. -соответствие ведения технологических процессов производства сосисок требованиям технологических инструкций. -точность и грамотность оформления технологической документации
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профес-	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства сосисок	-расчет и подбор оборудования для производства сосисок -работа на оборудовании для производства сосисок - соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -использование информационно-коммуникационных технологии в профес-

сиональной деятельности. ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.			сиональной деятельности. -устное обоснование (защита выполненной работы)

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (135 минут) бе*з* перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25, 212; оборудование, химическая посуда ,реактивы и материалы лаборатории мясного и животного сырья и продукции №321; оборудование,материалы и сырье базового предприятия – МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

<u>Учебники:</u>

1.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

2.Сенченко Б.С., Рогов И.А., Забашта А.Г., Бондаренко В.И. Технологический сборник рецептур колбасных изделий копченостей. Серия «Технология пищевых производств».- Ростов н/Д: Издат. центр «Март», 2001 – 8 Юхневич К.П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас / СПб.: Гидрометеоиздат, 1998 г. – 320 с.

3.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.

64 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.

5.Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

6. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов.-М.: КолосС,1999.-176с.

7.Рогов И.А. и др**.** Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ

8.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.- М.: КолосС,2001.-376с.:ил. ГРИФ МО РФ

9.Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов.- М.: «Дашков и К», 2005.-112 с.
Методические пособия: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.
Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)
Справочная литература:
1. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов/ А. Г. Забашта , И. А. Подвойская , М.В. Молочников -М., 2001.-709с.

Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

ЗАДАНИЕ № 3

1. Теоретическое задание :

Составить технологическую схему производства сарделек
- указать цели и температурные режимы технологических операций
- указать точки технохимического контроля производства сарделек
-указать возможные дефекты сарделек ,причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)
- указать назначение, конструкцию и принцип действия гидравлического шприца-дозировщика

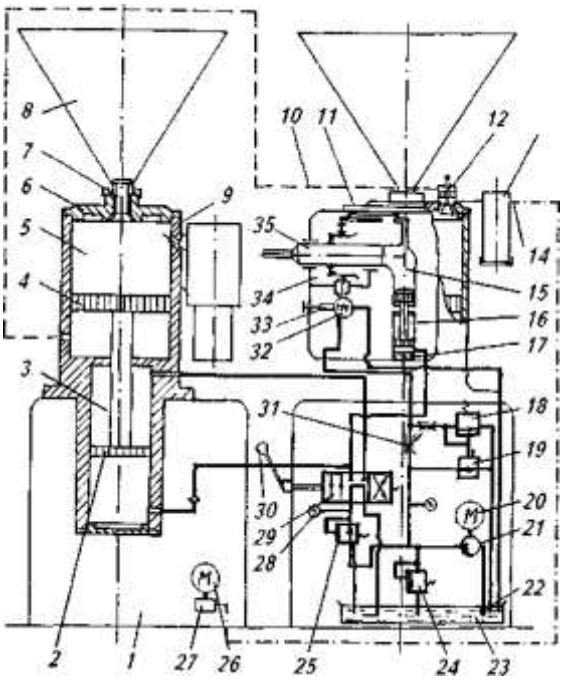


Рисунок 1 – Комбинированная схема гидравлического шприца-дозировщика Е8-ФНА-01

2. Практическое задание :

Рассчитать потребное количество сырья и материалов для производства сарделек бородинских. Выход готовой продукции к массе несоленого сырья -117%. Определить нормы выхода количество жилованного мяса и потребного количества мяса на костях для производства 2500 кг. готовой продукции.

3. Компьютерное тестирование (кейс № 1)

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки (да/нет)
ПК 1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	1. Процесс выполнения задания 2. Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью при производстве сарделек Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве сарделек Контроль соблюдения требований к фаршу при производстве сарделек Проведение контроля сарделек	-обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания) -аргументированность выбора методов контроля качества сырья. -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве сарделек -соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа -точность и грамотность оформления документации. -соответствие ведения технологических процессов производства сарделек требованиям технологических инструкций. -точность и грамотность оформления технологической документации -расчет и подбор обо-
ПК 2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве различных сортов сарделек	

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации			рудования для производства сарделек -работа на оборудовании для производства сарделек - соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности. -устное обоснование (защита выполненной работы)
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства сарделек	

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (135 минут) бе*з* перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25, 212; оборудование, химическая посуда ,реактивы и материалы лаборатории мясного и животного сырья и продукции №321; оборудование,материалы и сырье базового предприятия –

МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

Учебники:

1.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

2.Сенченко Б.С., Рогов И.А., Забашта А.Г., Бондаренко В.И. Технологический сборник рецептур колбасных изделий копченостей. Серия «Технология пищевых производств».- Ростов н/Д: Издат. центр «Март», 2001 – 8 Юхневич К.П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас / СПб.: Гидрометеоиздат, 1998 г. – 320 с.

3.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.

64 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.

5.Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

6. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов.-М.: КолосС,1999.-176с.

7.Рогов И.А. и др**.** Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ

8.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.- М.: КолосС,2001.-376с.:ил. ГРИФ МО РФ

9.Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов.- М.: «Дашков и К», 2005.-112 с.

Методические пособия: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.

Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)

Справочная литература: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А.Г.Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с.

2. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов/ А. Г. Забашта , И. А. Подвойская , М.В. Молочников -М., 2001.-709с (стр. 302).

Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

ЗАДАНИЕ № __4__

1. **Теоретическое задание :**

Составить технологическую схему производства полукопченых колбас

- указать цели и температурные режимы технологических операций
- указать точки технохимического контроля производства полукопченых колбас
- указать возможные дефекты полукопченых колбас, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)
- указать назначение, конструкцию и принцип действия волчка

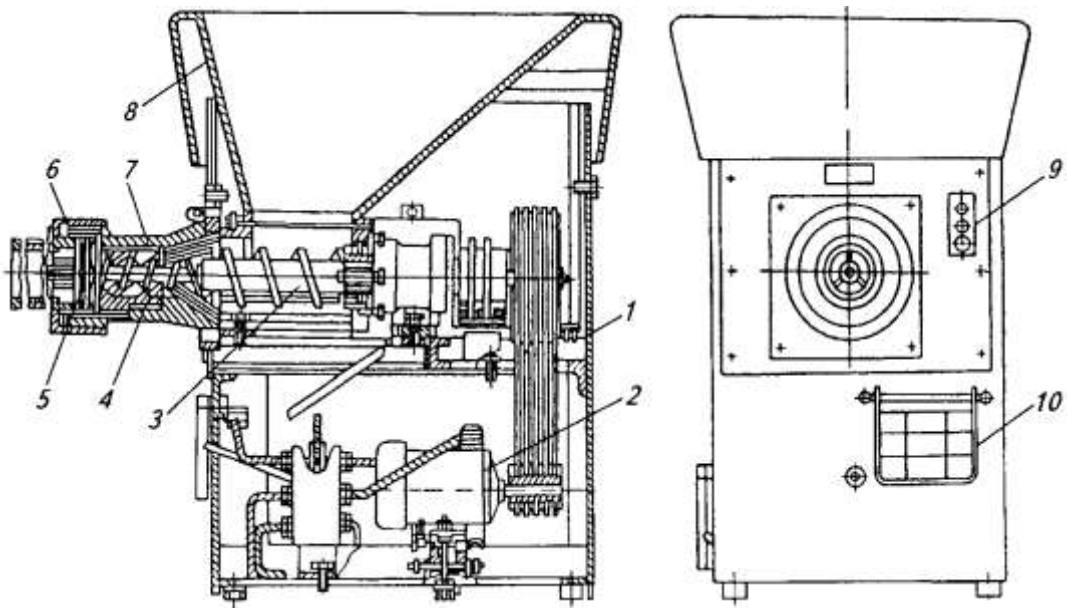


Рисунок 1 – Волчок К6-ФВП-120

2. Практическое задание :

Рассчитать потребное количество основного сырья и количество оболочки для производства 1500 кг. колбасы полукопченая волжская 2 сорта. Выход готовой продукции к массе несоленого сырья -77%

3. Компьютерное тестирование (кейс № 1):

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки (да/нет)
ПК 1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять	1.Процесс выполнения задания 2. Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью при производстве полукопченых колбас Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве полукопченых колбас Контроль соблюдения требований к фаршу при производстве сарделек Проведение контроля полукопченых колбас	-обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания) -аргументированность выбора методов контроля качества сырья. -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой

поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.			продукции при производстве полукопченых колбас -соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа -точность и грамотность оформления документации -соответствие ведения технологических процессов производства полукопченых колбас требованиям технологических инструкций. -точность и грамотность оформления технологической документации -расчет и подбор оборудования для производства полукопченых колбас -работа на оборудовании для полукопченых колбас - соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности. -устное обоснование (защита выполненной работы)
ПК 2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве различных сортов полукопченых колбас	
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК9. Ориентироваться в условиях частой сме-	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства полукопченых колбас	

ны технологий в профессиональной деятельности.			

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (135 минут) бе*з* перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25, 212; оборудование, химическая посуда ,реактивы и материалы лаборатории мясного и животного сырья и продукции №321; оборудование,материалы и сырье базового предприятия –МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

<u>Учебники:</u>

1.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

2.Сенченко Б.С., Рогов И.А., Забашта А.Г., Бондаренко В.И. Технологический сборник рецептур колбасных изделий копченостей. Серия «Технология пищевых производств».- Ростов н/Д: Издат. центр «Март», 2001 – 8 Юхневич К.П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас / СПб.: Гидрометеоиздат, 1998 г. – 320 с.

3.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.

64 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.

5.Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

6. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов.-М.: КолосС,1999.-176с.

7.Рогов И.А. и др**.** Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ

8.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.- М.: КолосС,2001.-376с.:ил. ГРИФ МО РФ

9.Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов.- М.: «Дашков и К», 2005.-112 с.

<u>Методические пособия</u>: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.

Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)

<u>Справочная литература</u>: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А.Г.Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с. (стр.256)

2. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов/ А. Г. Забашта , И. А. Подвойская , М.В. Молочников -М., 2001.-709с .

Вывод ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

ЗАДАНИЕ № 5

1. **Теоретическое задание :**

Составить технологическую схему производства варено-копченых колбас
- указать цели и температурные режимы технологических операций
- указать точки технохимического контроля производства варено-копченых колбас
-указать возможные дефекты варено-копченых колбас, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)
- указать назначение, конструкцию и принцип действия фаршемешалки

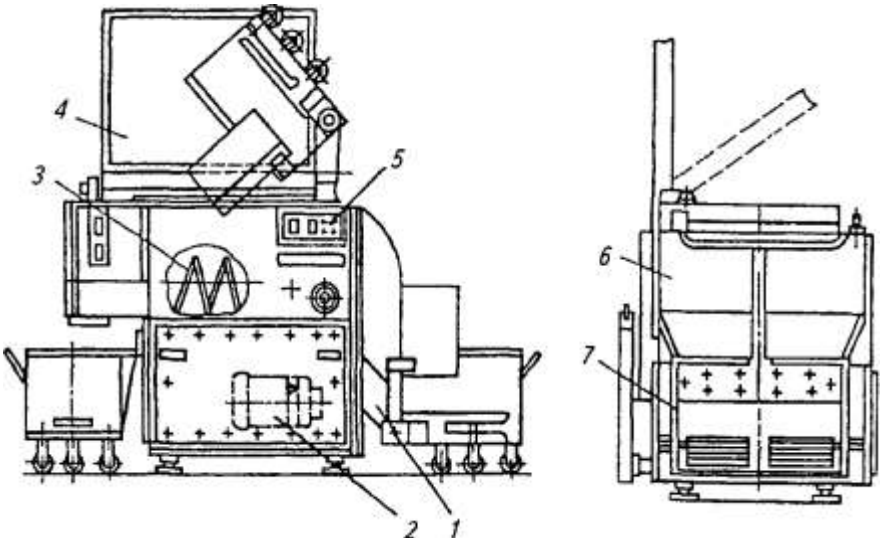


Рисунок 1 – Вакуумная фаршемешалка Л5-ФМВ-630А «Бирюса»

2. **Практическое задание :**

Рассчитать потребное количество сырья и материалов для производства варено-копченой колбасы деликатесная высшего сорта . Выход готовой продукции к массе несоленого сырья -61%. Определить нормы выхода , количество жилованного мяса и потребного количества мяса на костях для производства 500 кг. готовой продукции

3. **Компьютерное тестирование (кейс № 1)**

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки (да/нет)
ПК 1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы	1.Процесс выполнения задания 2. Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью при производстве варено-копченых колбас. Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве варено-копченых колбас	-обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания) -аргументированность выбора методов кон-

выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		Контроль соблюдения требований к фаршу при производстве варено-копченых колбас Проведение контроля варено-копченых колбас	троля качества сырья. -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве варено-копченых колбас -соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа
ПК 2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве различных сортов варено-копченых колбас	-точность и грамотность оформления документации -соответствие ведения технологических процессов производства варено-копченых колбас требованиям технологических инструкций. -точность и грамотность оформления технологической документации -расчет и подбор оборудования для производства варено-копченых колбас - работа на оборудовании для варено-копченых колбас -соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -использование информационно-
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профес-	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства варено-копченых колбас	

сиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.			коммуникационных технологии в профессиональной деятельности. -устное обоснование (защита выполненной работы

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (120 минут) бе*з* перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25, 212; оборудование, химическая посуда ,реактивы и материалы лаборатории мясного и животного сырья и продукции №321; оборудование,материалы и сырье базового предприятия – МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

<u>Учебники:</u>

1.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

2.Сенченко Б.С., Рогов И.А., Забашта А.Г., Бондаренко В.И. Технологический сборник рецептур колбасных изделий копченостей. Серия «Технология пищевых производств».- Ростов н/Д: Издат. центр «Март», 2001 – 8 Юхневич К.П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас / СПб.: Гидрометеоиздат, 1998 г. – 320 с.

3.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.

64 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.

5.Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

6. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса

и мясопродуктов.-М.: КолосС,1999.-176с.
7.Рогов И.А. и др**.** Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ
8.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.- М.: КолосС,2001.-376с.:ил. ГРИФ МО РФ
9.Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов.- М.: «Дашков и К», 2005.-112 с.
Методические пособия: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.
Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)
Справочная литература: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А.Г.Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с.
2. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов/ А. Г. Забашта , И. А. Подвойская , М.В. Молочников -М., 2001.-709с (стр.351).

Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

ЗАДАНИЕ № 6

1. **Теоретическое задание :**

Составить технологическую схему производства сырокопченых колбас
- указать цели и температурные режимы технологических операций
- указать точки технохимического контроля производства сырокопченых колбас
-указать возможные дефекты сырокопченых колбас, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)
- указать назначение, конструкцию и принцип действия вакуумного шприца

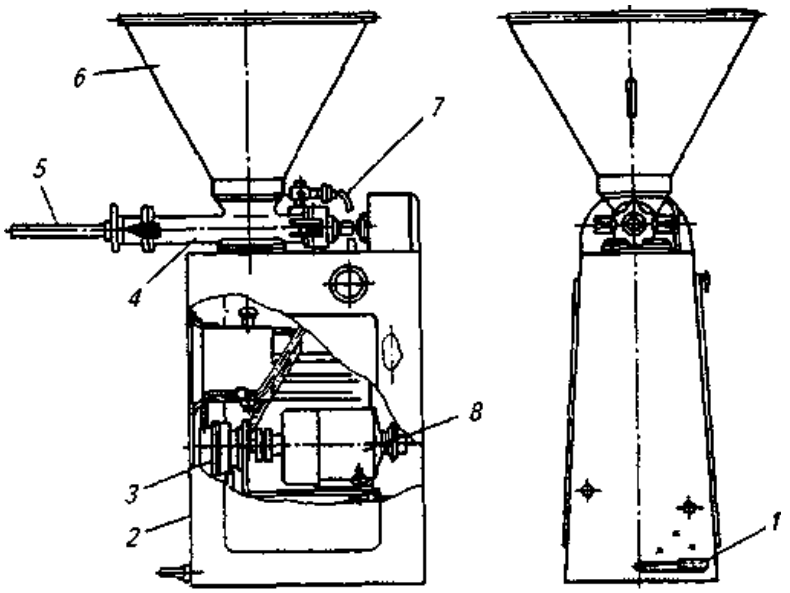


Рисунок 1 – Двухцевочный вакуумный шприц ФШ2-ЛМ

2. **Практическое задание** :

Производственная ситуация:

В колбасный цех мясоперерабатывающего предприятия ,где вы работаете начальником цеха изготовления колбасных изделий, поступило мясное сырье с отклонениями от нормального хода автолиза - с признаками PSE (светлое , экссудативное, с кислым запахом . pH мяса=5,4). Какие действия будут вами приняты в данной ситуации.

Задачная формулировка

Изучите характерные признаки мяса с отклонениями, определите метод его идентификации и разработайте рекомендации по использованию сырья с отклонениями от нормального хода автолиза мастеру цеха:

1. Предложить ассортимент колбасных изделий.
2. Произвести корректировку рецептур и технических процессов производства (по необходимости).
3. Рассчитать необходимые компоненты рецептур.
4. Произвести расчет и подбор технологического оборудования для производства, 2,0 тонн готовых изделий.
5. Предусмотреть точки технохимического контроля производства.

3. **Компьютерное тестирование (кейс № 1)**

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки (да/нет)
ПК 1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий. ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	1.Процесс выполнения задания 2. Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью при производстве сырокопченых колбас Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве сырокопченых колбас Контроль соблюдения требований к фаршу при сырокопченых колбас Проведение контроля сырокопченых колбас	-обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания) -аргументированность выбора методов контроля качества сырья. -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов, полуфабри-

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.			катов и готовой продукции при производстве сырокопченых колбас -соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа -точность и грамотность оформления документации
ПК 2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве различных сортов сырокопченых колбас	-соответствие ведения технологических процессов производства сырокопченых колбас требованиям технологических инструкций. -точность и грамотность оформления технологической документации -расчет и подбор оборудования для производства сырокопченых колбас -работа на оборудовании для производства сырокопченых колбас -соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности. -устное обоснование (защита выполненной работы
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать реше-	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства сырокопченых колбас	

ния в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.			

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (135 минут) бе*з* перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25, 212; оборудование, химическая посуда ,реактивы и материалы лаборатории мясного и животного сырья и продукции №321; оборудование,материалы и сырье базового предприятия – МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

<u>Учебники:</u>

1.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

2.Сенченко Б.С., Рогов И.А., Забашта А.Г., Бондаренко В.И. Технологический сборник рецептур колбасных изделий копченостей. Серия «Технология пищевых производств».- Ростов н/Д: Издат. центр «Март», 2001 – 8 Юхневич К.П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас / СПб.: Гидрометеоиздат, 1998 г. – 320 с.

3.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.

64 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.

5.Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

6. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов.-М.: КолосС,1999.-176с.

7.Рогов И.А. и др**.** Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.:

КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ
8.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.- М.: КолосС,2001.-376с.:ил. ГРИФ МО РФ
9.Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов.- М.: «Дашков и К», 2005.-112 с.
Методические пособия: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.
Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)
Справочная литература: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А.Г.Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с. (стр.280)
2. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов/ А. Г. Забашта , И. А. Подвойская , М.В. Молочников -М., 2001.-709с.

Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

ЗАДАНИЕ № __7__

1. **Теоретическое задание :**

Составить технологическую схему производства ливерных колбас
- указать цели и температурные режимы технологических операций
- указать точки технохимического контроля производства ливерных колбас
-указать возможные дефекты ливерных колбас, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)
- указать назначение, конструкцию и принцип действия фаршемешалки

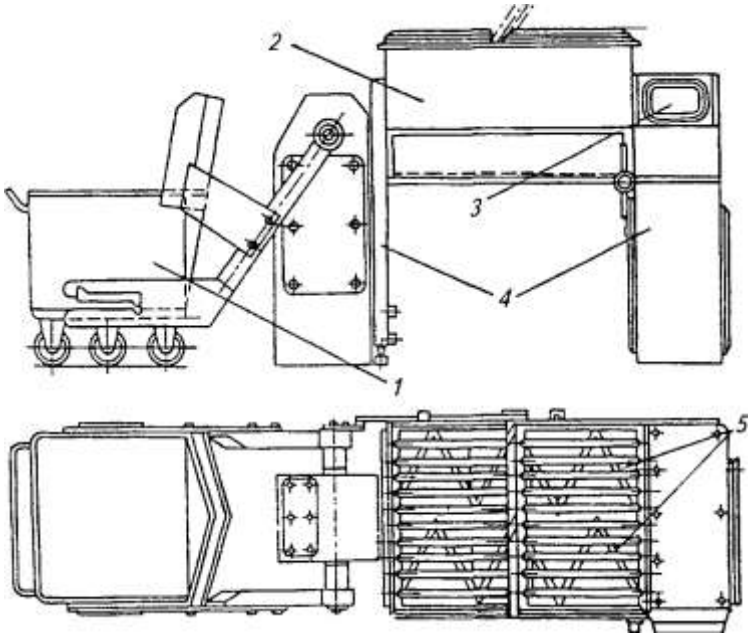


Рисунок1 – Схема фаршемешалки Л5-ФМ2-У-335

2. **Практическое задание :**

Рассчитать потребное количество сырья и материалов для производства 500 кг. колбасы. ливерной яичной. Выход готовой продукции к массе несоленого сырья -100%. Определить потребность сырья с учетом потерь при варке, бланшировке, разборке.

3. **Компьютерное тестирование (кейс № 1)**

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки (да/нет)
ПК 1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий. ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	1.Процесс выполнения задания 2. Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью при производстве ливерных колбас Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве ливерных колбас Контроль соблюдения требований к фаршу для ливерных колбас Проведение контроля ливерных колбас	-обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания) -аргументированность выбора методов контроля качества сырья. -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве сырокопченых колбас -соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа -точность и грамотность оформления документации
ПК 2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве различных сортов ливерных колбас	-соответствие веде-

нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации			ния технологических процессов производства ливерных колбас требованиям технологических инструкций. -точность и грамотность оформления технологической документации -расчет и подбор оборудования для производства ливерных колбас -работа на оборудовании для производства ливерных колбас -соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности. -устное обоснование (защита выполненной работы
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК9. Ориентироваться в условиях частой сме-	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства ливерных колбас	

ны технологий в профессиональной деятельности.			

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (135 минут) бе*з* перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25, 212; оборудование, химическая посуда ,реактивы и материалы лаборатории мясного и животного сырья и продукции №321; оборудование,материалы и сырье базового предприятия – МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

<u>Учебники:</u>

1.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

2.Сенченко Б.С., Рогов И.А., Забашта А.Г., Бондаренко В.И. Технологический сборник рецептур колбасных изделий копченостей. Серия «Технология пищевых производств».- Ростов н/Д: Издат. центр «Март», 2001 – 8 Юхневич К.П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас / СПб.: Гидрометеоиздат, 1998 г. – 320 с.

3.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.

64 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.

5.Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

6. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов.-М.: КолосС,1999.-176с.

7.Рогов И.А. и др**.** Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ

<u>Методические пособия</u>: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.

Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)

<u>Справочная литература</u>: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А.Г.Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с.

2. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов/ А. Г. Забашта , И. А. Подвойская , М.В. Молочников -М., 2001.-709с.

Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

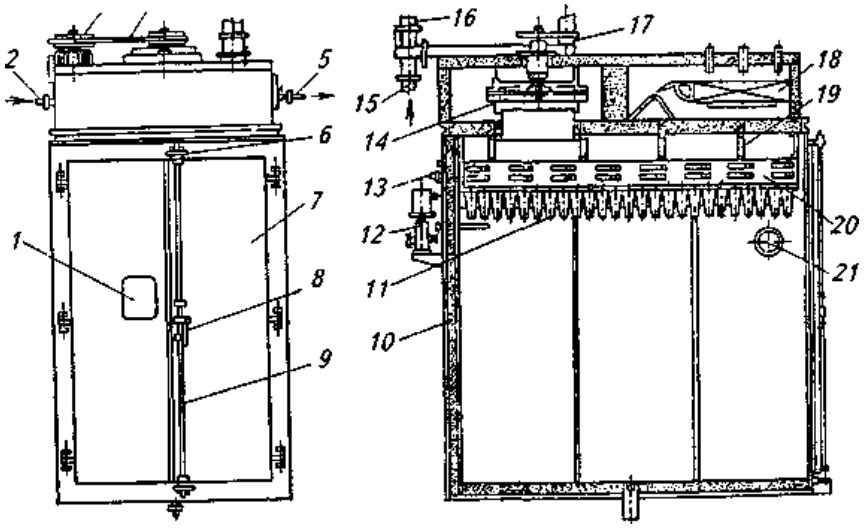
ЗАДАНИЕ № <u>8</u>

1. Теоретическое задание :

Составить технологическую схему производства мясных хлебов

- указать цели и температурные режимы технологических операций
- указать точки технохимического контроля производства мясных хлебов

-указать возможные дефекты мясных хлебов, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)
- указать назначение, конструкцию и принцип действия универсальной термокамеры



а–вид спереди; *б*–разрез

Рисунок 1 – Универсальная термокамера

2. Практическое задание :

Рассчитать потребное количество сырья и материалов для производства 1 тонны хлеба мясного курского (справочник по производству фаршированных и вареных колбас. стр.456). Выход готовой продукции к массе несоленого сырья -100%.

3. Компьютерное тестирование (кейс № 1)

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки (да/нет)
ПК 1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуа-	1.Процесс выполнения задания 2. Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью при производстве мясных хлебов. Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве мясных хлебов. Контроль соблюдения требований к фаршу для мясных хлебов Проведение контроля мясных хлебов	-обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания) -аргументированность выбора методов контроля качества сырья. -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществле-

циях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.			ния контроля сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мясных хлебов - соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа -точность и грамотность оформления документации -соответствие ведения технологических процессов производства мясных хлебов требованиям технологических инструкций. -точность и грамотность оформления технологической документации -расчет и подбор оборудования для производства мясных хлебов -работа на оборудовании для производства мясных хлебов -соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности. -устное обоснование (защита выполненной работы -правильное решение предложенного практического задания -устное обоснование
ПК 2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве различных сортов мясных хлебов	
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них от-	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства мясных хлебов	

ветственность ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.			(защита выполненной работы) - использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (135 минут) бе*з* перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25, 212; оборудование, химическая посуда ,реактивы и материалы лаборатории мясного и животного сырья и продукции №321; оборудование,материалы и сырье базового предприятия – МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

<u>Учебники:</u>

1.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

2.Сенченко Б.С., Рогов И.А., Забашта А.Г., Бондаренко В.И. Технологический сборник рецептур колбасных изделий копченостей. Серия «Технология пищевых производств».- Ростов н/Д: Издат. центр «Март», 2001 – 8 Юхневич К.П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас / СПб.: Гидрометеоиздат, 1998 г. – 320 с.

3.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.

64 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.

5.Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

6. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов.-М.: КолосС,1999.-176с.

7.Рогов И.А. и др**.** Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ

8.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.- М.: КолосС,2001.-376с.:ил. ГРИФ МО РФ

9.Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов.- М.: «Дашков и К», 2005.-112 с.

<u>Методические пособия</u>: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.

Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)

<u>Справочная литература</u>: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А. Г. Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с. (стр. 456)

2. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов/ А. Г. Забашта , И. А. Подвойская , М.В. Молочников -М., 2001.-709с.

Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

ЗАДАНИЕ № __9__

1. Теоретическое задание :

Составить технологическую схему производства кровяных колбас
- указать цели и температурные режимы технологических операций
- указать точки технохимического контроля производства кровяных колбас
- указать возможные дефекты кровяных колбас, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)
- указать назначение, конструкцию и принцип действия универсальной термокамеры

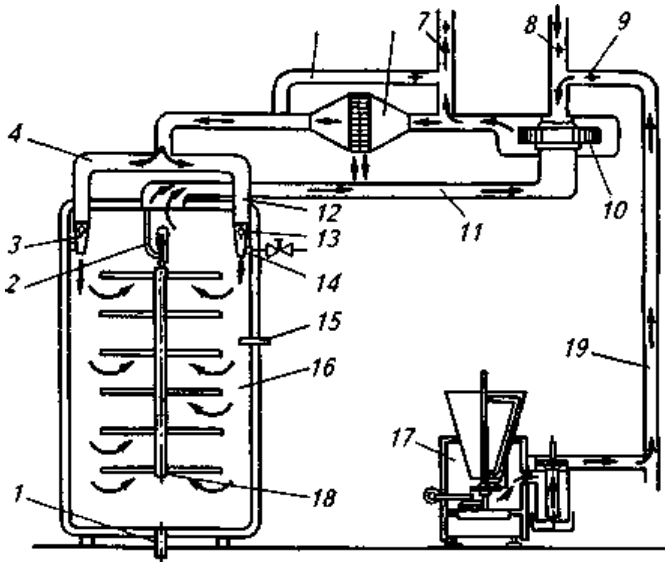


Рисунок 1 – Принцип работы универсальной термокамеры

2. Практическое задание :

Рассчитать потребное количество сырья и материалов для производства 1,4 колбасы вареной домашней. Выход готовой продукции к массе несоленого сырья -120-122%

3. Компьютерное тестирование (кейс № 1)

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки (да/нет)
ПК 1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы	1.Процесс выполнения задания 2. Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью при производстве кровяных колбас Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при про-	-обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания)

и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		изводстве кровяных колбас Контроль соблюдения требований к фаршу для кровяных колбас Проведение контроля кровяных колбас	-аргументированность выбора методов контроля качества сырья -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве кровяных колбас
ПК 2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве различных сортов кровяных колбас	-соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа -точность и грамотность оформления документации -соответствие ведения технологических процессов производства кровяных колбас требованиям технологических инструкций. -точность и грамотность оформления технологической документации -расчет и подбор оборудования для производства мясных хлебов -работа на оборудовании для производства кровяных колбас -соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельно-
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК6. Работать в коллективе	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства кровяных колбас	

и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.			сти. -устное обоснование (защита выполненной работы

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (135 минут) бе*з* перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25, 212; оборудование, химическая посуда ,реактивы и материалы лаборатории мясного и животного сырья и продукции №321; оборудование,материалы и сырье базового предприятия – МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

<u>Учебники:</u>

1.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

2.Сенченко Б.С., Рогов И.А., Забашта А.Г., Бондаренко В.И. Технологический сборник рецептур колбасных изделий копченостей. Серия «Технология пищевых производств».- Ростов н/Д: Издат. центр «Март», 2001 – 8 Юхневич К.П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас / СПб.: Гидрометеоиздат, 1998 г. – 320 с.

3.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.

64 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.

5.Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

6. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов.-М.: КолосС,1999.-176с.

7.Рогов И.А. и др**.** Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ

<u>Методические пособия</u>: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.

Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)

<u>Справочная литература</u>: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А.Г.Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с.

2. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов/ А. Г. Забашта , И. А. Подвойская , М.В. Молочников -М., 2001.-709с.(стр. 317)

Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

ЗАДАНИЕ № __10__

1. Теоретическое задание :

Составить технологическую схему производства мясных паштетов
- указать цели и температурные режимы технологических операций
- указать точки технохимического контроля производства мясных паштетов

- указать возможные дефекты мясных паштетов, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)

- указать назначение, конструкцию и принцип действия коллоидной мельницы

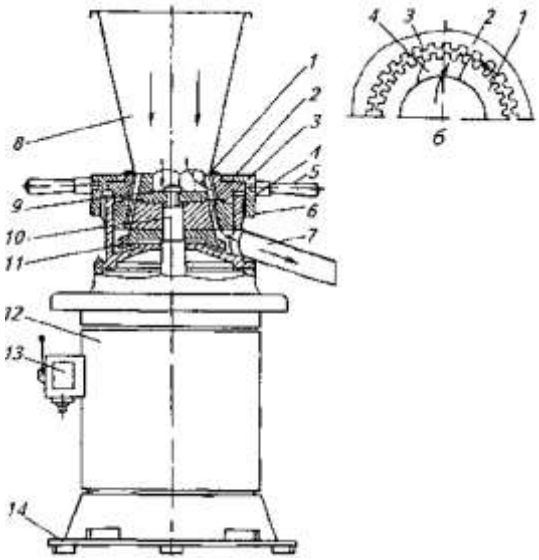


Рисунок – Коллоидная мельница

2. Практическое задание :

Рассчитать потребное количество ырья и материалов для производства 400 кг. колбасы кровяной закусочной 1 сорта. Выход готовой продукции к массе несоленого сырья -100%. Определить потребность сырья с учетом потерь при варке, бланшировке, разборке.

3. Компьютерное тестирование (кейс № 1)

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки (да/нет)
ПК 1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективно-	1.Процесс выполнения задания 2. Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью при производстве мясных паштетов Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве мясных паштетов Контроль соблюдения требований к фаршу для мясных паштетов Проведение контроля мясных паштетов	-обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания) -аргументированность выбора методов контроля качества сырья -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления

го выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.			контроля сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мясных паштетов -соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа -точность и грамотность оформления документации
ПК 2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве различных сортов мясных паштетов	
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства мясных паштетов	соответствие ведения технологических процессов производства мясных паштетов требованиям технологических инструкций. -точность и грамотность оформления технологической документации -расчет и подбор оборудования для производства мясных паштетов -работа на оборудовании для производства кровяных колбас -соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности.

			-устное обоснование (защита выполненной работы

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (120 минут) бе*з* перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25, 212; оборудование, химическая посуда ,реактивы и материалы лаборатории мясного и животного сырья и продукции №321; оборудование,материалы и сырье базового предприятия – МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

<u>Учебники:</u>

1.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

2.Сенченко Б.С., Рогов И.А., Забашта А.Г., Бондаренко В.И. Технологический сборник рецептур колбасных изделий копченостей. Серия «Технология пищевых производств».- Ростов н/Д: Издат. центр «Март», 2001 – 8 Юхневич К.П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас / СПб.: Гидрометеоиздат, 1998 г. – 320 с.

3.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.

64 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.

5.Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

6. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов.-М.: КолосС,1999.-176с.

7.Рогов И.А. и др**.** Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ

8.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.- М.: КолосС,2001.-376с.:ил. ГРИФ МО РФ

9.Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов.- М.: «Дашков и К», 2005.-112 с.

<u>Методические пособия</u>: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.

Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)

<u>Справочная литература</u>: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А.Г.Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с. (стр.208)

2. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов/ А. Г. Забашта , И. А. Подвойская , М.В. Молочников -М., 2001.-709с.

Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

ЗАДАНИЕ № __11__

1. **Теоретическое задание :**

Составить технологическую схему производства зельцев
- указать цели и температурные режимы технологических операций
- указать точки технохимического контроля производства зельцев
- указать возможные дефекты зельцев, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)
- указать назначение, конструкцию и принцип действия парового варочного котла

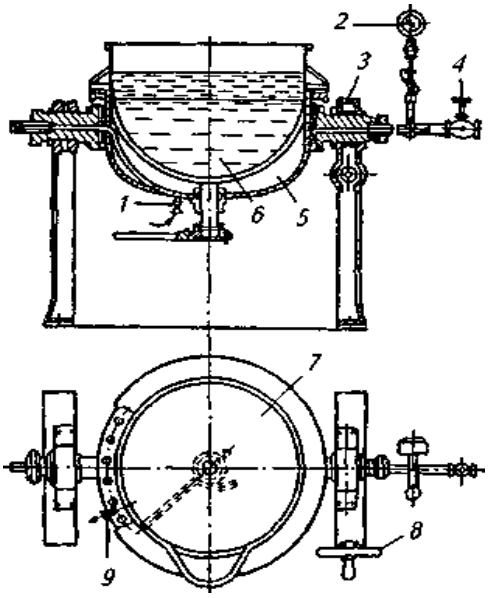


Рисунок – Паровой варочный котел

2. **Практическое задание :**

Рассчитать потребное количество сырья и материалов для производства 1100 кг. Зельца красного высшего сорта . Выход готовой продукции к массе несоленого сырья -99%. Определить потребность сырья с учетом потерь при варке, бланшировке, разборке.

3. **Компьютерное тестирование (кейс № 1)**

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки (да/нет)
ПК 1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий. ОК2. Организовывать собственную деятель-	1.Процесс выполнения задания 2. Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью при производстве зельцев Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве зельцев	-обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания)

ность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		Контроль соблюдения требований к фаршу для зельцев Проведение контроля мясных зельцев	-аргументированность выбора методов контроля качества сырья -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве зельцев -соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа
ПК 2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве различных сортов зельцев	-точность и грамотность оформления документации -использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуа-	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства зельцев	соответствие ведения технологических процессов производства зельцев требованиям технологических инструкций. -точность и грамотность оформления технологической документации -расчет и подбор оборудования для производства зельцев -работа на оборудова-

циях и нести за них ответственность ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации			нии для производства зельцев -соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -устное обоснование

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (135 минут) бе*з* перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25, 212; оборудование, химическая посуда ,реактивы и материалы лаборатории мясного и животного сырья и продукции №321; оборудование,материалы и сырье базового предприятия – МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

<u>Учебники:</u>

1.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

2.Сенченко Б.С., Рогов И.А., Забашта А.Г., Бондаренко В.И. Технологический сборник рецептур колбасных изделий копченостей. Серия «Технология пищевых производств».- Ростов н/Д: Издат. центр «Март», 2001 – 8 Юхневич К.П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас / СПб.: Гидрометеоиздат, 1998 г. – 320 с.

3.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.

64 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.

5.Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

6. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов.-М.: КолосС,1999.-176с.

7.Рогов И.А. и др**.** Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ

8.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.- М.: КолосС,2001.-376с.:ил. ГРИФ МО РФ

<u>Методические пособия</u>: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.

Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)

<u>Справочная литература</u>: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А.Г.Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с. (стр.220)

2. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов/ А. Г. Забашта , И. А. Подвойская , М.В. Молочников -М., 2001.-709с.

Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

ЗАДАНИЕ № __12__

1. **Теоретическое задание :**

Составить технологические схемы производства копчено- вареных продуктов из свинины : окороков Тамбовский, Воронежский, рулетов - Ленинградского, Ростовского

- указать цели и температурные режимы технологических операций
- указать точки технохимического контроля производства копчено- вареных продуктов из свинины : окороков Тамбовский, Воронежский, рулетов - Ленинградского, ростовского.
- указать возможные дефекты копчено- вареных продуктов из свинины : окороков Тамбовский, Воронежский, рулетов - Ленинградского, ростовского, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)
- указать назначение, конструкцию и принцип действия посолочного автомата

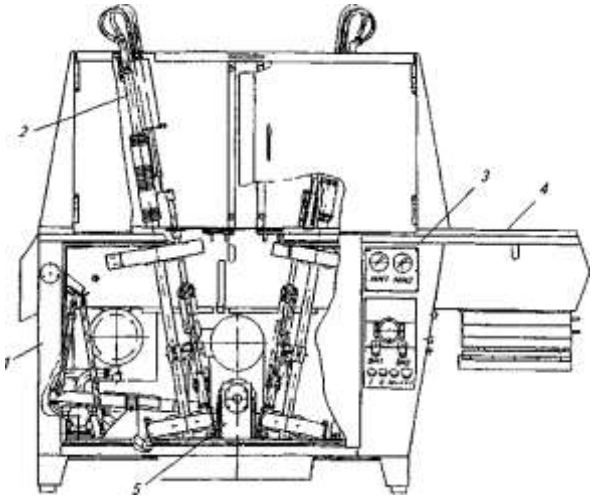


Рисунок – Посолочный автомат ФАЛ

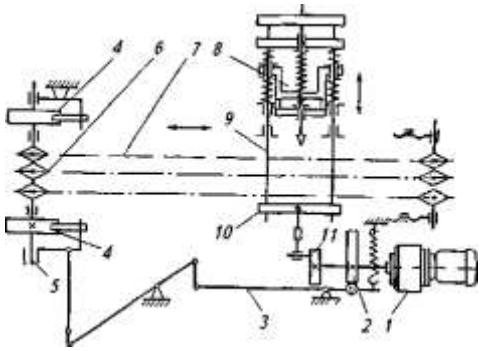


Рисунок – Кинематическая схема многоигольчатого шприца Я2-ФШУ

2. **Практическое задание :**

Определите массу сырья, необходимого для производства окороков Тамбовский и Воронежский от свиных полутуш I категории с массой 70 кг. и готовой продукции, если выход окорока Тамбовский вареный -85%, а окорока Воронежский- 82% от массы несоленого сырья.

3. **Компьютерное тестирование (кейс № 1)**

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки (да/нет)
ПК 1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копче-	1.Процесс выполнения задания 2. Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью при производстве копчено- вареных продуктов из свинины: окороков Тамбовский, Воронежский, рулетов - Ленинградско-	-обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех

ных изделий. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития		го,Ростовского. Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве копчено-вареных продуктов из свинины : окороков Тамбовский, Воронежский, рулетов - Ленинградского, Ростовского. Проведение контроля копчено- вареных продуктов из свинины : окороков Тамбовский, Воронежский, рулетов - Ленинградского, Ростовского.	этапов выполнения задания) -аргументированность выбора методов контроля качества сырья -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции при производстве копчено-вареных продуктов из свинины: окороков Тамбовский, Воронежский, рулетов - Ленинградского,Ростовского -соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа -точность и грамотность оформления документации -соответствие ведения технологических процессов производства копчено- вареных продуктов из свинины: окороков Тамбовский, Воронежский, рулетов - Ленинградского, Ростовского. требованиям технологических инструкций -использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности -точность и грамотность оформления технологической документации -расчет и подбор оборудования для производ-
ПК 2. Вести технологический процесс производства копченых изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение ква-	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве копчено-вареных продуктов из свинины : окороков Тамбовский, Воронежский, рулетов - Ленинградского, Ростовского.	

лификации			ства копчено- вареных продуктов из свинины: окороков Тамбовский, Воронежский, рулетов - Ленинградского, Ростовского. -работа на оборудовании для производства копчено- вареных продуктов из свинины: окороков Тамбовский, Воронежский, рулетов - Ленинградского, Ростовского. -соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -устное обоснование (защита выполненной работы
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства копченых изделий ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства копчено- вареных продуктов из свинины : окороков Тамбовский, Воронежский, рулетов - Ленинградского, Ростовского.	

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (120 минут) бе*з* перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25, 212; оборудование, химическая посуда ,реактивы и материалы лаборатории мясного и животного сырья и продукции №321; оборудование,материалы и сырье базового предприятия –МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

<u>Учебники:</u>

1.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.-М.: КолосС,2001.-376с.:ил. ГРИФ МО РФ

2.Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов.-М.: КолосС,1999.-176с.

3.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.

5.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.

6.Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский.-4-е изд., испр. и доп.- Новосибирск: Сиб. унив. изд-во,2007.-528с.:ил. ГРИФ МО РФ
7.Рогов И.А. и др. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ
8.Сенченко Б.С. и др. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. - Ростов н/Д: Издательский центр «Март»,2001.-864с.
9.Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов.- М.: «Дашков и К», 2005.-112 с.
Методические пособия: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.
Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)
Справочная литература: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А. Г. Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с.
Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

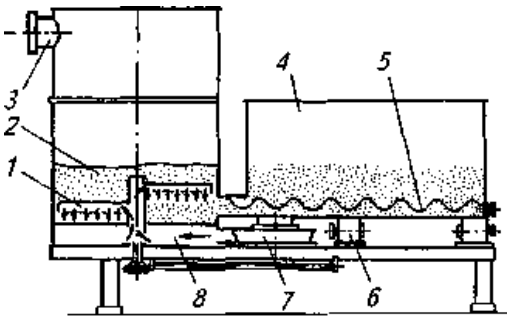
Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

ЗАДАНИЕ № 13

1. **Теоретическое задание :**

Составить технологические схемы производства сырокопченых продуктов из свинины : корейки, грудинки, шейки и филея

- указать цели и температурные режимы технологических операций
- указать точки технохимического контроля производства сырокопченых продуктов из свинины : корейки, грудинки, шейки и филея
- указать возможные дефекты сырокопченых продуктов из свинины : корейки, грудинки, шейки и филея , причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)
- указать назначение, конструкцию и принцип действия дымогенератора



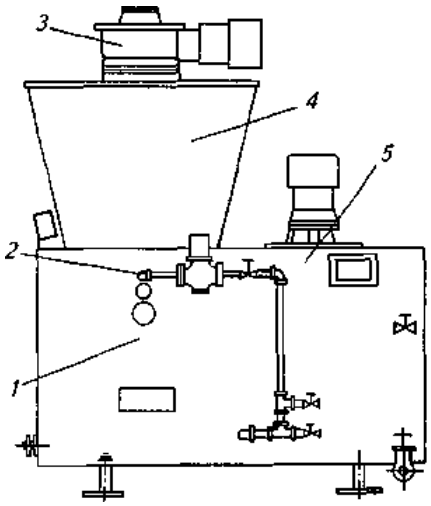


Рисунок – Схема дымогенератора

2. **Практическое задание**

Определите массу сырья для производства сырокопченой корейки при разделке свиных полутуш в шкуре, массой 50 кг. мяса на костях. Определите выход готовой продукции.

3. **Компьютерное тестирование (кейс № 1)**

Предмет(ы) оценивания	**Объект(ы) оценивания**	**Показатели оценки**	**Критерии оценки (да/нет)**
ПК 1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	1.Процесс выполнения задания 2. Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью при производстве сырокопченых продуктов из свинины : корейки, грудинки, шейки и филея Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве сырокопченых продуктов из свинины : корейки, грудинки, шейки и филея Проведение контроля сырокопченых продуктов из свинины : корейки, грудинки, шейки и филея	-обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания) -аргументированность выбора методов контроля качества сырья -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции при производстве сырокопченых продуктов из свинины -соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа -точность и грамотность оформления документации -соответствие ведения технологических процессов производства сырокопченых продуктов из свинины требованиям тех-
ПК 2. Вести технологический процесс производства копченых изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве сырокопченых продуктов из свинины : корейки, грудинки, шейки и филея	

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации			нологических инструкций -использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности -точность и грамотность оформления технологической документации -расчет и подбор оборудования для производства сырокопченых продуктов из свинины -работа на оборудовании для производства сырокопченых продуктов из свинины -соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -устное обоснование (защита выполненной работы
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства копченых изделий ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства сырокопченых продуктов из свинины : корейки, грудинки, шейки и филея	

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (120 минут) бе*з* перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25, 212; оборудование, химическая посуда ,реактивы и материалы лаборатории мясного и животного сырья и продукции №321; оборудование,материалы и сырье базового предприятия – МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

<u>Учебники:</u>

1.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.-М.: КолосС,2001.-376с.:ил. ГРИФ МО РФ

2.Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов.-М.: КолосС,1999.-176с.

3.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во

«Профессия», 2006 г. – 224 с.
4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.
5.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.
6.Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский.-4-е изд., испр. и доп.- Новосибирск: Сиб. унив. изд-во,2007.-528с.:ил. ГРИФ МО РФ
7.Рогов И.А. и др**.** Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ
8.Сенченко Б.С. и др. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. - Ростов н/Д: Издательский центр «Март»,2001.-864с.
9.Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов.- М.: «Дашков и К», 2005.-112 с.
Методические пособия: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.
Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)
Справочная литература: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А. Г. Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с. (стр.317)
Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

ЗАДАНИЕ № __13__

1. **Теоретическое задание :**

Составить технологические схемы производства вареных продуктов из свинины

- указать цели и температурные режимы технологических операций
- указать точки технохимического контроля производства вареных продуктов из свинины
- указать возможные дефекты вареных продуктов из свинины я , причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)
- указать назначение, конструкцию и принцип действия машины для массирования мяса

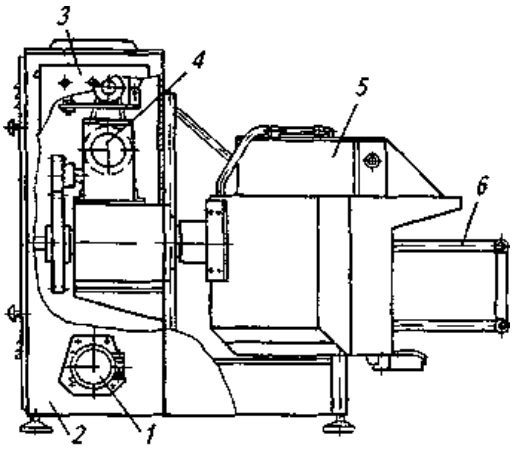


Рисунок – Машина для массирования мяса Я2-ФММ

2. **Практическое задание**

Определите массу сырья для производства вареного рулета ленинградского при разделке свиных полутуш в шкуре, массой 70 кг. мяса на костях. Определите выход готовой продукции.

3. **Компьютерное тестирование (кейс № 1)**

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки (да/нет)
ПК 1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	1.Процесс выполнения задания 2. Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью для производства вареных продуктов из свинины Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам для производства вареных продуктов из свинины Проведение контроля вареных продуктов из свинины	-обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания) -аргументированность выбора методов контроля качества сырья -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции при производстве вареных продуктов из свинины -соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа -точность и грамотность оформления документации -соответствие ведения технологических процессов производ-
ПК 2. Вести технологический процесс производства копченых изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве вареных продуктов из свинины	

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности			ства вареных продуктов из свинины требованиям технологических инструкций -использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности -точность и грамотность оформления технологической документации -расчет и подбор оборудования для производства вареных продуктов из свинины -работа на оборудовании для производства вареных продуктов из свинины -соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -устное обоснование (защита выполненной работы
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства копченых изделий ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства вареных продуктов из свинины	

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (120 минут) бе*з* перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25, 212; оборудование, химическая посуда ,реактивы и материалы лаборатории мясного и животного сырья и продукции №321; оборудование,материалы и сырье базового предприятия – МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

<u>Учебники:</u>

1.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.-М.: КолосС,2001.-376с.:ил. ГРИФ МО РФ

2.Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса

и мясопродуктов.-М.: КолосС,1999.-176с.
3.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.
4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.
5.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.
6.Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский.-4-е изд., испр. и доп.- Новосибирск: Сиб. унив. изд-во,2007.-528с.:ил. ГРИФ МО РФ
7.Рогов И.А. и др**.** Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ
8.Сенченко Б.С. и др. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. - Ростов н/Д: Издательский центр «Март»,2001.-864с.
Методические пособия: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.
Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)
Справочная литература: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А. Г. Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с. (стр.334)
Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

ЗАДАНИЕ № 14

1. **Теоретическое задание :**

Составить технологические схемы производства продуктов из говядины вареных

- указать цели и температурные режимы технологических операций
- указать точки технохимического контроля производства продуктов из говядины вареных
- указать возможные дефекты продуктов из говядины вареных, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)
- указать назначение, конструкцию и принцип действия волчка

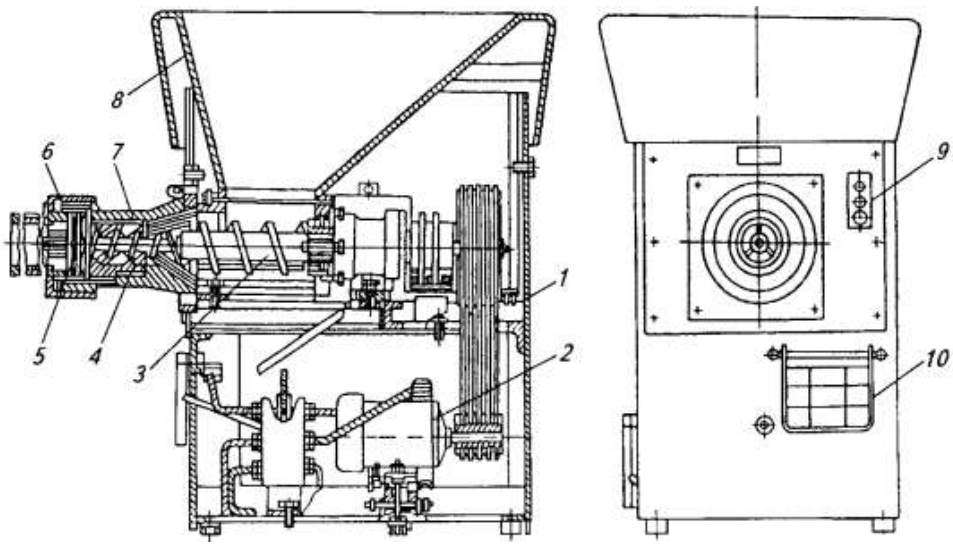


Рисунок – Волчок К6-ФВП-120

2. **Практическое задание**

Рассчитайте выход жилованного мяса и заполните таблицу

Вид и сорт жилованного мяса	Нормативный выход, % от массы жилованного мяса	Фактическое количество мяса
Говядина		
Высший сорт		
Первый сорт		
Второй сорт		
Итого		**2468,8кг**
Свинина		
Нежирная		
Жирная		
Полужирная		
Итого		**3124,12кг**

3. **Компьютерное тестирование (кейс № 1)**

Предмет(ы) оценивания	**Объект(ы) оценивания**	**Показатели оценки**	**Критерии оценки (да/нет)**
ПК1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий.	1.Процесс выполнения задания 2.Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью при производстве продуктов из говядины вареных Контроль соблюде-	-обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания)

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		ния требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве продуктов из говядины вареных Проведение контроля продуктов из говядины вареных	-аргументированность выбора методов контроля качества сырья -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции при производстве продуктов из говядины вареных -соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа -точность и грамотность оформления документации -соответствие ведения технологических процессов производства продуктов из говядины вареных требованиям технологических инструкций -использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности -точность и грамотность оформления технологической документации -расчет и подбор оборудования для производства продуктов из говядины вареных -работа на оборудовании для производства продуктов из говядины вареных -соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -устное обоснование (защита выполненной рабо-
ПК 2. Вести технологический процесс производства копченых изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве продуктов из говядины вареных	
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства копченых изделий ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства продуктов из говядины вареных	

эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации			ты

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (120 минут) бе*з* перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25, 212; оборудование, химическая посуда ,реактивы и материалы лаборатории мясного и животного сырья и продукции №321; оборудование,материалы и сырье базового предприятия –МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

<u>Учебники:</u>

1.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.- М.: КолосС,2001.-376с.: ил. ГРИФ МО РФ

2.Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов. - М.: КолосС,1999.-176с.

3.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.

5.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.

6.Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский.-4-е изд., испр. и доп.- Новосибирск: Сиб. унив. изд-во,2007.-528с.:ил. ГРИФ МО РФ

7.Рогов И.А. и др. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ

8.Сенченко Б.С. и др. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. -

Ростов н/Д: Издательский центр «Март»,2001.-864с.
9.Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов.- М.: «Дашков и К», 2005.-112 с.
Методические пособия: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.
Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)
Справочная литература: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А. Г. Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с. (стр.334)
Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

ЗАДАНИЕ № __15__

1. **Теоретическое задание :**

Составить технологические схемы производства продуктов из говядины варено-копченых

- указать цели и температурные режимы технологических операций
- указать точки технохимического контроля производства продуктов из говядины варено-копченых
- указать возможные дефекты продуктов из говядины варено-копченых, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)
- рассмотреть устройство формующего коэкструзионного механизма. Описать механизм образования тесто-фаршевых трубочек:

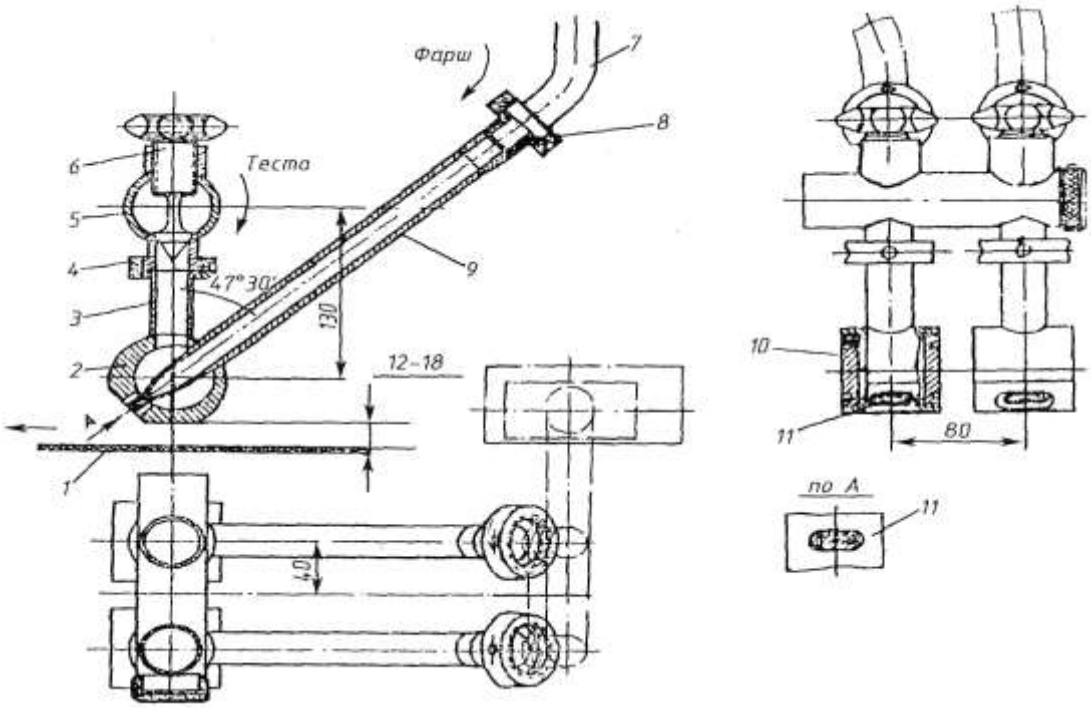


Рисунок – Устройство формующего коэкструзионного механизма

2. Практическое задание :

Заполнить таблицу «Перечень технологических операций разделки, обвалки и жиловки мяса»

Таблица «Перечень технологических операций разделки,обвалки и жиловки мяса»

Номер опера-ции	Наименован ие операции	Технологические параметры и дополнительные сведения по операции	Технические средства
1	**2**	**3**	**4**
01	Приемка сырья (ветеринарный контроль) и подача его на обработку	Поступающее в тушах и полутушах сырье принимается по видам и категориям упитанности в соответствии с сертификатами, сырье взвешивается	Тележки напольные, элеватор для подъема на подвесной путь, весы
02	Дефростация (размораживание) замороженного сырья	Производится размораживание мяса до температуры в толще куска сырья –1…+1оС	Камера для дефростации мяса
03	Сухая зачистка сырья или при необходимости мокрая	Удаление загрязне-ний, клейм с поверхности, температура воды 35…50оС	нож, душирующая щетка
04	Разделка туш,полутуш и четвертин		
05	Обвалка		
06	Жиловка мяса		
07	Сортировка мяса		
08	Сбор и сортировка кости		

3.Компьютерное тестирование (кейс № 1)

Предмет(ы) оценивания	**Объект(ы) оценивания**	**Показатели оценки**	**Критерии оценки (да/нет)**
ПК1. Контролировать качество сырья, вспо-могательных мате-риалов, полуфабрика-	1.Процесс вы-полнения зада-ния 2. Подготовлен-	Контроль соблюдения требований к основ-ному сырью при про-изводстве продуктов	-обращение в ходе зада-ния к информационным источникам -рациональное распреде-

тов и готовой продукции при производстве копченых изделий. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	ный продукт	из говядины варено-копченых Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве продуктов из говядины варено-копченых Проведение контроля продуктов из говядины варено-копченых	ление времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания) -аргументированность выбора методов контроля качества сырья -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции при производстве продуктов из говядины варено-копченых -соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа -точность и грамотность оформления документации
ПК 2. Вести технологический процесс производства копченых изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве продуктов из говядины варено-копченых	-соответствие ведения технологических процессов производства продуктов из говядины варено-копченых требованиям технологических инструкций -использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности -точность и грамотность оформления технологической документации -расчет и подбор оборудования для производства продуктов из говядины варено-копченых -работа на оборудовании для производства продуктов из говядины варено-копченых -соблюдение правил безо-

ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства копченых изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства продуктов из говядины варено-копченых	пасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -устное обоснование (защита выполненной работы

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (120 минут) бе*з* перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25, 212; оборудование, химическая посуда ,реактивы и материалы лаборатории мясного и животного сырья и продукции №321; оборудование,материалы и сырье базового предприятия –МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

<u>Учебники:</u>

1.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.- М.: КолосС,2001.-376с.: ил. ГРИФ МО РФ

2.Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов. - М.: КолосС,1999.-176с.

3.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.

5.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.

6.Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский.-4-е изд., испр. и доп.- Новосибирск: Сиб. унив. изд-во,2007.-528с.:ил. ГРИФ МО РФ

7.Рогов И.А. и др. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ

8.Сенченко Б.С. и др. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. - Ростов н/Д: Издательский центр «Март»,2001.-864с.

9.Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов.- М.: «Дашков и К», 2005.-112 с.

Методические пособия: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.

Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)

Справочная литература: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А. Г.

Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с. (стр.334)
Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

ЗАДАНИЕ № 16

1. **Теоретическое задание :**

Составить технологические схемы производства продуктов из баранины

- указать цели и температурные режимы технологических операций
- указать точки технохимического контроля производства продуктов из баранины
- указать возможные дефекты продуктов из баранины, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)
- рассмотреть технологическую схему котлетного автомата с плоской формующей пластиной и укладкой котлет на лотки. Указать, из каких узлов состоит данный автомат. Описать его устройство и принцип действия.

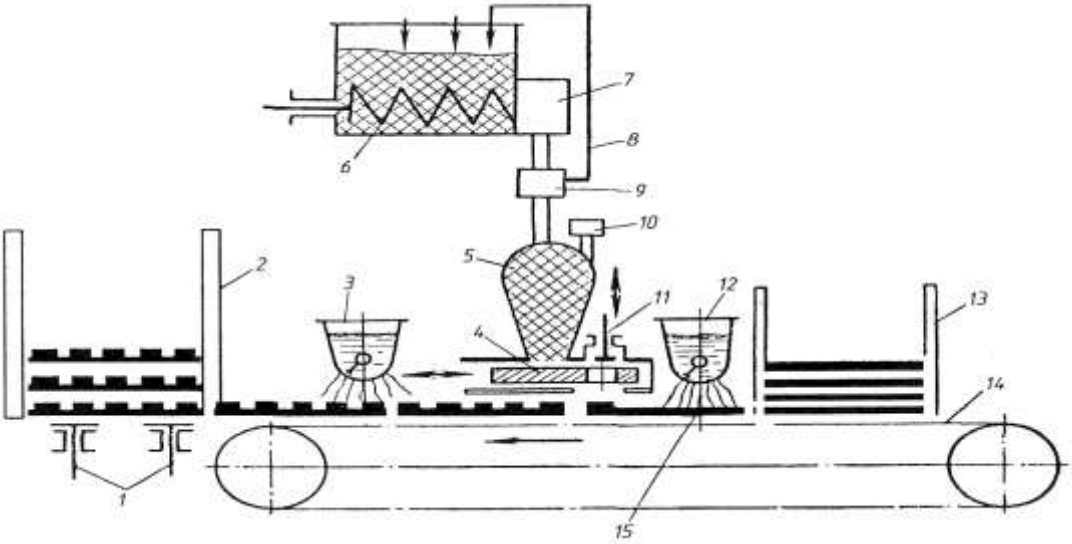


Рисунок – Технологическая схема котлетного автомата с плоской формующей пластиной и укладкой котлет на лотки

2. **Практическое задание :**

Производственная ситуация :

В цех поступает мясное сырье с признаками DFD. Вы исполняете обязанности технолога цеха изготовления колбасных изделий

Задачная формулировка :

1. Предложить ассортимент мясных продуктов.
2. Произвести корректировку рецептур и процессов производства (по необходимости).
3. Рассчитать необходимые компоненты рецептур.

4. Произвести расчет и подбор технологического оборудования для производства, 20 тонн готовых изделий.

5. Предусмотреть точки технохимического контроля производства.

3. Компьютерное тестирование (кейс № 1)

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки (да/нет)
ПК 1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	1.Процесс выполнения задания 2. Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью при производстве продуктов из баранины Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве продуктов из баранины Проведение контроля продуктов из баранины	-обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания) -аргументированность выбора методов контроля качества сырья -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции при производстве продуктов из баранины -соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа
ПК 2. Вести технологический процесс производства копченых изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного разви-	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве продуктов из баранины	-точность и грамотность оформления документации -соответствие ведения технологических процессов производства продуктов из баранины требованиям технологических инструкций -использование информационно-коммуникационных

тия, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации			технологии в профессиональной деятельности -точность и грамотность оформления технологической документации -расчет и подбор оборудования для производства продуктов из баранины -работа на оборудовании для производства продуктов из баранины -соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -устное обоснование (защита выполненной работы)
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства копченых изделий ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства продуктов из баранины	

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (120 минут) без перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25, 212; оборудование, химическая посуда ,реактивы и материалы лаборатории мясного и животного сырья и продукции №321; оборудование,материалы и сырье базового предприятия –МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

<u>Учебники:</u>

1.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.- М.: КолосС,2001.-376с.: ил. ГРИФ МО РФ

2.Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов. - М.: КолосС,1999.-176с.

3.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.

5.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.

6.Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский.-4-е изд., испр. и доп.- Новосибирск: Сиб. унив. изд-во,2007.-528с.:ил. ГРИФ МО РФ
7.Рогов И.А. и др. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.-М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ
8.Сенченко Б.С. и др. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. -Ростов н/Д: Издательский центр «Март»,2001.-864с.
Методические пособия: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.
Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)
Справочная литература: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А. Г. Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с. (стр.334)
Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

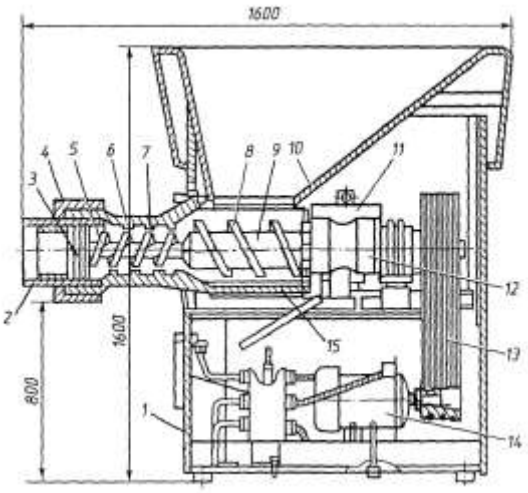
ЗАДАНИЕ № __17__

1. **Теоретическое задание :**

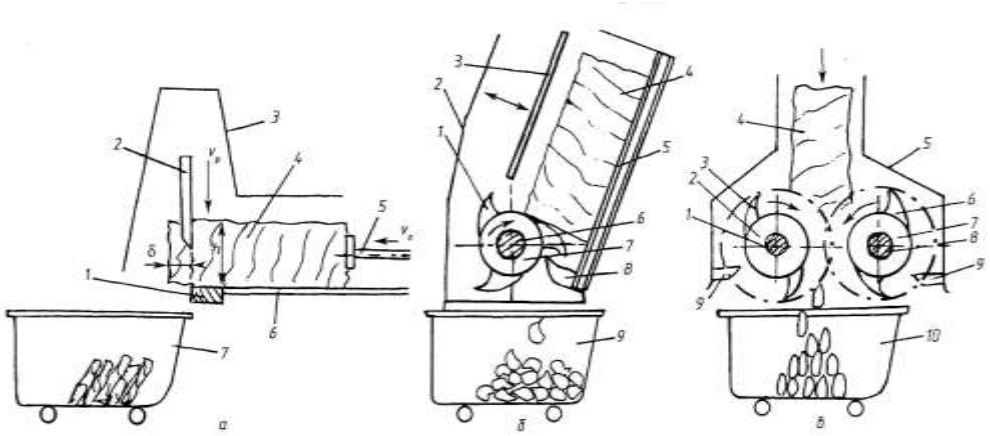
Составить технологические схемы производства продуктов из конины

- указать цели и температурные режимы технологических операций
- указать точки технохимического контроля производства продуктов из конины
- указать возможные дефекты продуктов из конины, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)
- рассмотреть схематические изображения оборудования для измельчения: блокорезки, волчка и шпигорезки. Указать название и назначение основных элементов конструкции.

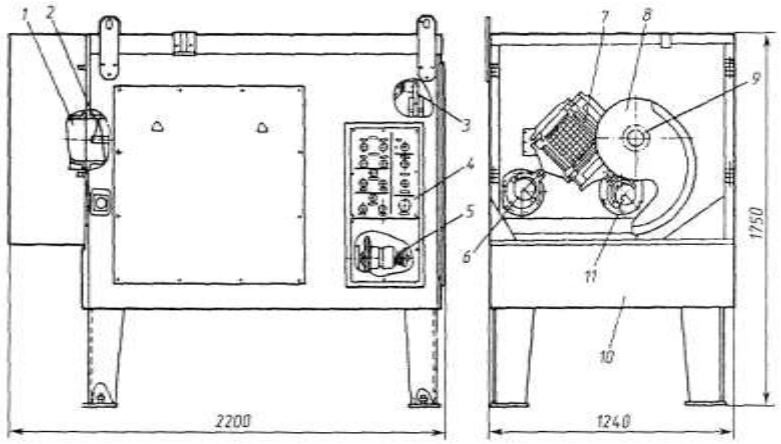
А) Волчок



Б) Блокорезки



В) Шпигорезка



2. Практическое задание :

Производственная ситуация :

В цех поступило мясное сырье с признаками PSE. Вы начальник цеха изготовления колбасных и соленых изделий .

Задачная формулировка :

1. Предложить ассортимент мясных продуктов.
2. Произвести корректировку рецептур и процессов производства (по необходимости).
3. Рассчитать необходимые компоненты рецептур.
4. Произвести расчет и подбор технологического оборудования для производства, 2,0 тонн готовых изделий.
5. Предусмотреть точки технохимического контроля производства.

3. Компьютерное тестирование (кейс № 1)

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки (да/нет)
ПК 1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	1.Процесс выполнения задания 2. Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью при производстве продуктов из конины Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве продуктов из из конины Проведение контроля продуктов из конины	-обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания) -аргументированность выбора методов контроля качества сырья -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции при производстве продуктов из конины -соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа
ПК 2. Вести технологический процесс производства копченых изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве продуктов из конины	-точность и грамотность оформления документации -соответствие ведения технологических процессов производства продуктов из конины требованиям технологических инструкций -использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности

ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства копченых изделий ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства продуктов из конины	-точность и грамотность оформления технологической документации -расчет и подбор оборудования для производства продуктов из конины -работа на оборудовании для производства продуктов из конины -соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -устное обоснование (защита выполненной работы

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (120 минут) бе*з* перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25, 212; оборудование, химическая посуда ,реактивы и материалы лаборатории мясного и животного сырья и продукции №321; оборудование,материалы и сырье базового предприятия – МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

<u>Учебники:</u>

1.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.- М.: КолосС,2001.-376с.: ил. ГРИФ МО РФ

2.Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов. - М.: КолосС,1999.-176с.

3.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.

5.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.

6.Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский.-4-е изд., испр. и доп.- Новосибирск: Сиб. унив. изд-во,2007.-528с.:ил. ГРИФ МО РФ

7.Рогов И.А. и др. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ

8.Сенченко Б.С. и др. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. - Ростов н/Д: Издательский центр «Март»,2001.-864с.
9.Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов.- М.: «Дашков и К», 2005.-112 с.
Методические пособия: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.
Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)
Справочная литература: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А. Г. Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с. (стр.334)
Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

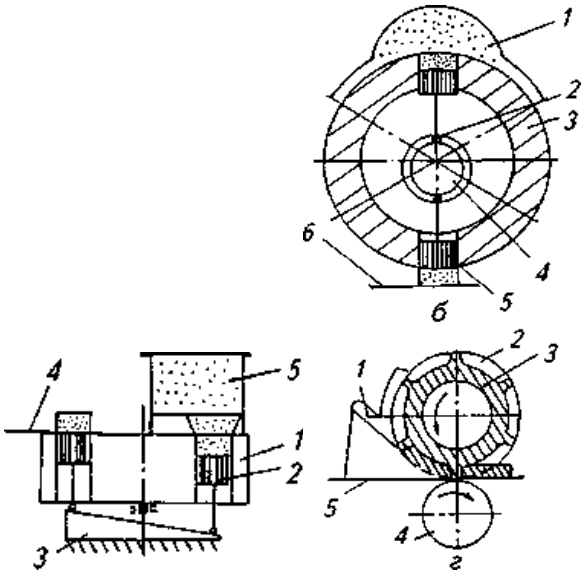
Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

ЗАДАНИЕ № __18__

1. **Теоретическое задание :**

Составить технологические схемы производства фасованного мяса

- указать цели и температурные режимы технологических операций
- указать точки технохимического контроля производства фасованного мяса
- указать возможные дефекты фасованного мяса, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)
- указать назначение, конструкцию и принцип действия устройств для формования котлет



а–однорядного типа; *б*–многорядного типа; *в*–с многогнездовой плитой

Рисунок – Схема работы устройств для формования котлет

2. **Практическое задание:**

Определите количество получаемого жилованного мяса по сортам . Масса сырья 1 тонна - по каждому виду сырья . Заполните таблицу «Выход различных видов жилованного мяса по сортам»

Таблица-Выход различных видов жилованного мяса по сортам

Вид и сорт жилованного мяса	Выход, % от массы жилованного мяса	Масса жилованного мяса, кг
Говядина		
		1000
Свинина		
		1000
Конина		
		1000

3. Компьютерное тестирование (кейс № 1)

Предмет(ы) оценивания	**Объект(ы) оценивания**	**Показатели оценки**	**Критерии оценки (да/нет)**
ПК 1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполне-	1.Процесс выполнения задания 2. Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью при производстве фасованного мяса Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве фасованного мяса Проведение контроля фасованного мяса	- обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания) -аргументированность выбора методов контроля качества сырья -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции при производстве фасованного мяса -соответствие усвоенных алгоритмов дея-

ния профессиональных задач, профессионального и личностного развития.			тельности требованиям стандартов на методы анализа -точность и грамотность оформления документации -соответствие ведения технологических процессов производства фасованного мяса требованиям технологических инструкций -использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности -точность и грамотность оформления технологической документации -расчет и подбор оборудования для производства фасованного мяса -работа на оборудовании для производства фасованного мяса -соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -устное обоснование (защита выполненной работы
ПК 2. Вести технологический процесс производства копченых изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве фасованного мяса	
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства копченых изделий ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства фасованного мяса	

деятельности			

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (120 минут) бе*з* перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25, 212; оборудование, химическая посуда ,реактивы и материалы лаборатории мясного и животного сырья и продукции №321; оборудование,материалы и сырье базового предприятия –МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

<u>Учебники:</u>

1.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.- М.: КолосС,2001.-376с.: ил. ГРИФ МО РФ

2.Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов. - М.: КолосС,1999.-176с.

3.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.

5.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.

6.Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский.-4-е изд., испр. и доп.- Новосибирск: Сиб. унив. изд-во,2007.-528с.:ил. ГРИФ МО РФ

7.Рогов И.А. и др. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ

8.Сенченко Б.С. и др. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. - Ростов н/Д: Издательский центр «Март»,2001.-864с.

Методические пособия: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.

Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)

Справочная литература: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А. Г. Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с. (стр.334)

Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

ЗАДАНИЕ № <u>19</u>

1. **Теоретическое задание :**

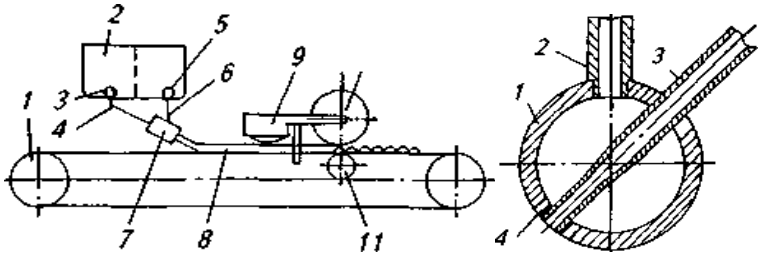
Составить технологические схемы производства натуральных полуфабрикатов

- указать цели и температурные режимы технологических операций

- указать точки технохимического контроля производства натуральных полуфабрикатов

- указать возможные дефекты натуральных полуфабрикатов, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)

- указать назначение, конструкцию и принцип действия пельменного автомата

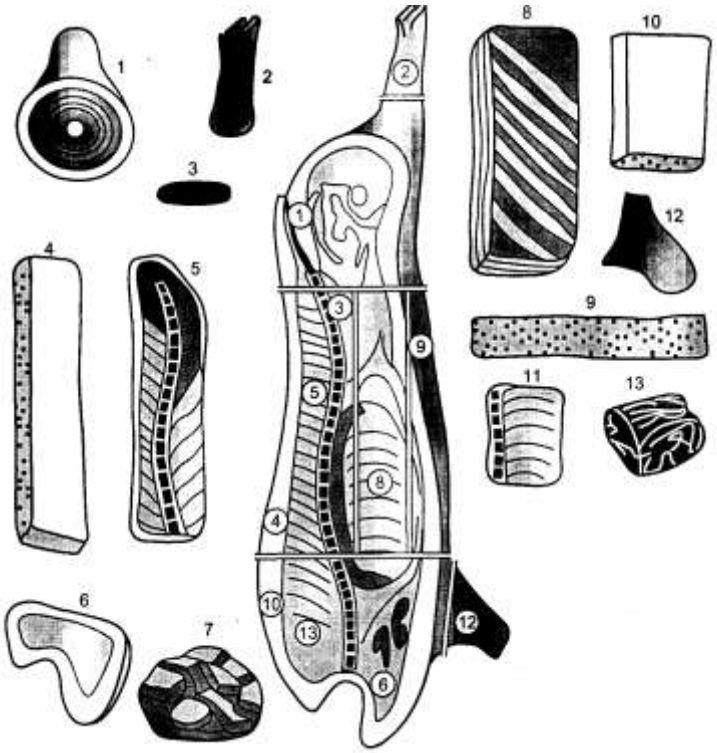


а–принципиальная схема пельменных автоматов;
б–формующее устройство

Рисунок – Схема работы пельменных автоматов

2. Практическое задание :

1.Определите, какая схема разделки изображена на рисунке .
2.Определите части туш (полутуш), изображенных на рисунке
3.Определите направление использования различных частей туши



3. Компьютерное тестирование (кейс № 1)

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки (да/нет)
ПК 1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	1.Процесс выполнения задания 2. Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью при производстве натуральных полуфабрикатов Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве натуральных полуфабрикатов Проведение контроля натуральных полуфабрикатов	- обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания) -аргументированность выбора методов контроля качества сырья -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции при производстве фасованного мяса -соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа -точность и грамотность оформления документации -соответствие ведения технологических процессов производства натуральных полуфабрикатов требованиям технологических инструкций -использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности
ПК 2. Вести технологический процесс производства копченых изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного разви-	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве натуральных полуфабрикатов	

тия, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации			-точность и грамотность оформления технологической документации -расчет и подбор оборудования для производства натуральных полуфабрикатов -работа на оборудовании для производства натуральных полуфабрикатов -соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -устное обоснование (защита выполненной работы
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства копченых изделий ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства натуральных полуфабрикатов	

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (120 минут) бе*з* перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25,212, базовое предприятие –МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

<u>Учебники:</u>

1.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.- М.: КолосС,2001.-376с.: ил. ГРИФ МО РФ

2.Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов. - М.: КолосС,1999.-176с.

3.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.

5.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.

6.Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский.-4-е изд., испр. и доп.- Новосибирск: Сиб. унив. изд-

во,2007.-528с.:ил. ГРИФ МО РФ
7.Рогов И.А. и др. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ
8.Сенченко Б.С. и др. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. - Ростов н/Д: Издательский центр «Март»,2001.-864с.
9.Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов.- М.: «Дашков и К», 2005.-112 с.
Методические пособия: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.
Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)
Справочная литература: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А. Г. Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с. (стр.334)
Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

ЗАДАНИЕ № __20__

1. **Теоретическое задание :**

Составить технологические схемы производства рубленых и фаршированных полуфабрикатов

- указать цели и температурные режимы технологических операций
- указать точки технохимического контроля производства рубленых и фаршированных полуфабрикатов
- указать возможные дефекты рубленых и фаршированных полуфабрикатов, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)
- указать назначение, конструкцию и принцип действия котлетного автомата

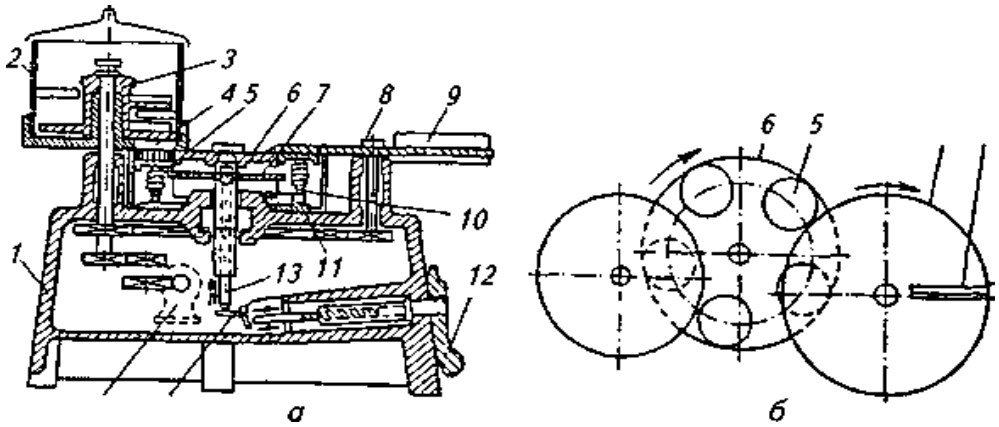


Рисунок – Котлетный автомат АК2М-40

2. **Практическое задание :**

Производственная ситуация :

У вас имеется сырье с признаками PSE , DFD , NOR.

Задачная формулировка:

Вы работаете мастером цеха изготовления колбасных и копченых изделий. Произведите выбор сырья для производства сырокопченых изделий из мяса

1. Произведите анализ возможной производственной ситуации при использовании всех видов сырья
2. Выявите способы, которые могут быть использованы при разрешении производственной ситуации.
3. Определите свои действия в каждой ситуации, если вы - начальник цеха .

3. Компьютерное тестирование (кейс № 1)

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки (да/нет)
ПК 1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	1.Процесс выполнения задания 2. Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью при производстве рубленых и фаршированных полуфабрикатов Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве рубленых и фаршированных полуфабрикатов Проведение контроля рубленых и фаршированных полуфабрикатов	- обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания) -аргументированность выбора методов контроля качества сырья -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции при производстве рубленых и фаршированных полуфабрикатов -соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа -точность и грамотность оформления документации -соответствие ведения технологических процессов производства
ПК 2. Вести технологический процесс производства копченых изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных си-	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве рубленых и фаршированных полуфабрикатов	

туациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности			рубленых и фаршированных полуфабрикатов требованиям технологических инструкций -использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности -точность и грамотность оформления технологической документации -расчет и подбор оборудования для производства рубленых и фаршированных полуфабрикатов -работа на оборудовании для производства рубленых и фаршированных полуфабрикатов -соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -устное обоснование (защита выполненной работы)
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства копченых изделий ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства рубленых и фаршированных полуфабрикатов	

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (120 минут) бе***з*** перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25, 212; оборудование, химическая посуда ,реактивы и материалы лаборатории мясно-

го и животного сырья и продукции №321; оборудование,материалы и сырье базового предприятия –МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

Учебники:

1.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.- М.: КолосС,2001.-376с.: ил. ГРИФ МО РФ

2.Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов. - М.: КолосС,1999.-176с.

3.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.

5.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.

6.Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский.-4-е изд., испр. и доп.- Новосибирск: Сиб. унив. изд-во,2007.-528с.:ил. ГРИФ МО РФ

7.Рогов И.А. и др. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ

8.Сенченко Б.С. и др. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. - Ростов н/Д: Издательский центр «Март»,2001.-864с.

9.Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов.- М.: «Дашков и К», 2005.-112 с.

Методические пособия: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.

Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)

Справочная литература: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А. Г. Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с. (стр.334)

Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

ЗАДАНИЕ № __21__

1. **Теоретическое задание :**

Составить технологические схемы производства замороженных полуфабрикатов в тесте

- указать цели и температурные режимы технологических операций
- указать точки технохимического контроля производства замороженных полуфабрикатов в тесте
- указать возможные дефекты замороженных полуфабрикатов в тесте, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)
- указать назначение, конструкцию и принцип действия пельменного автомата

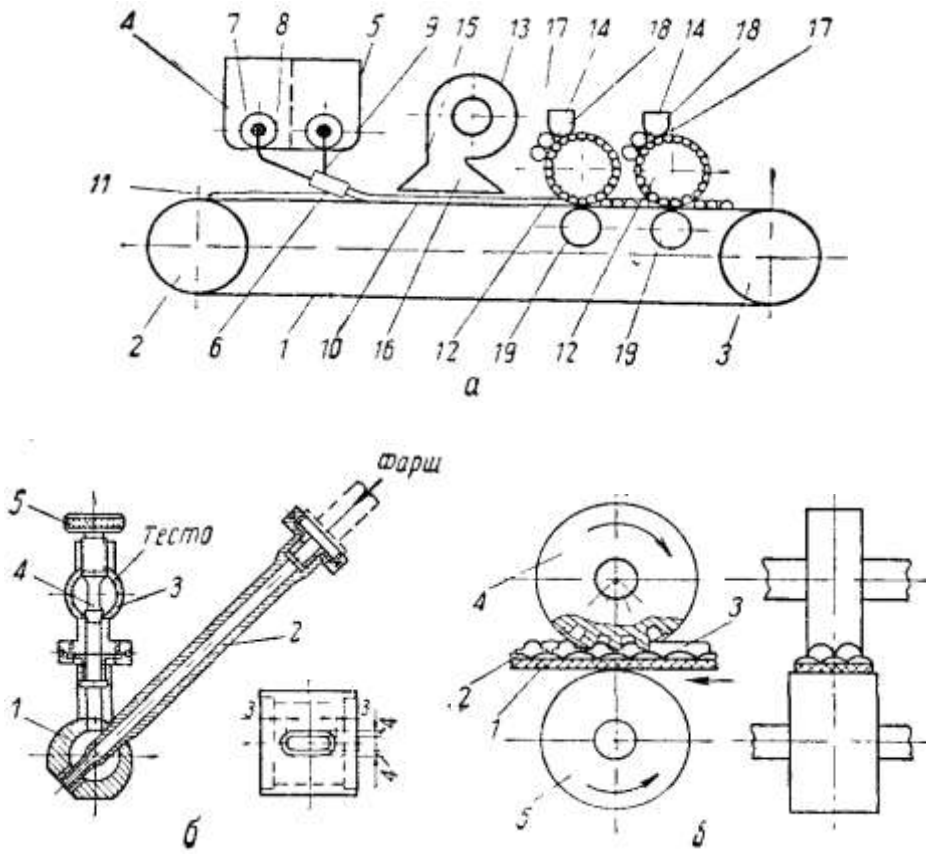


Рисунок – Пельменный автомат СУБ-2-67

2. **Практическое задание:**

Производственная ситуация :

Вы работаете мастером цеха по производству полуфабрикатов . За последний месяц работы вашего цеха отмечено ухудшение качества замороженных полуфабрикатов в тесте , производимых по стандартной технологической схеме.

Задачная формулировка:

1.Определите факторы, которые могут оказать влияние на качество готовой продукции.

2.Разработайте план мероприятий по выведению работы цеха на качественно новый уровень, обеспечивающий повышение качества вырабатываемой продукции, существенное увеличение ассортимента и глубины переработки сырья.

3. **Компьютерное тестирование (кейс № 1)**

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки (да/нет)
ПК1. Контролировать качество сырья, вспо-	1.Процесс выполнения задания	Контроль соблюдения требований к основно-	-обращение в ходе задания к информаци-

могательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	2. Подготовленный продукт	му сырью при производстве замороженных полуфабрикатов в тесте Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве замороженных полуфабрикатов в тесте Проведение контроля замороженных полуфабрикатов в тесте	онным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания) -аргументированность выбора методов контроля качества сырья -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции при производстве замороженных полуфабрикатов в тесте -соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа -точность и грамотность оформления документации -соответствие ведения технологических процессов производства замороженных полуфабрикатов в тесте требованиям технологических инструкций -использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности -точность и грамотность оформления технологической документации -расчет и подбор оборудования для произ-
ПК 2. Вести технологический процесс производства копченых изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве замороженных полуфабрикатов в тесте	
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства копченых изделий	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства замороженных полуфабрикатов в тесте	

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации			водства замороженных полуфабрикатов в тесте -работа на оборудовании для производства замороженных полуфабрикатов в тесте -соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -устное обоснование (защита выполненной работы)

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (120 минут) бе*з* перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25,212, базовое предприятие –МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

<u>Учебники:</u>

1.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.- М.: КолосС,2001.-376с.: ил. ГРИФ МО РФ

2.Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов. - М.: КолосС,1999.-176с.

3.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.
5.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.
6.Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский.-4-е изд., испр. и доп.- Новосибирск: Сиб. унив. изд-во,2007.-528с.:ил. ГРИФ МО РФ
7.Рогов И.А. и др. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ
8.Сенченко Б.С. и др. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. - Ростов н/Д: Издательский центр «Март»,2001.-864с.
9.Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов.- М.: «Дашков и К», 2005.-112 с.
Методические пособия: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.
Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)
Справочная литература: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А. Г. Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с. (стр.334)
Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

ЗАДАНИЕ № __22__

Текст задания:

Выполнение практико-ориентированных проектов

Проект 1- «Изготовление мясных паштетов»

I. Цели:

1.Создание условий для организации самостоятельной, продуктивной деятельности студентов;
2.Формирование и развитие профессиональных и общих компетенций выпускника в проектных действиях, операциях, проектной деятельности в целом.

Задачи проекта:

1.Выбрать и обосновать ассортимент мясных паштетных изделий и произвести их выработку.
2.Систематизировать и оформить сопроводительные материалы, включающие подробную характеристику изготовляемого продукта и основных этапов проектной деятельности.
3.Провести публичную презентацию и защиту полученных результатов.
4.Провести самооценку и рефлексию своей проектной деятельности

Результат:

- Мясные паштеты, подготовленные для дегустации.
- Сопроводительные материалы в виде мини-исследования, реферата, альбома, мультимидийной презентации, видеофильма, сборника схем и таблиц и т.п.
- Средства для презентации продукции: реклама, мультимидийная презентация, сообщения, представление продукции и др.
- Развитие профессиональных способностей:
  - определять и развивать свои познавательные и профессиональные интересы.
  - находить практические, интересные виды деятельности при выполнении проекта
  - выбирать практический вид деятельности для себя согласно распределенным в микро-группах обязанностям.
  - исследовать условия практической деятельности во время работы над проектом.
  - совершенствовать профессиональную подготовку к практике.
  - осуществлять свою деятельность на практике.
  - принимать ответственность и решать возникающие проблемы.
  - оценить результаты практической деятельности.
  - делать выводы из результатов практической деятельности.
  - устанавливать личностное отношение к практической проектной деятельности.
  - устанавливать общественную ценность проектной деятельности.
  - устанавливать профессиональную ценность своей проектной деятельности.

II. Алгоритм деятельность педагогов и студентов по реализации основных этапов проекта

Этап реализации проекта	Деятельность студентов	Деятельность педагогов
1.Разработка задания для выполнения проекта	- анализ своих познавательных интересов; - участие в выборе тематики проекта;	- выбор значимой в исследовательском, творческом плане задачи, требующей интегрированного знания, исследовательского поиска для ее решения; -определение практической, теоретической, познавательной значимости предполагаемых результатов; - разработка проектного задания и рекомендаций по выполнению проекта; - разработка примерного плана-графика выполнения проекта;
2.Выбор темы проекта (целеполагание).	- ознакомиться с заданием для разработки проекта; - выявить актуальность и сферу применения темы проекта; определить область исследования; -совместно с преподавателем определить критерии оценки проекта;	- выдать задание для разработки проекта, показать студентам их возможности при реализации проекта (например, возможности самореализации, приобретения нового опыта, удовлетворения познавательных потребностей, радость от достижения результа-

	- договориться о характере взаимодействия участников проекта (индивидуальном, групповом, коллективном); - исследовать свои интересы и потребности, реализуемые в рамках проекта; -четко определить цели своей деятельности; - наметить результат и определить алгоритм первоначальной деятельности (что надо сделать?).	та и др.); - совместно со студентами определить критерии оценки проекта. - договориться о характере взаимодействия участников проекта (индивидуальном, групповом, коллективном- помочь наметить первоначальные направления деятельности; - создать условия для проявления инициативы, самостоятельности студентов;
3.Сбор информации по теме проекта.	- определить возможные источники информации; - обсудить и выбрать методы исследования и поиска информации; - самостоятельная поисковая деятельность по сбору информации по теме проекта; - анализ и осмысление информации по теме проекта; - формулирование идей о способах реализации проекта.	- указать возможные источники информации; - определить время на реализацию данного этапа проекта; - провести консультацию на тему «Эффективные приемы работы с источниками информации. Способы обработки информации»; - подсказывать возможные направления поиска, способствовать проявлению активности каждого студента;
4.Групповое обсуждение проекта.	- обмен собранной информацией; - высказывание идей по реализации проекта на основе принципов свободного самовыражения; - обсуждение и оценка выдвинутых идей; - выбор идеи, которая должна будет реализоваться в конечном продукте проекта;	- организовать групповое обсуждение проектов; - помочь в процедуре отбора и оценки выдвинутых идей; - вести работу по созданию атмосферы доверия, свободного самовыражения, творческой активности студентов;
5.Планирование проектного задания	- определять свои новые интересы на основе развития первоначальных потребностей; определить и обосновать свою работу на практике в контексте собственных интересов; - чётко определить цели своей деятельности; - сделать обоснованный выбор места реализации проекта; - составить подробную технологическую карту проекта (определить и обосновать свои конкретные шаги по реализации	- определить время на реализацию данного этапа проекта; - помочь, как можно детальнее разработать технологическую карту проекта; - при запросе студентов помочь распределить обязанности; - помочь определить недостающие ресурсы; - организовать проведение промежуточного отчета о готовности к выполнению проекта;

	проекта на практике).	
6.Выполнение задуманного проекта.	Реализовать технологическую карту проекта: - обеспечить наличие всех необходимых ресурсов; - произвести пробную выработку продукта; - обсудить возникшие трудности и способы их преодоления; - проанализировать качество изготовленного продукта, определить его недостатки и наметить пути их устранения; - оформить сопроводительную документацию и отчет о проекте; - подготовиться к презентации и защите проекта;	- давая максимальную свободу координировать деятельность студентов, обеспечивая их движение вперед; - оказывать помощь в реализации технологической карты проекта по запросам студентов; - развивать рабочие контакты, поддерживать атмосферу сотрудничества и взаимопомощи; - поддерживать мотивацию; - по мере необходимости организовывать консультации; - провести репетицию презентации проектов;
7.Презентация и защита проекта.	- представить и защитить свой проект; - ознакомиться с оценкой проекта; - определить возможности совершенствования и дальнейшие направления своей деятельности;	- сформировать группы рецензентов, оппонентов и экспертов; - разработать бланки для оценки проекта; - организовать публичную защиту проектов; - подвести итоги выполнения проекта;
8.Самоанализ и рефлексия.	- провести самооценку своей деятельности; - провести рефлексию на осознание целей, средств и результатов своей деятельности; - провести рефлексию на свое развитие (успех, затруднения в деятельности, интерес или скука в деятельности, эмоциональные переживания).	- создать условия для запуска процессов самооценки и рефлексии у студентов; - провести систематизацию и и сделать выводы о приобретенных знаниях и умениях, по развитию личностных качеств и достоинств студентов. - определить возможности совершенствования и дальнейшие направления своей деятельности

III. Этапы реализации проекта.

- Выбор темы проекта (направления деятельности) и определение вытекающих из нее задач исследования.
- Сбор информации по теме проекта.
- Групповое обсуждение проекта.
- Планирование проектного задания.
- Выполнение задуманного проекта.
- Презентация и защита проекта.
- Самоанализ и рефлексия.

IV. Примерный план-график выполнения проекта

Вид деятельности	Рекомендуемые сроки выполнения	Примечание
Выдача проектного задания		-
Выбор направления деятельности и определение темы, целей и задач проекта		Выбирается лишь общее направление, которое в последующем может корректироваться.
Сбор информации по теме проекта		-
Групповое обсуждение проекта		До этой даты желательно договориться о том, что вы будете делать и четко определить цели своей деятельности.
Планирование проектного задания		На этом этапе вы уже можете приступить к систематизации и оформлению сопроводительных материалов и обеспечению себя необходимыми ресурсами.
Выполнение задуманного проекта: - обеспечение необходимыми ресурсами; - пробная выработка продукции; - оформление сопроводительных материалов; - сдача всех подготовленных сопроводительных материалов для оценке экспертной комиссии; - подготовка к презентации и защите проект		Проанализируйте все трудности, чтобы избежать их в дальнейшем. Вы можете сдать материалы не позже указанного срока. После него проекты к оценке не принимаются
Презентация и защита проектов		-
Самоанализ и рефлексия		Окончание проекта

V. Рекомендации студенту по выполнению проекта

1. Ознакомление с заданием для выполнения проекта.

- внимательно ознакомьтесь со всеми предоставленными вам документами;
- сформулируйте для себя, что такое проект и что вам нужно будет сделать;
- определите то, что вам непонятно, сформулируйте конкретные вопросы и задайте их преподавателям;
- подумайте, что интересного и полезного может вам дать участие в этом проекте;

2. Определение темы проекта и вытекающих из нее задач исследования.

Возможные виды деятельности:

- выявить актуальность и сферу применения темы проекта; определить направление деятельности и тему проекта

- совместно с преподавателями определить критерии оценки проекта;

- договориться о характере взаимодействия участников проекта (индивидуальном, групповом, коллективном);

- исследовать свои интересы и потребности, реализуемые в рамках проекта;

- определить цели и задачи своей деятельности;

- наметить результат и определить алгоритм первоначальной деятельности (что надо сделать?).

На этом этапе мы вам советуем:

- Вспомнить, что вы знаете о мясных паштетах, их видах и технологии изготовления.
- Просмотреть материалы специализированных периодических изданий, чтобы выяснить, какие направления производства мясных продуктов актуальны на сегодняшний день. Вы можете провести небольшое маркетинговое исследование и определить, какие виды паштетов реализуются в магазинах нашего поселка. Какова их цена и качество, каким они пользуются спросом?
- Подумать, что бы хотелось сделать вам, что вы можете сделать в имеющихся условиях. Определить цели и задачи своей деятельности.
- Вспомнить, как оценивается качество мясных паштетов, какими свойствами должны обладать продукты, которые вы хотите изготовить.
- Обсудить с преподавателями те показатели, по которым будут оцениваться результаты вашего проекта (критерии оценки).
- Наметить, что вам надо сделать в первую очередь, распределить обязанности и определить сроки выполнения задуманного.
- Помнить, что вы всегда можете обратиться за консультацией и помощью, но при этом надо четко формулировать свои затруднения, проблемы и вопросы.

3. Сбор информации по теме проекта.

Возможные виды деятельности:

- определить возможные источники информации;

- обсудить и выбрать методы исследования и поиска информации;

- провести самостоятельную поисковую деятельность по сбору информации по теме проекта;

- провести анализ и осмысление информации по теме проекта;

- сформулировать свои идеи о способах реализации проекта.

Для работы над проектом на этом этапе могут быть использованы следующие источники:

- ресурсы Интернета;

- специальная литература: справочники, нормативно-техническая документация, научно-техническая литература, учебные пособия и др.

- материалы специализированных периодических изданий (статьи из журналов, газет и т.п.).

Вам предлагается посетить консультацию на тему «Эффективные приемы работы с источниками информации. Способы обработки информации»;

4. Групповое обсуждение проекта.

Возможные виды деятельности:
- обмен собранной информацией;
- высказывание идей по реализации проекта на основе принципов свободного самовыражения;
- обсуждение и оценка выдвинутых идей;
- выбор идеи, которая должна будет реализоваться в конечном продукте проекта;

На этом этапе необходимо выбрать одну идею, которую необходимо будет реализовать в конечном продукте проекта. Оценить идею и качество предполагаемого изделия можно на основе требований, которые к этому изделию предъявляются. Эти требования называются критериями.

С помощью системы критериев определяется лучшая идея посредством одной из процедур:

- *качественная оценка идей*: рядом с каждой идеей пишется за (+) или против (-); лучшей считается идея, которая набрала больше плюсов.
- *синтез новой идеи*: у предлагаемых идей выбираются лучшие характеристики. Посредством их комбинации определяется новая идея, которая и будет реализована в конечном продукте.

При обсуждении проекта помните о нормах межличностных отношений, которые необходимо соблюдать. На первом этапе обсуждения выдвигайте любые идеи, даже если они кажутся невыполнимыми или вы недостаточно уверены в их качестве. Когда все идеи будут высказаны, попытайтесь объективно и непредвзято оценить их качество (что наиболее актуально, что будет интересно сделать, что возможно сделать в существующих условиях, что наиболее полно будет соответствовать критериям, что будет наиболее полезным в образовательном и профессиональном плане и т.п.). Умейте корректно отстаивать свое мнение. Просто и ясно объяснять свою позицию. Четко определять достоинства и недостатки высказанных предложений. Слушайте и пытайтесь понять других. Умейте признавать свои ошибки.

5. Планирование проектного задания.

Возможные виды деятельности:
- определять свои новые интересы на основе развития первоначальных потребностей; определить и обосновать свою работу на практике в контексте собственных интересов;
- чётко определить цели своей деятельности;
- сделать обоснованный выбор места реализации проекта;
- составить подробную технологическую карту проекта (определить и обосновать свои конкретные шаги по реализации проекта на практике).

На этом этапе осуществляются:
- разработка модели проекта;
- выбирается рациональная технология;
- составляется технологическая карта;
- проводится экономическая оценка;

Итогом данного этапа является подробная технологическая карта проекта. В технологической карте могут отражаться :

1. Необходимые ресурсы: временные, финансовые, трудовые, информационные, материальные.
2. Способы выполнения отдельных операций.
3. План-график выполнения отдельных работ по изготовлению продуктов.

Например, потребность в материальных ресурсах может быть выражена в виде таблицы:

№	Наименование	Количество	Свойства	Где взять	Стоимость	Отметка о наличии

Потребность в информационных ресурсах может быть отражена в таблице:

№	Характер информации	Где взять	Стоимость	Отметка о наличии

При этом четко распределите кто, что делает и за что отвечает.

6. Выполнение задуманного проекта.

Возможные виды деятельности:

- обеспечить наличие всех необходимых ресурсов;
- произвести пробную выработку продукта;
- обсудить возникшие трудности и способы их преодоления;
- проанализировать качество изготовленного продукта, определить его недостатки и наметить пути их устранения;
- оформить сопроводительную документацию и отчет о проекте;
- подготовиться к презентации и защите проекта;

На данном этапе необходимо реализовать технологическую карту проекта. При этом изготавливается продукт, разрабатывается и оформляется сопроводительная документация, ведется подготовка к представлению и защите проекта.

7. Презентация и оценка проекта.

Это завершающий этап работы над проектом. Вам необходимо представить результаты своей деятельности:

- Мясные паштеты, подготовленные для дегустации.
- Сопроводительные материалы в виде мини-исследования, реферата, альбома, мультимидийной презентации, видеофильма, сборника схем и таблиц и т.п.
- Средства для презентации продукции: реклама, мультимидийная презентация, сообщения, представление продукции и др.

Защита происходит в виде выставки проектов с дегустацией выработанной продукции и рассказом о самом изделии и ходом работы над ним. При этом специально сформированная экспертная комиссия проводит оценку проектов в соответствии с разработанными критериями. Все сопроводительные материалы сдаются на оценку за 3 дня до проведения презентации.

При составлении плана своего выступления мы рекомендуем вам попытаться ответить на следующие вопросы:

1. Актуальна ли тема вашего проекта, для кого он предназначен?
2. Было ли проведено предварительное маркетинговое исследование? Что оно выявило?
3. Какова идея вашего проекта? Разнообразны ли были предлагаемые идей?
4. Правильно ли вы сформулировали задачи вашего проекта? Удалось ли вам их реализовать?
5. Какими критериями вы руководствовались? Обоснованными ли были предложенные вам критерии?
6. Насколько хорошо вы спланировали и использовали предоставленное вам время?
7. Достаточно ли вам было знаний и умений?
8. Кто вам помогал в реализации вашего проекта?
9. Какие материалы вами использовались?
10. На каких этапах проекта возникали затруднения? В чем они заключались?
11. Как можно улучшить ваш проект?
12. Каково было ваше эмоциональное состояние на протяжении всего проекта?
13. Что могло бы быть по другому?

8. Самоанализ и рефлексия.

Вам будет необходимо:

- провести самооценку своей деятельности;
- провести рефлексию на осознание целей, средств и результатов своей деятельности;
- провести рефлексию на свое развитие (успех, затруднения в деятельности, интерес или скука в деятельности, эмоциональные переживания).

VI. Таблица оценки студентами своей деятельности

Оцените свою деятельность

Способности	Реализация способностей		
	самостоятельно	С помощью товарища	С помощью преподавателя
Исследование: 1. Своих интересов и способностей в ходе выполнения проекта. 2. Ситуации проекта. 3. Документации проекта. 4. Используемых источников информации. 5. Критериев оценки проекта. 6. Достоинств и недостатков идей по реализации проекта. 7. Условий реализации проекта.			

8. Возможных способов деятельности. 9. Потребности в ресурсах. 10. Своих обязанностей по выполнению проекта. 11. Результатов своей деятельности по выполнению проекта. <u>Проектирование:</u> 1. Целей проектной деятельности. 2. Своего участия в проекте. 3. Способов своей деятельности в ходе проекта. 4. Потребности в необходимых ресурсах. 5. Процесса изготовления продукта. 6. Своего участия в презентации и защите проекта. 7. Рефлексии. <u>Исполнение:</u> 1. Постановка целей и задач своей деятельности. 2. Выявление актуальности и сферы применения проекта. 3. Сбор информации. 4. Обработка информации. 5. Высказывание идей по реализации проекта. 6. Оценка выдвинутых идей. 7. Обеспечение своей деятельности необходимыми ресурсами. 8. Исполнение своих обязанностей по изготовлению продукта. 9. Исполнение своих обязанностей по оформлению материалов проекта. <u>Коммуникация:</u> 1.Определение форм сотрудничества. 2.Работа над своими положительными и отрицательными качествами личности в процессе проекта. 2. Корректировка своего поведения в ходе проекта. 3. Понимание себя и других. 5. Соблюдение норм межличностных отношений при работе над проектом. <u>Рефлексия:</u> 1. Осознание результатов своей деятельности. 2. Осознание своего состояния в процессе деятельности над проектом. 3. Оценка своей деятельности в ходе выполнения проекта.			

7. Анкета для выявления рефлексии студентов.

1. Что дало Вам участие в проекте?

2. Насколько успешно Вы справились с поставленными задачами?

3. Какие достоинства имеет Ваш проект по сравнению с другими?

4. Выявили ли Вы недостатки вашего проекта при его защите?

5. Что вызвало наибольшие затруднения?

6. Достаточно ли было Вам знаний и умений?

7. Какие качества помогали Вам при выполнении проекта?

8. Что Вам мешало при выполнении проекта?

9. Что в организации проекта могло быть по-другому?

10. Чем еще Вы хотели бы заниматься?

VII. Критерии оценки

I. Критерии оценки деятельности по реализации проекта «Изготовление мясных паштетов»

Исследуемая система	Показатель	Признаки	
		структурные	функциональные
Деятельность по реализации проекта: «Изготовление мясных паштетов»	Выбор темы проекта и определение задач исследования.	1.Выбор темы проекта (направление деятельности)	-самостоятельность выбора -актуальность темы -обоснованность сферы применения проекта
		2.Определение форм сотрудничества	-соблюдение норм межличностных отношений. -предполагаемая взаимовыгодность сотрудничества
		3.Определение задач исследования	-соответствие поставленных задач теме и общим целям проекта - самостоятельность в определении задач -грамотность предлагаемых формулировок

	Сбор информации по теме проекта.	1.Поиск информации	- самостоятельность и активность -разнообразие используемых источников -эффективность применяемых методов поиска информации -рациональное использование времени
		2.Отбор информации	-соответствие отобранной информации теме проекта -глубина проникновения в проблему -грамотность анализа и обработки представленной информации
	Групповое обсуждение проекта.	1.Выдвижение идей по реализации проекта.	- активность при выдвижении идей -соблюдение норм межличностных отношений -качество и реальность выдвигаемых идей
		2.Обсуждение и оценка выдвинутых идей.	-активность при обсуждении -соблюдение норм межличностных отношений -аргументированность высказываний -привлечение знаний из различных областей -объективность и непредвзятость оценки -четкость определения достоинств и недостатков высказанных предложений - корректность и настойчивость в отстаивании своего мнения - способность слушать и признавать свою неправоту
		3.Выбор идеи	- реальность реализации выбранной идеи - оригинальность и нестандартность принятых решений - достижение согласия с другими членами группы
	Планирование проектного задания.	1.Определение целей деятельности.	- четкость и грамотность определения целей - соответствие целям и задачам

			проекта в целом
		2.Планирование деятельности. 2.1. Определение необходимых ресурсов.	- самостоятельность деятельности - активность в деятельности -профессиональная компетентность -правильность определения потребности в оборудовании, сырьевых, финансовых и временных ресурсах
		2.2.Определение способов деятельности.	- самостоятельность и активность при обсуждении -профессиональная компетентность -рациональность предлагаемой деятельности -возможность реализации выбранных способов деятельности в существующих условиях
		2.3.Составление алгоритма деятельности (технологической карты)	-самостоятельность и активность -профессиональная компетентность -полнота и точность составленного алгоритма -реализуемость плана-графика выполняемых работ -целесообразность распределения обязанностей -точность и грамотность экономической оценки
	Выполнение задуманного проекта	1.Производство продукции	-самостоятельность деятельности -активность в деятельности -обеспеченность необходимыми ресурсами -соответствие выполняемым обязанностям -профессиональная компетентность -результативность деятельности по изготовлению продукта -способность анализировать свою деятельность и исправлять недостатки
		2.Оформление документации	-самостоятельность и творческая активность -владение материалом

			-способность грамотно, четко, системно представлять информацию -использование компьютерной техники -эстетичность оформления -результативность деятельности -самостоятельность -творческая активность -соблюдение норм межличностных отношений
		3.Подготовка к презентации	-доля участия -творческая активность -разнообразие используемых средств
	Презентация и защита проекта.	1.Презентация	-культура речи и поведения -соблюдение норм межличностных отношений -профессиональная компетентность
		2.Защита проекта.	-находчивость -грамотность, лаконичность и аргументированность высказываний
	Самоанализ и рефлексия		-глубина самоанализа - умение четко и грамотно формулировать свои мысли -умение анализировать свои ошибки, достоинства и недостатки. -умение делать выводы

II. Критерии оценки результатов проекта «Изготовление мясных паштетов»

Исследуемая система	Показатель	Признаки	
		структурные	функциональные
Проект «Изготовление мясных паштетов»	Продукт	Вкус и запах	-свойственный данному виду продукта; -в меру соленый; -с ароматом пряностей; -без постороннего привкуса и запаха; -с выраженным вкусом наполнителей (если они предусмотрены рецептурой;

		Консистенция	- нежная; -однородная, без признаков зернистости; -мажущаяся;
		Внешний вид	-цвет паштетной массы, свойственный данному виду продукта, от светло-серого до темно-коричневого; -оригинальная форма паштетов, подготовленных для дегустации;
	Сопроводительная документация.	Содержание	-соответствие теме проекта и поставленным задачам; -четкость определения целей своей деятельности; -глубина раскрытия теоретических основ разрабатываемого проекта; -отражение алгоритма деятельности, его полнота и реализуемость; -грамотность, ясность представленной информации, наличие логики изложения; -анализ своей деятельности в ходе проекта.
		Оформление	- эстетика оформления; - яркость, красочность; - оригинальность;
	Презентация проекта	Представление проекта	-умение представлять результаты своей практической деятельности; -интересная, оригинальная форма представления продукта, - эмоциональность; -культура речи; -использование компьютерной техники;
		Защита проекта	-владение материалом; -умение отвечать на вопросы оппонентов, лаконичность и аргументированность ответов членов группы; -способность определять плюсы и минусы своей деятельности;

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки (да/нет)
ПК.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции. ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	1.Процесс выполнения задания 2. Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью при производстве мясных паштетов Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве мясных паштетов Контроль соблюдения требований к фаршу для мясных паштетов Проведение контроля мясных паштетов	-обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания) -аргументированность выбора методов контроля качества сырья -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции при производстве мясных паштетов -соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа -точность и грамотность оформления документации -соответствие ведения технологических процессов производства мясных паштетов требованиям технологических инструкций -использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности -точность и грамотность оформления
ПК 2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве различных сортов мясных паштетов	

технологии в профессиональной деятельности ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалифи-			технологической документации -расчет и подбор оборудования для производства мясных паштетов -работа на оборудовании для производства мясных паштетов -соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -устное обоснование (защита выполненной работы) -правильное решение предложенного практического задания -эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе выполнения задания -проявление ответственности за работу членов команды, анализ и корректировка результатов собственной работы -исследование инноваций в области производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалифи-	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства мясных паштетов	

кации ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.			

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности,цехи базового предприятия МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (120 минут) бе*з* перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25,212, сырье, оборудование,материалы базового предприятия –МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

<u>Учебники:</u>

1.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

2.Сенченко Б.С., Рогов И.А., Забашта А.Г., Бондаренко В.И. Технологический сборник рецептур колбасных изделий копченостей. Серия «Технология пищевых производств».- Ростов н/Д: Издат. центр «Март», 2001 – 8 Юхневич К.П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас / СПб.: Гидрометеоиздат, 1998 г. – 320 с.

3.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.

64 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.

5.Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

6. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов.-М.: КолосС,1999.-176с.

7.Рогов И.А. и др**.** Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.-М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ

8.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.-М.: КолосС,2001.-376с.:ил. ГРИФ МО РФ

9.Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов.- М.: «Дашков и К», 2005.-112 с.

<u>Методические пособия</u>: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.

Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)

<u>Справочная литература</u>: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А.Г.Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с. (стр.208)

2.Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов/ А. Г. Забашта , И. А. Подвойская , М.В. Молочников -М., 2001.-709с.

Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

ЗАДАНИЕ № __23__

Текст задания:

Выполнение практико-ориентированных проектов

Проект 2 - «Изготовление колбасных изделий»

I. Цели:

1) Создание условий для организации самостоятельной, продуктивной деятельности студентов;
2) Формирование и развитие профессиональных и общих компетенций выпускника

Задачи проекта:

1. Выбрать и обосновать ассортимент колбасных изделий и произвести их выработку.
2. Систематизировать и оформить сопроводительные материалы, включающие подробную характеристику изготовляемого продукта и основных этапов проектной деятельности.
3. Провести публичную презентацию и защиту полученных результатов.
4. Провести самооценку и рефлексию своей проектной деятельности

II. Результаты работы над проектом:

- Колбасные изделия, подготовленные для дегустации.
- Сопроводительные материалы в виде мини-исследования, реферата, альбома, мультимидийной презентации, видеофильма, сборника схем и таблиц и т.п.
- Средства для презентации продукции: реклама, мультимидийная презентация, сообщения, представление продукции и др.
- Развитие профессиональных умений и навыков
- Формирование профессиональных и развитие общих компетенций

III.Алгоритм деятельность педагогов и студентов по реализации основных этапов проекта

Этап реализации проекта	Деятельность студентов	Деятельность педагогов
1. Разработка задания для выполнения проекта	- анализ своих познавательных интересов; - участие в выборе тематики проекта	- выбор значимой в исследовательском, творческом плане задачи, требующей интегрированного знания, исследовательского поиска для ее решения; -определение практической, теоретической, познавательной значимости предполагаемых результатов; - разработка проектного задания и рекомендаций по выполнению

		проекта; - разработка примерного плана-графика выполнения проекта;
2. Выбор темы проекта (целеполагание).	- ознакомиться с заданием для разработки проекта; - выявить актуальность и сферу применения темы проекта; определить область исследования; - совместно с преподавателями определить критерии оценки проекта; - договориться о характере взаимодействия участников проекта (индивидуальном, групповом, коллективном); - исследовать свои интересы и потребности, реализуемые в рамках проекта; -четко определить цели своей деятельности; - наметить результат и определить алгоритм первоначальной деятельности (что надо сделать?).	- выдать задание для разработки проекта, показать студентам их возможности при реализации проекта (например, возможности самореализации, приобретения нового опыта, удовлетворения познавательных потребностей, радость от достижения результата и др.); - совместно со студентами определить критерии оценки проекта. - договориться о характере взаимодействия участников проекта (индивидуальном, групповом, коллективном- помочь наметить первоначальные направления деятельности; - создать условия для проявления инициативы, самостоятельности студентов;
3. Сбор информации по теме проекта.	- определить возможные источники информации; - обсудить и выбрать методы исследования и поиска информации; - самостоятельная поисковая деятельность по сбору информации по теме проекта; - анализ и осмысление информации по теме проекта; - формулирование идей о способах реализации проекта.	- указать возможные источники информации; - определить время на реализацию данного этапа проекта; - провести консультацию на тему «Эффективные приемы работы с источниками информации. Способы обработки информации»; - подсказывать возможные направления поиска, способствовать проявлению активности каждого студента;
4. Групповое обсуждение проекта.	- обмен собранной информацией; - высказывание идей по реализации проекта на основе принципов свободного самовыражения; - обсуждение и оценка выдвинутых идей; - выбор идеи, которая должна будет реализоваться в конечном продукте проекта	- организовать групповое обсуждение проектов; - помочь в процедуре отбора и оценки выдвинутых идей; - вести работу по созданию атмосферы доверия, свободного самовыражения, творческой активности студентов;
5. Планирование про-	- определять свои новые интере-	- определить время на реализа-

ектного задания	сы на основе развития первоначальных потребностей; определить и обосновать свою работу на практике в контексте собственных интересов; - чётко определить цели своей деятельности; - сделать обоснованный выбор места реализации проекта; - составить подробную технологическую карту проекта (определить и обосновать свои конкретные шаги по реализации проекта на практике).	цию данного этапа проекта; - помочь, как можно детальнее разработать технологическую карту проекта; - при запросе студентов помочь распределить обязанности; - помочь определить недостающие ресурсы; - организовать проведение промежуточного отчета о готовности к выполнению проекта;
6. Выполнение задуманного проекта.	Реализовать технологическую карту проекта: - обеспечить наличие всех необходимых ресурсов; - произвести пробную выработку продукта; - обсудить возникшие трудности и способы их преодоления; - проанализировать качество изготовленного продукта, определить его недостатки и наметить пути их устранения; - оформить сопроводительную документацию и отчет о проекте; - подготовиться к презентации и защите проекта	- давая максимальную свободу координировать деятельность студентов, обеспечивая их движение вперед; - оказывать помощь в реализации технологической карты проекта по запросам студентов; - развивать рабочие контакты, поддерживать атмосферу сотрудничества и взаимопомощи; - поддерживать мотивацию; - по мере необходимости организовывать консультации; - провести репетицию презентации проектов;
7. Презентация и защита проекта.	- представить и защитить свой проект; - ознакомиться с оценкой проекта; - определить возможности совершенствования и дальнейшие направления своей деятельности	- сформировать группы рецензентов, оппонентов и экспертов; - разработать бланки для оценки проекта; - организовать публичную защиту проектов; - подвести итоги выполнения проекта;
8. Самоанализ и рефлексия.	- провести самооценку своей деятельности; - провести рефлексию на осознание целей, средств и результатов своей деятельности; - провести рефлексию на свое развитие (успех, затруднения в деятельности, интерес или скука в деятельности, эмоциональные переживания).	- создать условия для запуска процессов самооценки и рефлексии у студентов; - провести систематизацию и и сделать выводы о приобретенных знаниях и умениях, по развитию личностных качеств и достоинств студентов. - определить возможности совершенствования и дальнейшие

		направления своей деятельности

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки (да/нет)
ПК.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий. ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	1.Процесс выполнения задания 2. Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью при производстве колбасных изделий Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве колбасных изделий Контроль соблюдения требований к фаршу для колбасных изделий Проведение контроля качества колбас	-обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания) обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания) -аргументированность выбора методов контроля качества сырья -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции при производстве колбасных изделий -соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа -точность и грамотность оформления документации -соответствие ведения технологических процессов производства требованиям технологических инструкций
ПК 2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК3 Принимать ре-	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве различных сортов и видов колбасных изделий	

шения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности			-использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности -точность и грамотность оформления технологической документации
ПК4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства колбасных изделий	-расчет и подбор оборудования для производства колбасных изделий -работа на оборудовании для производства колбасных изделий -соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -устное обоснование (защита выполненной работы) -правильное решение предложенного практического задания -эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения -проявление ответственности за работу членов команды, анализ и корректировка результатов собственной работы -изучение инноваций в области производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. Максимальное время выполнения задания: 3 академических часа (120 минут) без перерыва

3. Вы можете воспользоваться :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25,212, базовое предприятие –МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

Учебники:

1.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

2.Сенченко Б.С., Рогов И.А., Забашта А.Г., Бондаренко В.И. Технологический сборник рецептур колбасных изделий копченостей. Серия «Технология пищевых производств».- Ростов н/Д: Издат. центр «Март», 2001 – 8 Юхневич К.П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас / СПб.: Гидрометеоиздат, 1998 г. – 320 с.

3.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.

64 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.

5.Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

6. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов.-М.: КолосС,1999.-176с.

7.Рогов И.А. и др**.** Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.-М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ

8.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.-М.: КолосС,2001.-376с.:ил. ГРИФ МО РФ

9.Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов.- М.: «Дашков и К», 2005.-112 с.

Методические пособия: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.

Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)

Справочная литература: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А.Г.Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с.

2. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов/ А. Г. Забашта , И. А. Подвойская , М.В. Молочников -М., 2001.-709с (стр. 302).

Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

ЗАДАНИЕ № 24

Текст задания:

Выполнение практико-ориентированных проектов

Проект 3 - «Производство замороженных полуфабрикатов в тесте»

I. Цель проекта: Формирование и развитие профессиональных и общих компетенций выпускника

Задачи проекта:

- Выбрать и обосновать ассортимент мясных блинчиков с начинкой и произвести их выработку.
- Систематизировать и оформить сопроводительные материалы, включающие подробную характеристику изготовляемого продукта и основных этапов проектной деятельности.
- Провести публичную презентацию и защиту полученных результатов.
- Провести самооценку и рефлексию своей проектной деятельности

II. Результаты работы над проектом:

- Мясные блинчики с начинкой, подготовленные для дегустации.
- Сопроводительные материалы в виде мини-исследования, реферата, альбома, мультимидийной презентации, видеофильма, сборника схем и таблиц и т.п.
- Средства для презентации продукции: реклама, мультимидийная презентация, сообщения, представление продукции и др.
- Развитие профессиональных способностей.

III. Этапы реализации проекта.

- Выбор темы проекта (направления деятельности) и определение вытекающих из нее задач исследования.
- Сбор информации по теме проекта.
- Групповое обсуждение проекта.
- Планирование проектного задания.
- Выполнение задуманного проекта.
- Презентация и защита проекта.
- Самоанализ и рефлексия.

IV. Алгоритм деятельности педагога и студентов по реализации основных этапов проекта

Этап реализации проекта	Деятельность студентов	Деятельность педагогов
1. Разработка задания для выполнения проекта	- анализ своих познавательных интересов; - участие в выборе тематики проекта;	- выбор значимой в исследовательском, творческом плане задачи, требующей интегрированного знания, исследовательского поиска для ее решения; -определение практической, теоретической, познавательной значимости предполагаемых результатов; - разработка проектного задания и рекомендаций по выполнению проекта; - разработка примерного плана-графика выполнения проекта;

2. Выбор темы проекта (целеполагание).	- ознакомиться с заданием для разработки проекта; - выявить актуальность и сферу применения темы проекта; определить область исследования; - совместно с преподавателями определить критерии оценки проекта; - договориться о характере взаимодействия участников проекта (индивидуальном, групповом, коллективном); - исследовать свои интересы и потребности, реализуемые в рамках проекта; -четко определить цели своей деятельности; - наметить результат и определить алгоритм первоначальной деятельности (что надо сделать?).	- выдать задание для разработки проекта, показать студентам их возможности при реализации проекта (например, возможности самореализации, приобретения нового опыта, удовлетворения познавательных потребностей, радость от достижения результата и др.); - совместно со студентами определить критерии оценки проекта. - договориться о характере взаимодействия участников проекта (индивидуальном, групповом, коллективном- помочь наметить первоначальные направления деятельности; - создать условия для проявления инициативы, самостоятельности студентов
3. Сбор информации по теме проекта.	- определить возможные источники информации; - обсудить и выбрать методы исследования и поиска информации; - самостоятельная поисковая деятельность по сбору информации по теме проекта; - анализ и осмысление информации по теме проекта; - формулирование идей о способах реализации проекта.	- указать возможные источники информации; - определить время на реализацию данного этапа проекта; - провести консультацию на тему «Эффективные приемы работы с источниками информации. Способы обработки информации»; - подсказывать возможные направления поиска, способствовать проявлению активности каждого студента
4. Групповое обсуждение проекта.	- обмен собранной информацией; - высказывание идей по реализации проекта на основе принципов свободного самовыражения; - обсуждение и оценка выдвинутых идей; - выбор идеи, которая должна будет реализоваться в конечном продукте проекта;	- организовать групповое обсуждение проектов; - помочь в процедуре отбора и оценки выдвинутых идей; - вести работу по созданию атмосферы доверия, свободного самовыражения, творческой активности студентов
5. Планирование проектного задания	- определять свои новые интересы на основе развития первоначальных потребностей; определить и обосновать свою работу на практике в контексте собственных интересов;	- определить время на реализацию данного этапа проекта; - помочь, как можно детальнее разработать технологическую карту проекта; - при запросе студентов по-

	- чётко определить цели своей деятельности; - сделать обоснованный выбор места реализации проекта; - составить подробную технологическую карту проекта (определить и обосновать свои конкретные шаги по реализации проекта на практике).	мочь распределить обязанности; - помочь определить недостающие ресурсы; - организовать проведение промежуточного отчета о готовности к выполнению проекта
6. Выполнение задуманного проекта.	Реализовать технологическую карту проекта: - обеспечить наличие всех необходимых ресурсов; - произвести пробную выработку продукта; - обсудить возникшие трудности и способы их преодоления; - проанализировать качество изготовленного продукта, определить его недостатки и наметить пути их устранения; - оформить сопроводительную документацию и отчет о проекте; - подготовиться к презентации и защите проекта;	- давая максимальную свободу координировать деятельность студентов, обеспечивая их движение вперед; - оказывать помощь в реализации технологической карты проекта по запросам студентов; - развивать рабочие контакты, поддерживать атмосферу сотрудничества и взаимопомощи; - поддерживать мотивацию; - по мере необходимости организовывать консультации; - провести репетицию презентации проектов
7. Презентация и защита проекта.	- представить и защитить свой проект; - ознакомиться с оценкой проекта; - определить возможности совершенствования и дальнейшие направления своей деятельности;	- сформировать группы рецензентов, оппонентов и экспертов; - разработать бланки для оценки проекта; - организовать публичную защиту проектов; - подвести итоги выполнения проекта
8. Самоанализ и рефлексия.	- провести самооценку своей деятельности; - провести рефлексию на осознание целей, средств и результатов своей деятельности; - провести рефлексию на свое развитие (успех, затруднения в деятельности, интерес или скука в деятельности, эмоциональные переживания).	- создать условия для запуска процессов самооценки и рефлексии у студентов; - провести систематизацию и и сделать выводы о приобретенных знаниях и умениях, по развитию личностных качеств и достоинств студентов. - определить возможности совершенствования и дальнейшие направления своей деятельности

V. Критерииоценки

V.I. Критерии оценки деятельности по реализации проекта «Производство замороженных полуфабрикатов в тесте»

Исследуемая система	Показатель	Признаки	
		структурные	функциональные
Деятельность по реализации проекта: «Производство замороженных полуфабрикатов в тесте»	Выбор темы проекта и определение задач исследования.	1. Выбор темы проекта (направление деятельности)	-самостоятельность выбора -актуальность темы -обоснованность сферы применения проекта
		2. Определение форм сотрудничества.	-соблюдение норм межличностных отношений. -предполагаемая взаимовыгодность сотрудничества
		3.Определение задач исследования	-соответствие поставленных задач теме и общим целям проекта -самостоятельность в определении задач -грамотность предлагаемых формулировок
	Сбор информации по теме проекта.	1.Поиск информации	-самостоятельность и активность -разнообразие используемых источников -эффективность применяемых методов поиска информации -рациональное использование времени
		2.Отбор информации	-соответствие отобранной информации теме проекта -глубина проникновения в проблему -грамотность анализа и обработки представленной информации
	Групповое обсуждение проекта.	1. Выдвижение идей по реализации проекта	-активность при выдвижении идей -соблюдение норм межличностных отношений -качество и реальность выдвигаемых идей
		2. Обсуждение и оценка выдвинутых идей	-активность при обсуждении -соблюдение норм межличностных отношений -аргументированность высказыва-

			ний -привлечение знаний из различных областей -объективность и непредвзятость оценки - четкость определения достоинств и недостатков высказанных предложений - корректность и настойчивость в отстаивании своего мнения - способность слушать и признавать свою неправоту
		3. Выбор идеи	-реальность реализации выбранной идеи - оригинальность и нестандартность принятых решений - достижение согласия с другими членами группы
		1. Определение целей деятельности.	-четкость и грамотность определения целей -соответствие целям и задачам проекта в целом
	Планирование проектного задания.	2. Планирование деятельности. 2.1. Определение необходимых ресурсов.	-самостоятельность деятельности -активность в деятельности -профессиональная компетентность - правильность определения потребности в оборудовании, сырьевых, финансовых и временных ресурсах
		2.2. Определение способов деятельности.	-самостоятельность и активность при обсуждении -профессиональная компетентность -рациональность предлагаемой деятельности -возможность реализации выбранных способов деятельности в существующих условиях
		2.3. Составление	-самостоятельность и активность -профессиональная компетентность -полнота и точность составленного

		алгоритма деятельности (технологической карты)	алгоритма -реализуемость плана-графика выполняемых работ -целесообразность распределения обязанностей
	Выполнение задуманного проекта	1. Производство продукции	-точность и грамотность экономической оценки -самостоятельность деятельности -активность в деятельности -обеспеченность необходимыми ресурсами -соответствие выполняемым обязанностям -профессиональная компетентность -результативность деятельности по изготовлению продукта -способность анализировать свою деятельность и исправлять недостатки
		2.Оформление документации	-самостоятельность и творческая активность - владение материалом - способность грамотно, четко, системно представлять информацию -использование компьютерной техники -эстетичность оформления -результативность деятельности
		3. Подготовка к презентации	-самостоятельность -творческая активность -соблюдение норм межличностных отношений -доля участия
	Презентация и защита проекта.	1. Презентация.	-творческая активность -разнообразие используемых средств -культура речи и поведения -соблюдение норм межличностных отношений
		2. Защита проекта.	-профессиональная компетентность -находчивость -грамотность, лаконичность и аргументированность высказываний
	Самоанализ и		-глубина самоанализа

	рефлексия		-умение четко и грамотно формулировать свои мысли -умение анализировать свои ошибки, достоинства и недостатки. -умение делать выводы

V.II . Критерии оценки результатов проекта
«Производство замороженных полуфабрикатов в тесте»

Исследуемая система	Показатель	Признаки	
		структурные	функциональные
Проект «Производство замороженных полуфабрикатов в тесте»	Продукт	Блинчики (тестовая оболочка)	- одинаковый размер;; - толщина не более 1,5-2 мм; - хорошо пропечены; - без постороннего привкуса и запаха; - без трещин и разрывов; -цвет желтый или желто-коричневый; -мягкая эластичная консистенция; -оригинальная форма представления блинчиков, подготовленных для дегустации;
		Начинка (фарш)	-сочный; -в меру соленый; -однородный, без грубых включений; -без постороннего привкуса и запаха;
	Сопроводительная документация.	Содержание	-соответствие теме проекта и поставленным задачам; -четкость определения целей своей деятельности; -глубина раскрытия теоретических основ разрабатываемого проекта; -отражение алгоритма деятельности, его полнота и реализуемость; -грамотность, ясность представленной информации, наличие логики изложения; - анализ своей деятельности в ходе проекта.
		Оформление	-эстетика оформления; -яркость, красочность;

	Презентация проекта	Представление проекта Защита проекта	-оригинальность; -умение представлять результаты своей практической деятельности; -интересная, оригинальная форма представления продукта, - эмоциональность; - культура речи; -использование компьютерной техники; -владение материалом; -умение отвечать на вопросы оппонентов, лаконичность и аргументированность ответов членов группы; -способность определять плюсы и минусы своей деятельности

Предмет(ы) оценивания	**Объект(ы) оценивания**	**Показатели оценки**	**Критерии оценки (да/нет)**
ПК1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий. ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять поиск и использова-	1.Процесс выполнения задания 2. Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью при производстве замороженных полуфабрикатов в тесте Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве замороженных полуфабрикатов в тесте Проведение контроля замороженных полуфабрикатов в тесте	-обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания) -аргументированность выбора методов контроля качества сырья -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбора приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции при производстве -соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа -точность и грамот-

ние информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.			ность оформления документации -соответствие ведения технологических процессов производства требованиям технологических инструкций -использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности -точность и грамотность оформления технологической документации -расчет и подбор оборудования для производства полуфабрикатов -работа на оборудовании для производства полуфабрикатов -соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования -правильное решение предложенного практического задания -устное обоснование (защита выполненной работы) -правильное решение предложенного практического задания -эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе выполнения задания -проявление ответственности за работу членов команды, анализ и корректировка результатов собственной работы -изучение инноваций в области производства колбасных изделий,
ПК2. Вести технологический процесс производства копченых изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве замороженных полуфабрикатов в тесте	
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства копченых изделий ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства замороженных полуфабрикатов в тесте	

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности			копченых изделий, полуфабрикатов

Условия выполнения задания

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 3 академических часа (120 минут) бе***з*** перерыва

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25,212, базовое предприятие –МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

<u>Учебники:</u>

1.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.- М.: КолосС,2001.-376с.: ил. ГРИФ МО РФ

2.Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов. - М.: КолосС,1999.-176с.

3.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.

5.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.

6.Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский.-4-е изд., испр. и доп.- Новосибирск: Сиб. унив. изд-во,2007.-528с.:ил. ГРИФ МО РФ

7.Рогов И.А. и др. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ

8.Сенченко Б.С. и др. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. - Ростов н/Д: Издательский центр «Март»,2001.-864с.

9.Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов.- М.: «Дашков и К», 2005.-112 с.
Методические пособия: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.
Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)
Справочная литература: 1. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов А. Г. Забашта, Б.Е. Гутник и др.-М.: Колос,1993.-431с. (стр.334)
Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

ЗАДАНИЕ № 25

Текст задания:

Проектно-исследовательская деятельность

Целеполагание : формирование профессиональных и общих компетенций выпускника

Стимул : Реализация основных приоритетных направлений развития мясной отрасли через выполнение проектно- исследовательской работы по темам

Вариант 1.Модернизация коптильного цеха ООО «Пищевик» п. Торбеево
Вариант 2.Проект мини-завода по производству колбасных изделий специального назначения
Вариант 3.Современные способы переработки мяса и производства колбасных изделий
Вариант 4.Исследование путей снижения токсикантов в колбасных изделиях
Вариант 5.Разработка технологии производства колбасных изделий специального назначения.
Вариант 6. Разработка проектов новых цехов Торбеевского подразделения ООО МПК «Атяшевский»
Вариант 7.Совершенствование ассортимента мясной продукции
Вариант 8. Проект мини-завода по производству копченых изделий
Вариант 9. Проект мини-цеха по производству мясных полуфабрикатов лечебно-профилактического назначения
Вариант 10. Проект мини-завода по производству замороженных полуфабрикатов лечебно-профилактического и / или специального назначения
Вариант 11. Анализ рынка колбасных изделий ,копченых изделий м мясных полуфабрикатов
Вариант 12.Разработка технологии и рецептур био и эко продуктов
Вариант 13. Разработка проектов микрохолдингов и мини предприятий в условиях фермерского хозяйства

Критерии оценки проектно- исследовательских работ

Показатели оценки работы	Оценка (да/нет)
Профессиональная	
1.Степень раскрытия актуальности тематики работы	
2.Корректность постановки задач исследования и разработки	
3.Содержание работы (соответствие целям, заданию)	
4.Выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы	
5.Связь с производством , роль выполненных работ для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется.	
6.Оригинальность и новизна полученных результатов, научных, конструкторских и технологических решений	
Справочно-информационная	
7.Степень комплектности работы , использование в ней знаний дисциплин всех циклов	
8.Использование информационных ресурсов Jnternet	
9.Использование современных пакетов компьютерных программ и технологий	
10.Использование литературных источников	
Оформительская	
11.Качество оформления пояснительной записки ; ее соответствие требованиям нормативных документов	
12.Объем и качество выполнения графического материала	
Показатели защиты	
Качество защиты	
Уровень ответов	
Отзывы руководителя	
Оценка руководителя от учебного заведения	
Итоговая оценка	

Вывод: ВПД «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» **освоен/ не освоен**

КЕЙС № 1 (компьютерное тестирование)
ВАРИАНТ № 1.

ЗАДАНИЕ № 1 (*выберите один вариант ответа*)
Для составления фаршей для вареных колбасных изделий как правило используют:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) фаршемешалки;
б) смесители;
в) куттеры;
г) эмульситаторы;
ЗАДАНИЕ № 2 (*выберите один вариант ответа*)
Машины для нарезания (измеьчения) блоков мяса:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) мясорезательная машина;
б) поршневый толкатель;
в) блокорезка;
г)шпигорезка.
ЗАДАНИЕ № 3 (*выберите один вариант ответа*)
Продолжительность осадки вареных колбасных изделий:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 12- 24 часа;
б) 24- 48 часов;
в) 2- 4 часа;
г) 2-3-суток.
ЗАДАНИЕ № 4 (*выберите один вариант ответа*)
Температура варки вареных колбасных изделий::
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 90- 100°С;
б) 120-130 °С;
в) 75- 85 °С;
г) 120-130 °С.
ЗАДАНИЕ № 5 (*выберите один вариант ответа*)
Температура в центре батона после варки (процесс будет считаться законченным):
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 100°С ± 2°С;
б) 70°С ± 2°С;
в) 120°С ± 10°С;
г) 35± 2°С
ЗАДАНИЕ №6 *(выберите один вариант ответа)*
Режущий механизм эмульситаторов строится по принципу:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) нож-решетка;
б) статор-ротор;
в) нож-рамка;
г) смешанный.
ЗАДАНИЕ № 7 (*выберите один вариант ответа*)
Волчок применяют для:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) крупного измельчения мяса;
б) мелкого измельчения мяса;

в) тонкого измельчения мяса;
г) коллоидного измельчения мяса.
ЗАДАНИЕ № 8 (*выберите один вариант ответа*)
Этот процесс используют в фаршемешалках для интенсификации процессов перемешивания:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) вакуумирование;
б) заполнение зоны перемешивания инертным газом;
в) нагревание;
г) вибрацию.
ЗАДАНИЕ № 9 (*выберите один вариант ответа*)
Продолжительность процесса обжарки (для вареных колбас в стационарных камерах):
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 60- 150 минут;
б) 45- 55 минут;
в) 160- 180 минут.
ЗАДАНИЕ № 10 (*выберите один вариант ответа*)
Давление шприцевания вареных колбас:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 3-4 мПа;
б) 5-6 мПа;
в) 8-9 мПа;
г) 13-14 мПа

ВАРИАНТ№ 2

ЗАДАНИЕ № 1 (*выберите один вариант ответа*)
Режущий механизм волчка представляет собой:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) систему нож- решетка;
б) ротор- статор;
в) систему ножей с криволинейной режущей кромкой;
г) ножевые рамки.
ЗАДАНИЕ № 2 (*выберите один вариант ответа*)
Обвалка – это процесс:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) разделение полутуши на отруба;
б) отделения мяса от костей;
в) отделения мяса от мелких косточек, жилок, сухожилий, хрящей.
ЗАДАНИЕ № 3 (*выберите один вариант ответа*)
Панировочный автомат используется для::
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) нанесения лезьона;
б) обжаривания;
в)штампоки пельменей;;
г)нанесения сухарей на панированные полуфабрикаты..
ЗАДАНИЕ № 4 (*выберите один вариант ответа*)
Посол и созревание измельченного мяса осуществляется в камерах созревания при параметрах:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а) 2-4 часа при 8°С;
б) 12- 24 часа при 4°С;
в) 24- 48 часов при 4°С.

ЗАДАНИЕ № 5 (*выберите один вариант ответа*)

Режущий механизм чашечного куттера состоит:

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а) из фрезерного вала с закрепленными на нем дисками;
б) плоского ножа, осуществляющего рубящее действие;
в) ножевых рамок плоских ножей и серповидного ножа;
г) ножевой головки с серповидными ножами, закрепленной на валу.

ЗАДАНИЕ № 6 (*выберите один вариант ответа*)

Сроки хранения вареных колбасных изделий в/с при температуре 0- 8°С и влажности воздуха 75-78%:

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а) не более 48 часов;
б) не более 72 часов;
в) не более 24 часов;
г) не более 12 суток.

ЗАДАНИЕ № 7 (*выберите два варианта ответа*)

Охлаждение вареных колбас под душем после термообработки осуществляют с целью:

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а) уменьшения потерь массы продукта;
б) предотвращения развития микрофлоры;
в) сохранения товарного вида и увеличения сроков хранения**;**
г) подготовки к хранению

ЗАДАНИЕ № 8 (*выберите один вариант ответа*)

Жиловка –это процесс:

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а) разделение полутуши на отруба;
б) отделения мяса от костей;
в) отделения мяса от мелких косточек, жилок, сухожилий, хрящей;
г) разделения туши на отруба.

ЗАДАНИЕ № 9 (*выберите один вариант ответа*)

Разделка свинины для колбасного производства производится :.

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а) на 5 частей;
б) на 2 части;
в) на 7 частей
г) на 10 частей

ЗАДАНИЕ № 10 (*выберите один вариант ответа*)

Созревание фарша осуществляется с целью:

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а) повышения липкости фарша и его ВСС;
б) набухания белков и увеличения сроков хранения;
в) увеличения выхода готового продукта и сроков хранения.
г) улучшения внешнего вида колбасных изделий

ВАРИАНТ№ 3

ЗАДАНИЕ № 1 (*выберите один вариант ответа*)
Режущий механизм волчка представляет собой:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) систему нож- решетка;
б) ротор- статор;
в) систему ножей с криволинейной режущей кромкой;
г) ножевые рамки.
ЗАДАНИЕ № 2 (*выберите один вариант ответа*)
Обвалка – это процесс:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) разделение полутуши на отруба;
б) отделения мяса от костей;
в) отделения мяса от мелких косточек, жилок, сухожилий, хрящей.
ЗАДАНИЕ № 3 (*выберите один вариант ответа*)
Оборудование,применяемое для формования колбасных батонов:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) мешалки;
б) волчки;
в) куттеры;
г) шприцы.
ЗАДАНИЕ № 4 (*выберите один вариант ответа*)
С целью рационального использования сырьевых ресурсов в колбасном производстве применяют:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) потушную обвалку;
б) комбинированную обвалку;
в) дифференцированную обвалку;
г) частичную обвалку.
ЗАДАНИЕ № 5 (*выберите один вариант ответа*)
Оборудование, на котором осуществляют приготовление БЖЭ (белково-жировых) эмульсий:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) волчок;
б)куттер;
в)шприц;
г)шпигорезку.
ЗАДАНИЕ № 6 (*выберите один вариант ответа*)
Давление шприцевания полукопченых и варено-копченых колбас:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) $12\text{-}20\times10^5$ Па;
б) $8\text{-}10\times10^5$ Па;
в) $6\text{-}8\times10^5$ Па;
г) $2\text{-}10\times10^5$ Па.
ЗАДАНИЕ № 7 (*выберите один вариант ответа*)
Обжарке подвергают:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) сырокопченые колбасные изделия и копченые изделия;
б) вареные и полукопченые колбасные и копченые изделия;

в) сыровяленые колбасные и копченые изделия;
г) зельцы и мясные хлебы.
ЗАДАНИЕ № 8 (*выберите два варианта ответа*)
Процесс «Запекание» осуществляется :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) в термокамерах;
б) в дымогенераторах;
в) в конвекционных печах;
г) в ротационных печах
ЗАДАНИЕ № 9 (*выберите два варианта ответа*)
Оборудование для ускорения посола мяса, в котором происходит обработка продукции движущимися лопастями в неподвижном корпусе:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) тумблеры;
б) вибрационная фаршемешалки;
в) массажеры;
г) посолочные агрегаты.
ЗАДАНИЕ № 10 (*выберите один вариант ответа*)
Разделка говядины для колбасного производства производится:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) на 12 частей;
б) на 9 частей;
в) на 7 частей;
г) на 3 части

ВАРИАНТ № 4.

ЗАДАНИЕ № 1 (*выберите один вариант ответа*)
Ливерные колбасы выпускают в реализацию при t в толще батона:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а)0-8°С;
б)12°С;
в)-3-5°С;
г)1°С.
ЗАДАНИЕ № 2 (*выберите один вариант ответа*)
Для приготовления фарша вареных колбас в машину для составления фарша в начале загружают:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а)раствор нитрита натрия;
б)нежирное мясное сырье;
в)холодную воду или лёд;
г) шпик.
ЗАДАНИЕ № 3 (*выберите один вариант ответа*)
Говядина жилованная высшего сорта:-это:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а)мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%;
б) мышечная ткань, без видимых включений соединительной и жировой ткани;
в)мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10%;
г)жирная говядина с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35%.
ЗАДАНИЕ № 4 (*выберите один вариант ответа*)

Поступающее на разделку, обвалку и жиловку охлажденное и размороженное мясо должно иметь температуру мышц на глубине не менее 6 см. от поверхности

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а)не ниже 35 °С;

б)от 1 до 4 °С;

в)не выше 12 °С;

г)минус 1 °С

ЗАДАНИЕ № 5 (*выберите один вариант ответа*)

Температура в центре батона после варки (процесс будет считаться законченным):

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а)100°С ± 2°С;

б)70°С ± 2°С;

в)120°С ± 10°С;

г)65± 1°С.

ЗАДАНИЕ №6 *(выберите один вариант ответа)*

Воду питьевую обязательно добавляют при производстве:

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а)сырокопченых колбас;

б)полукопченных колбас;

в)вареных колбас;

г)полукопченных колбас.

ЗАДАНИЕ № 7 (*выберите один вариант ответа*)

Из овощей и корнеплодов в колбасном производстве используют:

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а)лук и чеснок;

б)смеси пряностей;

в)сорбит, ксилит;

г)сахар.

ЗАДАНИЕ № 8 (*выберите один вариант ответа*)

К парному мясу относят мясо, имеющее температуру в толще мышц тазобедренной части на глубине не менее 6 см для говядины:

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а)45-48 °С

б)39-40 °С

в)36-38 °С

г)49-50 °С

ЗАДАНИЕ № 9 (*выберите один вариант ответа*)

Клейма, наложенные на туши и полутуши удостоверяют:

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а)чистоту продукта и его биологическую ценность;

б)доброкачественность и категорию упитанности;

в)направление на реализацию;

г)упитанность мяса

ЗАДАНИЕ № 10 (*выберите один вариант ответа*)

Основным сырьем для производства колбасных изделий не является:

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а)мясо всех видов скота и птицы;

б)субпродукты;

в)колбасная оболочка;

г)препараты сои

ВАРИАНТ№ 5

ЗАДАНИЕ № 1 (*выберите один вариант ответа*)
Термообработку мясных хлебов проводят при температуре:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а)80-95°С;
б)125-175°С;
в)110-120°С;
г)90-95°С
ЗАДАНИЕ № 2 (*выберите один вариант ответа*)
Обвалка – это процесс:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) разделение полутуши на отруба;
б) отделения мяса от костей;
в) отделения мяса от мелких косточек, жилок, сухожилий, хрящей.
ЗАДАНИЕ № 3 (*выберите один вариант ответа*)
Мясные хлеба хранят при температуре:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а)0-8°С не более 48 часов с момента окончания технологического процесса;
б)10-12°С не более 24 часов с момента окончания технологического процесса;
в)-2-0°С не более 6 суток с момента окончания технологического процесса;
г)8-10°С не более 72 часов с момента окончания технологического процесса;
ЗАДАНИЕ № 4 (*выберите один вариант ответа*)
Посол и созревание измельченного мяса осуществляется в камерах созревания при параметрах:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а)2-4 часа при 8°С;
б)12- 24 часа при 4°С;
в)24- 48 часов при 4°С.
ЗАДАНИЕ № 5 (*выберите один вариант ответа*)
Метод коэкструзии(штамповки) используется при произволдстве:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а)колбас;
б)копченостей;
в)пельменей;
г)паштетов.
ЗАДАНИЕ № 6 (*выберите один вариант ответа*)
При производстве мясного хлеба сырье измельчают на кусочки размером:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а)12-14мм;
б)2-6мм;
в)15-17мм;
г)8-12мм.
ЗАДАНИЕ № 7 (*выберите два варианта ответа*)
Охлаждение вареных колбас под душем после термообработки осуществляют с целью:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а)уменьшения потерь массы продукта;
б)предотвращения развития микрофлоры;
в)сохранения товарного вида и увеличения сроков хранения**;**

г)для улучшения вкуса.
ЗАДАНИЕ № 8 (*выберите один вариант ответа*)
Кровяную колбасу коптят при температуре:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а)10-12°С;
б)40-45°С;
в)50-57°С;
г)18-22°С.
ЗАДАНИЕ №9 (*выберите два варианта ответа*)
Методы определения влагосвязывающей способности белков мяса:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а)метод взвешивания;
б)метод прессования;
в)метод центрифугирования;
г)метод выпаривания.
ЗАДАНИЕ № 10 (*выберите два варианта ответа*)
Для ускорения процесса посола применяют:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а)вакуумный смеситель;
б)массажер;
в)тумблер;
г)прямоугольный чан.

ВАРИАНТ№ 6

ЗАДАНИЕ № 1 (*выберите один вариант ответа*)
Машины для тонкого измельчения мяса:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а)вибромассажер;
б)волчок;
в)куттер;
г)шприц.
ЗАДАНИЕ № 2 (*выберите один вариант ответа*)
Корейка-это:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а)тазобедренная часть от свиных полутуш;
б)спинная часть отруба с ребрами;
в)шпик колбасный;
г)поясничная часть длиннейшей мышцы.
ЗАДАНИЕ № 3 (*выберите один вариант ответа*)
Процесс отделения от мяса наименее ценных в пищевом отношении видимых тканей и образований – это:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а)нутровка;
б)жиловка;
в)распиловка;
г)разборка.
ЗАДАНИЕ № 4 (*выберите один вариант ответа*)
Экспертиза и идентификация колбасных и копченых изделий проводится:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а)по цеховой технологической документаци;
б)органолептическим и физико-химическим показателям согласно требованиям отраслевого стандарта;
в)по внешнему виду и вкусу;
г) по внешнему виду и вкусу показателям согласно требованиям отраслевого стандарта.

ЗАДАНИЕ № 5 (*выберите один вариант ответа*)

В качестве вытеснителя в шприцах применяют:

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а)ротор;
б)ножи;
в)поршень;
г)ножевую головку с серповидными ножами, закрепленной на валу.

ЗАДАНИЕ № 6 (*выберите один вариант ответа*)

При производстве продуктов из свинины при полной разделки свиные полутуши разделяют на:

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а)5 отрубей;
б)3 отруба;
в)7 отрубей;
г)2 отруба.

ЗАДАНИЕ № 7 (*выберите один вариант ответа*)

К парному мясу относят мясо не позднее после 1,5 часа после убоя скота и первичной переработки туш, имеющие температуру в толще мышц бедра для свинины:

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а)35-36 °С
б)37-38 °С
в)38-40 °С
г)40-42 °С

ЗАДАНИЕ № 8 (*выберите один вариант ответа*)

Хребтовый шпик используют:

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а)при производстве дешевых колбас;
б)для изготовления колбас высших сортов;
в)для изготовления кровяных колбас;
г)для изготовления ливерных колбас

ЗАДАНИЕ № 9 (*выберите один вариант ответа*)

Один из основных видов сырья и влагосвязывающий компонент фарша:

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а)жирная свинина;
б) говядина;
в)шпик;
г)мука или крахмал

ЗАДАНИЕ № 10 (*выберите один вариант ответа*)

Каррагинан используют в колбасном производстве как:

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а)загуститель, и стабилизатор консистенции;
б)краситель мясопродуктов;
в)обогатитель мясопродуктов ;
г)ускоритель образования окраски мясопродуктов.

ВАРИАНТ№ 7

ЗАДАНИЕ № 1 (*выберите один вариант ответа*)
Режущий механизм волчка представляет собой:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) систему нож- решетка;
б) ротор- статор;
в) систему ножей с криволинейной режущей кромкой;
г) ножевые рамки.
ЗАДАНИЕ № 2 (*выберите один вариант ответа*)
Искусственные колбасные оболочки – это:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) пузыри мочевые и круга;
б) целлюлозные и полиамидные;
в) пищеводы;
г) черевы и гузенки.
ЗАДАНИЕ № 3 (*выберите один вариант ответа*)
В процессе жиловки мясо говядины разделяют по сортам:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) высший, средний, низший;
б) высший, первый, второй;
в) жирный, полужирный, нежирный;
г) высший, первый, нестандарт
ЗАДАНИЕ № 4 (*выберите один вариант ответа*)
Обвалка – это процесс
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) разделения мяса на отруба;
б) разделение мяса на сорта;
в) отделение мяса от костей;
г) отделение мяса от жира.
ЗАДАНИЕ № 5 (*выберите один вариант ответа*)
Свинина жилованная полужирная – это
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 10%;
б) мышечная ткань, с массовой долей жировой ткани 50-85%;
в) мышечная ткань без жира;
г) мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 30-50%.
ЗАДАНИЕ № 6 (*выберите два варианта ответа*)
Продолжительность варки вареных колбас зависит от:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) состава фарша;
б) вида оболочки;
в) диаметра оболочки;
г) продолжительности созревания.
ЗАДАНИЕ № 7 (*выберите один вариант ответа*)
Продолжительность осадки варено-копченых колбас:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 1-2сут. при температуре 6±2ºС;
б) 15-20 часов при температуре 6±2ºС;
в) 2-3 суток при температуре 6±2ºС;

г) 8 часов при температуре 4±2ºС.
ЗАДАНИЕ № 8 (*выберите один вариант ответа*)
Полукопченую колбасу сушат в течении:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 1-2сут.;
б) 3-5сут.;
в) 10-12 часов;
г) 5-10 часов.
ЗАДАНИЕ № 9 (*выберите один вариант ответа*)
Оборудование для ускорения посола мяса, в котором происходит обработка продукции движущимися лопастями в неподвижном корпусе:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) тумблеры;
б) вибрационные фаршемешалки;
в) массажеры;
г) посолочные агрегаты.
ЗАДАНИЕ № 10 (*выберите один вариант ответа*)
После варки вареные колбасы охлаждают под душем или в емкостях холодной водопроводной водой в течении:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 20-40 мин. до температуры 12±2ºС;
б) 6-10 мин. до температуры 25-35ºС;
в) 5-15 мин. до температуры 2±2ºС;
г) 40-60 мин. до температуры 50±2ºС

ВАРИАНТ № 8

ЗАДАНИЕ № 1 (*выберите один вариант ответа*)
Температура первичногокопчения обжарки) варено-копченой колбасы:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 60±5°С 20-30минут;
б) 75±5°С 45-90минут;
в) 20±3°С 15-20минут;
г) 70±2°С-2часа.
ЗАДАНИЕ № 2 (*выберите один вариант ответа*)
Фарш для ливерных колбас готовят в куттере-мешалке, продолжительность перемешивания сырья не более:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 10мин.;
б) 7-8мин.;
в) 20мин.;
г) 15 мин
ЗАДАНИЕ № 3 (*выберите один вариант ответа*)
Для удаления воздуха, попавшего в фарш, натуральные оболочки следует:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) прокалывать;
б) оставить неизменным;
в) заменить оболочку;
г) не принимать никаких мер.
ЗАДАНИЕ № 4 (*выберите один вариант ответа*)

Запекание мясных хлебов проводят до достижения температуры в центре хлеба:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 65°С
б) 45°С
в) 95°С
г)70±1°С
ЗАДАНИЕ № 5 (*выберите один вариант ответа*)
Температура в центре колбасного батона после варки (процесс будет считаться законченным):
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 100°С ± 2°С;
б) 70°С ± 2°С;
в) 120°С ± 10°С.
ЗАДАНИЕ №6 *(выберите один вариант ответа)*
Срок годности мясных паштетов в газонепроницаемых оболочках:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) до 72 часов;
б) до 5 суток;
в) до 2суток;
г) 3 месяца.
ЗАДАНИЕ № 7 (*выберите один вариант ответа*)
Мясо, содержащее не более 6% тонких соединительных образований, относится к:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) первому сорту;
б) высшему сорту;
в) второму сорту;
г) третьему сорту.
ЗАДАНИЕ № 8 (*выберите один вариант ответа*)
К парному мясу относят мясо, имеющее температуру в толще мышц тазобедренной части на глубине не менее 6 см для говядины:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 45-48 °С
б) 39-40 °С
в) 36-38 °С
г) 49-50 °С
ЗАДАНИЕ № 9(*выберите один вариант ответа*)
Масса порций крупнокусковых полуфабрикатов при фасовке
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 100-200грамм
б) 150-400грамм
в) 10000-20000грамм
г) 500-5000грамм
ЗАДАНИЕ № 10 (*выберите один вариант ответа*)
Охлажденное сырье для производства сырокопченых колбас должно быть выдержано не более:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 2-3сут.;
б) 7 суток;
в) 14 суток;
г) 1 месяц.

ВАРИАНТ № 9

ЗАДАНИЕ № 1 (*выберите один вариант ответа*)
Полукопченую колбасу сушат в течении:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 1-2 суток;
б) 3-5 суток;
в) 10-12 часов;
г) 5-10 часов
ЗАДАНИЕ № 2 (*выберите один вариант ответа*)
Общая продолжительность перемешивания компонентов фаршей сырокопченых и сыровяленых колбас:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 2-3 минуты;
б) 5-10 минут;
в) 20-25 минут;
г) 15-20 минут
ЗАДАНИЕ № 3 (*выберите один вариант ответа*)
Температура фарша при перемешивании не должна превышать:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 15˚С;
б) 20˚С;
в) 12˚С;
г) 5˚С.
ЗАДАНИЕ № 4 (*выберите один вариант ответа*)
Продолжительность осадки полукопченых колбас при температуре 2 - 4˚С составляет:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 10-15 часов;
б) 24 часа;
в) 5-10 часов;
г) 7-8 часов
ЗАДАНИЕ № 5 (*выберите один вариант ответа*)
Продолжительность варки полукопченых колбас составляет:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 120 минут;
б) 90 минут;
в) 20-40 минут;
г) 40-80 минут
ЗАДАНИЕ № 6 (*выберите один вариант ответа*)
Продолжительность осадки варено-копченых колбас при температуре 4-8˚С:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 1-2 суток;
б) 15-20 часов;
в) 24-48часов;
г) 8 часов
ЗАДАНИЕ № 7(*выберите один вариант ответа*)
Диаметр отверстий решетки, применяемых для измельчения мясного сырья при выработке вареных колбас.
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 2-3мм;

б) 2-6мм;
в) 8-12мм;.
г) 1-2мм.
ЗАДАНИЕ № 8 (*выберите один вариант ответа*)
Технологическая операция, после которой мясное сырье направляют на приготовление фарша?
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) после измельчения;
б) после жиловки;
в) после посола;
г)после обжарки.
ЗАДАНИЕ № 9(*выберите один вариант ответа*)
Вид мяса , на которое накладывают (клеймят) треугольное клеймо?
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) тощие туши и полутуши всех видов мяса;
б) мясо хряков;
в) не соответствующие требованиям стандарта;
г) говядина 1категории
ЗАДАНИЕ № 10 (*выберите один вариант ответа*)
Что является основным рабочим органом куттера?
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) шнек;
б) ножи;
в) перфорированный барабан;
г) насос.

ВАРИАНТ № 10

ЗАДАНИЕ № 1 (*выберите один вариант ответа*)
Какое сырье относится к основному при производстве колбасных изделий?
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) специи;
б) крахмал;
в) соль;
г) оболочка.
ЗАДАНИЕ № 2 (*выберите один вариант ответа*)
Для чего добавляют в колбасные изделия нитрит натрия?
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) для улучшения вкуса;
б) для обеспечения устойчивой окраски;
в) для придания связности фарша;
г)для обеспечения аромата .
ЗАДАНИЕ № 3 (*выберите один вариант ответа*)
Какое количество воды добавляют при куттеровании в фарш вареных колбас?
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 2-5%;
б) 40-10%;
в) 50-60%;
г) 1-2%.
ЗАДАНИЕ № 4 (*выберите один вариант ответа*)

Какое оборудование применяется для перемешивания фарша:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) волчок;
б) фаршемешалка;
в) центрифуга;
г)льдогенераторы.
ЗАДАНИЕ № 5 (*выберите один вариант ответа*)
Общая продолжительность обработки фаршей вареных колбас на машинах периодического действия (куттерах) :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 5-6 минут;
б)1-2 мину
в) 8-12 минут;
г) 30минут.
ЗАДАНИЕ № 6 (*выберите один вариант ответа*)
Для чего применяют пряности при выработке колбас :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) для придания остроты и аромата;
б) для сокращения длительности изготовления;
в) для придания вязкости;
г) для улучшения аромата и липкости фаршей.
ЗАДАНИЕ № 7(*выберите один вариант ответа*)
Температура готовых фаршей- после куттерования :осадки варено-копченой колбасы составит:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 29±2˚С;
б) 22±2˚С;
в) 4±2˚С;
г) 8-12˚С
ЗАДАНИЕ № 8 (*выберите один вариант ответа*)
Продолжительность копчения варено-копченой колбасы при температуре 45±5ºС:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 56 часов;
б) 32 часа;
в) 12 часов;
г) 48 часов
ЗАДАНИЕ № 9(*выберите один вариант ответа*)
Напонительные машины для производства колбасных и ветчинных изделий:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) вытеснители;
б) шприцы;
в) волчки;
г) прессы.
ЗАДАНИЕ № 10 (*выберите один вариант ответа*)
Продолжительность сушки сырокопченой колбасы при температуре 10-12 ºС и влажности воздуха 74-78%:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 20-22 часа;
б) 18-20часов;
в) 1-2 суток;

г) 2-3 суток

ВАРИАНТ № 11

ЗАДАНИЕ № 1 (*выберите один вариант ответа*)
Какой вид мяса клеймят круглым клеймом?
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) свинину 3 категории;
б) мясо 1 категории упитанности;
в) мясо хряков;
г) мясо тощих животных
ЗАДАНИЕ № 2 (*выберите один вариант ответа*)
Основная цель куттурования:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) получение однородной структуры фарша;
б) обеспечение окраски;
в) повышение усвояемости;
г) доведение продукта до полной готовности к употреблению.
ЗАДАНИЕ № 3 (*выберите один вариант ответа*)
Преимущества использования способа формования рубленых полуфабрикатов « с использованием плоских формующих пластин»:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) позволяет получить котлеты круглой формы;
б) позволяет получить любую форму котлет;
в) позволяет получить котлеты плоской формы;
г) позволяет увеличить выход готовой продукции.
ЗАДАНИЕ № 4 (*выберите один вариант ответа*)
Оборудование применяемое для перемешивания фарша:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) волчок;
б) фаршемешалка;
в) центрифуга;
г) шприц
ЗАДАНИЕ № 5 (*выберите один вариант ответа*)
Для производства каких колбас применяют грудинку свиную?
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) для колбас высших сортов;
б) для колбас первых сортов;
в) ливерных колбас
ЗАДАНИЕ № 6 (*выберите один вариант ответа*)
На каком оборудовании производят перемешивание рецептуры компонентов колбас?
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) в мешалках;
б) на волчке;
в) на куттере;
г) массажере
ЗАДАНИЕ № 7(*выберите один вариант ответа*)
Льезон изготавливают :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а) из соли и воды;
б) меланжа, соли и воды;
в) панировочных сухарей, соли и воды;
г) панировочных сухарей и яичного белка

ЗАДАНИЕ № 8 (*выберите один вариант ответа*)
Порционными полуфабрикатами называют мясные изделия ::

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру
б) порция которых состоит из одного куска, приблизительно по массе 1 килограмм
в) порция которых состоит из двух кусков, приблизительно одинаковых по массе ,но разных по размеру
г) бескостные и мясокостные полуфабрикаты типа рубленых

ЗАДАНИЕ № 9(*выберите один вариант ответа*)
Масса порций крупнокусковых полуфабрикатов при фасовке

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 100-200грамм
б) 150-400грамм
в) 10000-20000грамм
г) 500-5000грамм

ЗАДАНИЕ № 10 (*выберите один вариант ответа*)
Для производства этих колбас применяют шпик, снятый в области пашины :

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) вареных;
б) сырокопченых;
в) полукопченых;
г) сыровяленых.

ВАРИАНТ № 12

ЗАДАНИЕ № 1 (*выберите один вариант ответа*)
Какой вид мяса клеймят квадратным клеймом?

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) все виды мяса 2 категории;
б) свинину 5 категории;
в) мясо 1 категории;
г) несандарт.

ЗАДАНИЕ № 2 (*выберите один вариант ответа*)
Продолжительность созревания фарша сырокопченых колбаспри температуре 2±2ºС:

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 12 часов;
б) 24 часа;
в) 2 суток;
г) 3 суток

ЗАДАНИЕ № 3 (*выберите один вариант ответа*)
Что вносят на заключительной стадии в куттер?

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) нежирную свинину;
б) специи;
в) жирное сырье;
г) воду.

ЗАДАНИЕ № 4 (*выберите один вариант ответа*)
Оборудование, применяемое для измельчения мяса:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) фаршемешалка;
б) волчок;
в) барабан;
г) шприц.
ЗАДАНИЕ № 5 (*выберите один вариант ответа*)
Время куттерования фарша вареных колбас:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 5-8 минут;
б) 1-2 минуты;
в) 8-15 минут;
г) 30-35 минут.
ЗАДАНИЕ № 6 (*выберите один вариант ответа*)
В каком количестве вносят нитрит натрия в фарш при выработке колбас:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 7,5 г на 100 кг;
б) 75 г на 100 кг;
в) 0,75 г на 100 кг;
г)25 г на 100 кг.
ЗАДАНИЕ № 7(*выберите один вариант ответа*)
Основной рабочий орган фаршемешалки?
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) ножи;
б) шнеки;
в) стек;
г) решетка.
ЗАДАНИЕ № 8 (*выберите один вариант ответа*)
Продолжительность процесса осадки сырокопченых колбас при температуре 3±1ºС и относительной влажности воздуха 87±3%:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 56 часов;
б) 32 часа;
в) 12 часов;
г) 5-7суток.
ЗАДАНИЕ № 9(*выберите один вариант ответа*)
Какое количество соли добавляют при приготовлении фарша для вареных колбас?
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 1,75-2,5%;
б) 3-5%;
в) 3,5%
г) 10%
ЗАДАНИЕ № 10 (*выберите один вариант ответа*)
Для чего применяют бактериальные препараты при выработке колбасных изделий?
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) для сокращения длительности изготовления;
б) для придания специфического вкуса;
в) для обеспечения устойчивой окраски;
г) уменьшения патогенной микрофлоры.

ВАРИАНТ № 13

ЗАДАНИЕ № 1 (*выберите один вариант ответа*)
Температура в толще мышц бедра замороженного мяса :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 0-1˚С;
б) -3…-5˚С;
в) -8˚С;
г) -2˚С
ЗАДАНИЕ № 2 (*выберите один вариант ответа*)
Температура в толще мышц бедра у парного мяса?
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 0-4˚С;
б) 35-38˚С;
в) 23-25˚С;
г) 12-15˚С.
ЗАДАНИЕ № 3 (*выберите один вариант ответа*)
Оборудование,на котором производят перемешивание рецептурных компонентов полукопченых колбас?
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) на куттере;
б) на волчке;
в) в мешалках;
г) в эмульситаторах.
ЗАДАНИЕ № 4 (*выберите один вариант ответа*)
Хребтовый и боковой шпик отделяют от свиных полутуш:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 2 категории;
б) хряков;
в) 2, 3 и 4 категории;
г) 5 категории.
ЗАДАНИЕ № 5 (*выберите один вариант ответа*)
Срок хранения холодца при 0-6 ˚С:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 24ч.;
б) 48ч.;
в) 36ч.;
г) 12ч.
ЗАДАНИЕ № 6 (*выберите один вариант ответа*)
К рубленым полуфабрикатам относят:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) пельмени;
б) ромштекс;
в) котлеты;
г) блинчики.
ЗАДАНИЕ № 7(*выберите один вариант ответа*)
Формующий механизм для производства рубленых полуфабрикатов :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) ножи;

б) шнеки;
в) стек;
г) барабан
ЗАДАНИЕ № 8 (*выберите два варианта ответа*)
К замороженным полуфабрикатам в тесте относят:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) равиоли;
б) бифштекс;
в) блинчики ;
г) пирожки
ЗАДАНИЕ № 9(*выберите один вариант ответа*)
Продолжительность тепловой обработки паштетной массы при температуре 80-85 ºС:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 30 мин.
б) 80 мин.
в) 25 мин.
г) 60 мин.
ЗАДАНИЕ № 10 (*выберите один вариант ответа*)
Варку вареных колбас заканчивают, когда температура в центре батона достигает:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а)72°С;
б) 80°С;
в) 84°С;
г) 65°С.

ВАРИАНТ № 14

ЗАДАНИЕ № 1 (*выберите один вариант ответа*)
Штампующее устройство оборудования для производства продуктов,покрытых тестом состоит :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) диска с просверленными отверстиями,в которые вставляют поршни,перемещаемые вертикально цилиндрическим кулачком;
б) барабана,который на шариковых подшипникахустановлен на оси,закрепленной на двуплечевом рычаге;
в) цилиндрического корпуса,герметично закрытого сверху крышкой и дном внизу;
г)множества дисков.
ЗАДАНИЕ № 2 (*выберите один вариант ответа*)
Рубленые полуфабрикаты :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) бифштекс, шницель, котлеты;
б) бефстроганов, азу, поджарка;
в) шашлык, рагу, гуляш;
г) зразы, шейка, корейка
ЗАДАНИЕ № 3 (*выберите один вариант ответа*)
Для выработки всех наименований продуктов из свинины используют:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) охлажденное сырье (температура в толще мышц бедра и лопатки полутуш 3ºС);
б) парное мясо (температура в толще мышц бедра и лопатки полутуш 36-38ºС;
в)подмороженное сырье (температура в толще мышц бедра и лопатки полутуш минус1ºС);

г) охлажденное сырье (температура в толще мышц бедра и лопатки полутуш 13ºС.
ЗАДАНИЕ № 4 (*выберите один вариант ответа*)
Пельмени:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) Рубленые полуфабрикаты ;
б) Порционные полуфабрикаты;
в) Полуфабрикаты в тесте;
г) Мелкокусковые полуфабрикаты
ЗАДАНИЕ № 5 (*выберите один вариант ответа*)
Сырье для производства Окорока Тамбовский
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) лопаточная часть от свиных полутуш1 и 2 категорий;
б) тазобедренная часть от свиных полутуш1 и 2 категорий;
в) спинная часть от свиных полутуш1 и 2 категорий;
г) поясничная часть от свиных полутуш1 и 2 категорий
ЗАДАНИЕ № 6 (*выберите один вариант ответа*)
Тендеризация мяса предназначена для :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) для посола и созревания мяса;
б) для подпрессовки мяса;
в) для размягчения мяса и увеличения его поверхности;
г) для улучшения вкуса и цвета мяса
ЗАДАНИЕ № 7(*выберите один вариант ответа*)
Колбаса
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а)) изделие из колбасного фарша в оболочке, подвергнутое штриковке;
б)) изделие из колбасного фарша в оболочке, подвергнутое охлаждению;
в) изделие из колбасного фарша в оболочке, подвергнутое тепловой обработке до готовности к употреблению;
г)) изделие из колбасного фарша в оболочке, подвергнутое после обжарки и варки дополнительному копчению и сушке
ЗАДАНИЕ № 8 (*выберите один вариант ответа*)
Оборудование, на котором осуществляют запекание мясных хлебов :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) духовка;
б) конвейерная или ротационная печь;
в) запекатель;
г) термокамера.
ЗАДАНИЕ № 9 (*выберите один вариант ответа*)
Под партией колбасных изделий понимают:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) любое количество мясопродуктов выработанное в течение одного месяца при соблюдении одного и того же режима хранения ;
б) любое количество мясопродуктов, выработанное в течение одной смены при соблюдении одного и того же технологического режима производства;
в) любое количество мясопродуктов , не соответствующее требованиям стандарта
ЗАДАНИЕ № 10 (*выберите один вариант ответа*)
Что является основным рабочим органом куттера?
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) шнек;

б) ножи;
в) перфорированный барабан
г) чаша

ВАРИАНТ№ 15

ЗАДАНИЕ № 1 (*выберите один вариант ответа*)
Посол и созревание измельченного мяса для вареных колбас осуществляется в камерах созревания при параметрах:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 2-4 часа при 8°С;
б) 12- 24 часа при 4°С;
в) 24- 48 часов при 4°С;
г) 48- 96 часов при 4°С
ЗАДАНИЕ №2 (*выберите один вариант ответа*)
Режущий механизм чашечного куттера состоит:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) из фрезерного вала с закрепленными на нем дисками;
б) плоского ножа, осуществляющего рубящее действие;
в) ножевых рамок плоских ножей и серповидного ножа;
г) ножевой головки с серповидными ножами, закрепленной на валу.
ЗАДАНИЕ №3 (*выберите один вариант ответа*)
При производстве продуктов из свинины при полной разделки свиные полутуши разделяют на:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 5 отрубей;
б) 3 отруба;
в) 7 отрубей;
г) 2 отруба.
ЗАДАНИЕ № 4 (*выберите один вариант ответа*)
Обвалка – это процесс:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) разделение полутуши на отруба;
б) отделения мяса от костей;
в) отделения мяса от мелких косточек, жилок, сухожилий, хрящей;
г) разделка на отруба.
ЗАДАНИЕ № 5 (*выберите один вариант ответа*)
Мясные хлеба хранят при температуре:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 0-8°С
б) 10-12°С
в) -2-0°С
г) 8-10°С
ЗАДАНИЕ № 6 (*выберите один вариант ответа*)
Полуфабрикаты в тесте:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) пельмени,котлеты,палочки мясные;
б) пельмени,манты,хинкали;
в) манты,хинкали,буженина;
г) блинчики, пирожки , котлеты
ЗАДАНИЕ №7 (*выберите один вариант ответа*)

Температура муки и воды (соответственно) при приготовлении теста для пельменей:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 15±1ºС - 36±1ºС;
б) 45±1ºС - 41±1ºС;;
в) 19±1ºС - 39±1ºС;
г) 25±1ºС - 36±1ºС;
ЗАДАНИЕ № 8 (*выберите один вариант ответа*)
Условия замораживания пельменей на лотках :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) -20 -25ºС 3 - 4часа;
б) -30 -35ºС 5 - 6 часов;
в) -30 -40ºС 0,4 - 0,6часов;
г) -10 -20ºС 3 - 4часа
ЗАДАНИЕ № 9(*выберите один вариант ответа*)
Галтовка применяется при производстве:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) порционных и панированных полуфабрикатов;
б) натуральных полуфабрикатов;
в) полуфабрикатов в тесте;
г) рубленых полуфабрикатов.
ЗАДАНИЕ № 10 (*выберите один вариант ответа*)
Кратковременную осадку применяют при производстве :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) сырокопченых колбас;
б) полукопченых колбас;
в) вареных колбас;
г) варено-копченых колбас.

ВАРИАНТ№ 16

ЗАДАНИЕ №1 (*выберите один вариант ответа*)
Преимущества натуральных оболочек :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) низкие прочностные характеристики;
б) естественный внешний вид колбасных изделий;
в) малые сроки хранения колбас;
г) микробиальная обсемененность.
ЗАДАНИЕ № 2 (*выберите один вариант ответа*)
Причина возникновения дефекта вареных колбас «Бульонные отеки»
а) недостаточно обжаренные батоны;
б) скученное навешивание батонов на палки;;
в) недостаточная разработка фарша на куттере;;
г) высокая влажность воздуха в камере хранения готовой продукции.
ЗАДАНИЕ № 3 (*выберите один вариант ответа*)
Добавка,повышающая влагосвязывающую способность белков мяса:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) мука;
б) соль ;
в) крахмал ;
г) целлюлоза

ЗАДАНИЕ № 4 (*выберите два варианта ответа*)
Продолжительность варки колбасных изделий зависит:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) теплопроводности фарша;
б) диаметра батона;
в) скорости испарения влаги;
г)цвета оболочки.
ЗАДАНИЕ № 5 (*выберите один вариант ответа*)
Длительная осадка применима для колбас:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) вареных;
б) сосисок;
в) сырокопченых;
г) мясных хлебов
ЗАДАНИЕ № 6 (*выберите один вариант ответа*)
Штриковка-это:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) удаление лишнего бульона;
б) неглубокое прокалывание оболочек для удаления воздуха;
в) вязка батонов;
г) формование под высоким давлением.
ЗАДАНИЕ №7 (*выберите один вариант ответа*)
Коагуляция-это процесс перехода «жидкой»консистенции фарша к изделию, обладающему способностью сохранять и поддерживать форму при дальнейшем передвижении и происходит :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) при добавлении воды в фарш;
б). при нагреве фарша;
в) при транспортировании фарша ;
г)при формовании фарша в оболочку.
ЗАДАНИЕ № 8 (*выберите один вариант ответа*)
Изделие из колбасного фарша без оболочки,запеченное в форме:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) фаршированная колбаса;
б) мясной хлеб;
в) ливерная колбаса;
г) паштет.
ЗАДАНИЕ № 9(*выберите один вариант ответа*)
Процесс,предназначенный для консервирования сырья,стабилизации цвета мяса,формирования специфических вкуса и аромата:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) копчение;
б) обжарка;
в) посол;
г) варка
ЗАДАНИЕ № 10 (*выберите один вариант ответа*)
Не допускаются к реализации колбасы:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) имеющие запах и вкус ,свойственные данному виду продукта;
б) с чистой,сухой поверхностью,без пятен,слипов,повреждений;

в) соответствующие по органолептическим и физико-химическим показателям стандарту;
г) имеющие загрязнения на поверхности батона.

ВАРИАНТ № 17

ЗАДАНИЕ № 1 (*выберите один вариант ответа*)
Причина возникновения дефекта колбас вареных «Вязкая консистенция по всему батону»
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) не соблюдение сроков и условий хранения;
б) недовар;
в) не прореагировал нитрит натрия
г)недостаточно твердый шпик
ЗАДАНИЕ № 2 (*выберите один вариант ответа*)
При изготовлении этих колбас используют субпродукты , коллагенсодержащее сырье и жир для придания фаршу мажущейся консистенции:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) холодца;
б) кровяных колбас;
в) ливерных колбас;
г) зельцев
ЗАДАНИЕ № 3 (*выберите один вариант ответа*)
Технологический фактор, влияющий на качество вареных колбас
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) соль;
б) влагосвязывающая способность мяса;
в) сырье и основные материалы;
г) оболочка.
ЗАДАНИЕ № 4 (*выберите один вариант ответа*)
Оборудование, применяется для формования батонов колбасных изделий:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) волчок;
б) фаршемешалка;
в) центрифуга;
г) шприц
ЗАДАНИЕ № 5 (*выберите один вариант ответа*)
При производстве этих колбас применяют грудинку свиную:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) колбас высших сортов;
б) колбас первых сортов;
в) ливерных колбас;
г) паштетов.
ЗАДАНИЕ № 6 (*выберите один вариант ответа*)
На каком оборудовании производят перемешивание рецептуры компонентов сырокопченых колбас
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) в мешалках;
б) на волчке;
в) на куттере
г)на шприце
ЗАДАНИЕ № 7(*выберите один вариант ответа*)

Льезон изготавливают :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) из соли и воды;
б) меланжа, соли и воды;
в) панировочных сухарей, соли и воды;
г) панировочных сухарей и яичного белка
ЗАДАНИЕ № 8 (*выберите один вариант ответа*)
Порционными полуфабрикатами называют мясные изделия ::
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру
б) порция которых состоит из одного куска, приблизительно по массе 1 килограмм
в) порция которых состоит из двух кусков, приблизительно одинаковых по массе ,но разных по размеру
г) бескостные и мясокостные полуфабрикаты типа рубленых
ЗАДАНИЕ № 9(*выберите один вариант ответа*)
Масса порций крупнокусковых полуфабрикатов при фасовке
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 100-200грамм
б) 150-400грамм
в) 10000-20000грамм
г) 500-5000грамм
ЗАДАНИЕ № 10 (*выберите один вариант ответа*)
Клейма, наложенные на туши и полутуши удостоверяют:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) чистоту продукта и его биологическую ценность;
б) доброкачественность и категорию упитанности;
в) направление на реализацию;
г) упитанность мяса

ВАРИАНТ № 18

ЗАДАНИЕ № 1 (*выберите один вариант ответа*)
От влагосвязывающей способности мяса зависят :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) цвет , презентабельность и вкус колбасных изделий;
б) сочность, консистенция и выход колбасных изделий;
в) сорт, вид и качество мяса;
г)кислотность мяса.
ЗАДАНИЕ № 2 (*выберите один вариант ответа*)
Размораживание мяса считается законченным, когда температура в толще мышц бедра и лопатки у костей достигнет :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 10ºС ;
б) 15 ºС;
в) 1 ºС;
г) 2 ºС.
ЗАДАНИЕ № 3 (*выберите один вариант ответа*)
При дифференцированной обвалке :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а)каждый обвальщик обрабатывает целиком всю тушу;
б) каждый обвальщик специализируется на обвалке одной-двух или более частей туши;
в) спинно-реберную, шейную и поясничную части и грудину обваливают не полностью и в дальнейшем используют для производства полуфабрикатов (суповой набор, рагу);
г) вертикальный способ обвалки полутуш.

ЗАДАНИЕ № 4 (*выберите один вариант ответа*)
Оборудование, применяемое для термообработки колбасных изделий:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) жарочная печь;
б) вибросмеситель;
в) чан;
г)термокамера

ЗАДАНИЕ № 5 (*выберите один вариант ответа*)
Пищевая ценность колбас ,полуфабрикатов и копченых изделий характеризуется:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) цветом; вкусом, запахом, ароматом;
б)технологической схемой производства;
в) функционально-технологическими свойствами;
г)содержанием белка , жира и калорийностью.

ЗАДАНИЕ № 6 (*выберите два варианта ответа*)
Особенности производства колбас из парного мяса:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) парное жилованное мясо направляют на составление фарша без предварительного посола и выдержки;
б) при составлении фарша из парного сырья количество добавляемой воды,предусмотренной соответствующей технологической инструкцией,увеличивают на 3-5%;
в) температура парного мяса после жиловки должна быть не ниже 35ºС;
г) свойства парного мяса не стабилизируются .

ЗАДАНИЕ № 7(*выберите два варианта ответа*)
Оборудование, предназначенное для размягчения мяса и увеличения его поверхности:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) куттер;
б) тендеризатор;
в) массажер;
г)шприц

ЗАДАНИЕ № 8 (*выберите один вариант ответа*)
Нитрит натрия вводят в шприцовочные и заливочные рассролы:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) в сухом виде 7,5 грамм на 100кг.;
б) в виде 2,5%-ного раствора;
в) в виде смеси с солью;
г) в виде 7,5%-ного раствора

ЗАДАНИЕ № 9(*выберите один вариант ответа*)
При производстве продуктов из говядины вареных и копченых,говяжьи полутуши разделяют на :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) 2 части - переднюю и заднюю;
б) 3 части- шейную, плечелопаточную и спинно-реберную;
в) 4 части -шейную, плечелопаточную , спинно-реберную и тазобедренную;

г)5 частей - шейную, плечелопаточную , спинно-реберную , поясничную и тазобедренную
ЗАДАНИЕ № 10 (*выберите один вариант ответа*)
Для чего применяют бактериальные препараты при выработке колбасных изделий?
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) для сокращения длительности изготовления;
б) для придания специфического вкуса;
в) для обеспечения устойчивой окраски;
г)для уменьшения бактериальной обсемененности.

ВАРИАНТ № 19

ЗАДАНИЕ № 1 (*выберите один вариант ответа*)
Во время выдержки в посоле под действием соли происходят изменения белков,что способствует:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) улучшению цвета фарша;
б) разжижению фарша ;
в) повышению липкости и влагоемкости мяса;
г) увеличению поверхности мяса.
ЗАДАНИЕ № 2 (*выберите один вариант ответа*)
Шпик ,используемый при производстве колбас,рекомендуется подмораживать. С какой целью?:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) снижения температуры фарша при куттеровании;
б) для увеличения эмульгирующей способности жира;
в) для сохранения ровных гранейего кусочков при измельчении и перемешивании с тонкоизмельченным фаршем;;
г) для изменения структуры жировой соединительной ткани..
ЗАДАНИЕ № 3 (*выберите один вариант ответа*)
Парное мясо в колбасном производстве целесообразно применять :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) при производстве сырокопченых колбас ;
б) при производстве вареных колбас;
в) при производстве полукопченых колбас;
г) не применяется
ЗАДАНИЕ № 4 (*выберите один вариант ответа*)
Процесс обработки полуфабрикатов во вращающемся перфорированном барабане с целью придания им гладкой поверхности, отделения муки и тестовой крошки :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) это замораживание полуфабрикатов;
б) это формовка полуфабрикатов;
г) это штриковка;
г) галтовка
ЗАДАНИЕ № 5 (*выберите один вариант ответа*)
Содержание белка , жира и калорийность характеризует:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) пищевую ценность колбас , полуфабрикатов и копченых изделий;
б) биологическую ценность колбас , полуфабрикатов и копченых изделий;
в) функционально-технологические свойства колбас , полуфабрикатов и копченых изделий;

г) структурно-механические свойства колбас , полуфабрикатов и копченых изделий.
ЗАДАНИЕ № 6 (*выберите один вариант ответа*)
Фарши- :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) это полуфабрикаты;
б) колбасы;
в) паштеты;
г)готовые к употреблению в пищу продукты
ЗАДАНИЕ № 7(*выберите два варианта ответа*)
Обжарка - ::
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) это процесс выдержки сформованных батонов в подвешенном состоянии;
б) это процесс термической обработки мясных изделий с помощью дымовых газов;
в) это заключительный этап производства колбас;
г)процесс при котором продукт достигает готовности к употреблению в пищу без предварительной подготовки в домашних условиях.
ЗАДАНИЕ № 8 (*выберите один вариант ответа*)
Варка:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) это процесс выдержки сформованных батонов в подвешенном состоянии;
б) это процесс термической обработки мясных изделий с помощью дымовых газов;
в) это процесс при котором происходит адсорбирование составных компонентов дыма на поверхности колбасных изделий с последующим проникновением и распределением коптильных веществ по всему объему батона;
г)процесс, при котором продукт достигает готовности к употреблению в пищу без предварительной подготовки в домашних условиях.
ЗАДАНИЕ № 9(*выберите один вариант ответа*)
Копчение :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) это процесс выдержки сформованных батонов в подвешенном состоянии;
б) это процесс термической обработки мясных изделий с помощью дымовых газов;
в) это процесс при котором происходит адсорбирование составных компонентов дыма на поверхности колбасных изделий с последующим проникновением и распределением коптильных веществ по всему объему батона;
г)процесс, при котором продукт достигает готовности к употреблению в пищу без предварительной подготовки в домашних условиях.
ЗАДАНИЕ № 10 (*выберите один вариант ответа*)
Сушка осуществляется при производстве :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) вареных колбас;
б) ливерных колбас;
в) сырокопченых колбас;
г) зельцев и студней

ВАРИАНТ № 20

ЗАДАНИЕ № 1 (*выберите один вариант ответа*)
Продолжительной осадке подвергаются колбасы :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) вареные;

б) сырокопченые;
в) фаршированные;
г) кровяные.
ЗАДАНИЕ № 2 (*выберите один вариант ответа*)
Причины возникновения дефекта колбас « Плесневение колбас»:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) температура обжарки свыше 110ºС ;
б)нарушены режимы охлаждения готовой продукции ;
в) чрезмерно высокая температура варки;
г) недостаточно введено воды при куттеровании.
ЗАДАНИЕ № 3 (*выберите один вариант ответа*)
Сушка :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) это процесс обезвоживания продукта,при котором происходит испарение влаги с поверхности колбасных батонов, диффузия воды из центральных слоев к переферийным,а также повышение концентрации поваренной соли;
б) это процесс термической обработки мясных изделий с помощью дымовых газов;
в) это процесс при котором происходит адсорбирование составных компонентов дыма на поверхности колбасных изделий с последующим проникновением и распределением коптильных веществ по всему объему батона;
г)процесс, при котором продукт достигает готовности к употреблению в пищу без предварительной подготовки в домашних условиях.
ЗАДАНИЕ № 4 (*выберите один вариант ответа*)
Охлаждение - ::
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) это процесс выдержки сформованных батонов в подвешенном состоянии;
б) это процесс термической обработки мясных изделий с помощью дымовых газов;
в) это процесс при котором происходит адсорбирование составных компонентов дыма на поверхности колбасных изделий с последующим проникновением и распределением коптильных веществ по всему объему батона;
г)заключительный этап производства колбас, проводимый после термообработки.
ЗАДАНИЕ № 5 (*выберите один вариант ответа*)
Пищевая ценность колбас ,полуфабрикатов и копченых изделий характеризуется:
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) цветом; вкусом, запахом, ароматом;
б)технологической схемой производства;
в) функционально-технологическими свойствами;
г)содержанием белка , жира и калорийностью.
ЗАДАНИЕ № 6 (*выберите один вариант ответа*)
Фарши- :
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) это полуфабрикаты;
б) колбасы;
в) паштеты;
г)готовые к употреблению в пищу продукты
ЗАДАНИЕ № 7(*выберите два варианта ответа*)
Корейка - ::
ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:
а) пашина;
б) спинная часть отруба с ребрами;

в) лопаточная часть от свиных полутуш 1 и 2 категории;
г)свинина нежирная

ЗАДАНИЕ № 8 (*выберите один вариант ответа*)

Продолжительность копчения варено-копченой колбасы:

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а) 56 часов;
б) 32 часа;
в) 12 часов;
г) 48 часов

ЗАДАНИЕ № 9(*выберите один вариант ответа*)

Обжарке при температуре 90…110 ºС подвергают:

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а) поукопченые колбасы;
б) зельцы;
в) паштеты;
г)холодец

ЗАДАНИЕ № 10 (*выберите один вариант ответа*)

При жиловке говядину, буйволятину, конину и верблюжатину сортируют на : :

ВАРИАНТЫ ОТВЕТОВ:

а) высший, первый и второй сорта;
б) жирная ,полужирная, нежирная;
в) первый, второй третий сорта;
г)высший, первый, несортоввые

Ответы к тесту

по профессиональному модулю ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

вариант теста	ответы									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	**в**	**в**	**в**	**в**	**б**	**б**	**а**	**а**	**а**	**в**
2	**а**	**б**	**а**	**б**	**г**	**б**	**а,б**	**в**	**в**	**а**
3	**а**	**б**	**г**	**б**	**б**	**в**	**б**	**в,г**	**в**	**в**
4	**а**	**б**	**б**	**б**	**б**	**в**	**а**	**в**	**б**	**в**
5	**в**	**б**	**а**	**б**	**в**	**г**	**а,б**	**в**	**б,в**	**б,в**
6	**в**	**б**	**б**	**б**	**в**	**б**	**а**	**б**	**б**	**а**
7	**а**	**б**	**б**	**в**	**г**	**в**	**а**	**а**	**в**	**б**
8	**б**	**б**	**а**	**г**	**б**	**б**	**а**	**в**	**г**	**б**
9	**а**	**б**	**в**	**б**	**г**	**в**	**а**	**в**	**а**	**б**
10	**б**	**б**	**б**	**б**	**в**	**а**	**г**	**г**	**б**	**г**
11	**б**	**а**	**б**	**б**	**а**	**А,в**	**б**	**а**	**г**	**а**
12	**а**	**б**	**в**	**б**	**в**	**а**	**б**	**г**	**а**	**а**
13	**в**	**б**	**б**	**в**	**в**	**в**	**г**	**в**	**г**	**а**
14	**б**	**а**	**а**	**в**	**в**	**б**	**в**	**б**	**б**	**б**
15	**б**	**г**	**б**	**б**	**а**	**б**	**в**	**а**	**в**	**в**
16	**б**	**в**	**б**	**а**	**в**	**б**	**б**	**б**	**в**	**г**

17	**б**	**в**	**б**	**г**	**а**	**а**	**б**	**а**	**г**	**б**
18	**б**	**в**	**б**	**г**	**г**	**А,б**	**Б,в**	**б**	**в**	**а**
19	**в**	**в**	**б**	**г**	**а**	**а**	**б**	**в**	**в**	**в**
20	**б**	**б**	**а**	**г**	**г**	**а**	**б**	**г**	**а**	**а**

2. Подготовка и защита проекта

2.1. Общие положения

Ддля контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **«Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов»** по специальности СПО: 260203 «Технология мяса и мясных продуктов». Предусмотрена защита курсового проекта. Итогом защиты проекта является оценка (по пятибалльной системе).

Проект обеспечивает оценку большинства компетенций, относящихся к ПМ. Содержание проектов выбирается с учетом целевых заказов работодателей. Проект выполняется с учетом опыта работы студентов на практике и отражает уровень освоения закрепленных за модулем компетенций.Тематика проекта учитывает современное состояние и перспективы развития отрасли.

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу студента.

2.2 . Защита курсового проекта

2.2.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
ПК 2.	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
ПК 3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов
ПК 4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональ-

	ной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

2.2.2. Примерная тематика:

1. Проект участка производства 2,5 тонн вареных колбасных изделий в смену.
2. Проект колбасного цеха мощностью 4,8 т полукопченых колбас в смену.
3. Проект колбасного цеха мощностью 3 т сырокопченых колбас в смену.
4. Проект отделения приготовления фарша и отделения шприцевания колбасного завода мощностью 21 т колбасных изделий в смену.
5. Проект машинно- шприцовочного отделения колбасного цеха мощностью 25 тонн готовой продукции в смену.
6. Проект участка производства 2,5 тонн копченых изделий из свинины в смену
7. Проект участка производства 2,0 тонн копченых изделий из говядины в смену
8. Проект участка производства 2,5 тонн копченых изделий из птицы в смену
9. Проект участка производства 4,5 тонн рубленых полуфабрикатов в смену
10. Проект участка производства 3,0 тонн замороженных полуфабрикатов в тесте в смену
11. .Проект участка производства 2,0 тонн вареных колбасных изделий в смену.
12. Проект участка производства 1,5 тонны натуральных полуфабрикатов смену.
13. Проект участка производства 2,0 тонны полукопченых колбасных изделий в смену
14. Проект участка производства 2,6 тонн варено-копченых колбасных изделий в смену.
15. Проект участка производства 1,6 тонны ливерных колбасных изделий в смену.
16. Проект участка производства 2,1 тонны ветчин изделий в смену.
17. Проект участка производства 2,3 тонны сосисок в смену.
18. Проект участка производства 1,3 тонны мясных паштетов в смену.
19. Проект участка производства 2,9 тонны рубленых полуфабрикатов в смену.
20. Проект участка производства 2,6 тонн пельменей в смену.
21. Проект участка производства замороженных полуфабрикатов в смену полуфабрикатов в смену

22.Проект участка производства 200000 штук замороженных полуфабрикатов в смену

2.2.3. Требования к структуре и оформлению проекта

2.2.3.1. К структуре и оформлению проекта :

Выполнение студентом курсового проекта (работы) осуществляется на заключительном этапе освоения ПМ 03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов . По содержанию курсовой проект (работа) может носить реферативный, прак-

тический или опытно-экспериментальный характер. По объему курсовая работа должна быть не менее 15—20 страниц печатного текста или 20—25 страниц рукописного текста.

По структуре курсовой проект (работа) реферативного характера состоит из:

— введения, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируется цель работы;

— теоретической части, в которой даны история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике посредством сравнительного анализа литературы;

— заключения, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей использования материалов работы;

— списка используемой литературы;

— приложения.

По структуре курсовой проект (работа) практического характера состоит из:

— введения, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируются цели и задачи работы;

— основной части, которая обычно состоит из двух разделов:

в первом разделе содержатся теоретические основы разрабатываемой темы;

вторым разделом является практическая часть, которая представлена расчетами, графиками, таблицами, схемами и т.п.;

— заключения, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы;

— списка использованной литературы;

— приложения.

По структуре курсовой проект (работа) опытно-экспериментального характера состоит из:

— введения, в котором раскрывается актуальность и значение темы, определяются цели и задачи эксперимента;

— основной части, которая обычно состоит из двух разделов:

в первом разделе содержатся теоретические основы разрабатываемой темы, даны история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике;

второй раздел представлен практической частью, в которой содержатся план проведения эксперимента, характеристики методов экспериментальной работы, обоснование выбранного метода, основные этапы эксперимента, обработка и анализ результатов опытно-экспериментальной работы;

— заключения, в котором содержатся выводы и рекомендации возможности применения полученных результатов;

— списка использованной литературы;

— приложения.

2.2.3.2. К защите проекта (работы)

По завершении студентом курсового проекта (работы) руководитель проверяет, подписывает ее и вместе с письменным отзывом передает студенту для ознакомления.

Письменный отзыв должен включать:

— заключение о соответствии курсового проекта (работы) заявленной теме;

— оценку качества выполнения курсового проекта (работы);

— оценку полноты разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости курсового проекта (работы);

— оценку курсового проекта (работы)

Проверку, составление письменного отзыва и прием курсового проекта по профессиональному модулю осуществляет руководитель курсовой работы (проекта).

Итогом защиты проекта является оценка. При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется.

2.2.4. Критерии оценки:

2.2.4.1. Оценка работы

Показатели оценки курсовой работы	Дифференцированная оценка				Интегральная
	5	4	3	2	
Профессиональная					
1.Степень раскрытия актуальности тематики работы					
2.Корректность постановки задач исследования и разработки					
3.Содержание работы (соответствие целям, заданию)					
4.Выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы					
5.Связь с производством , роль выполненных работ для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется.					
6.Оригинальность и новизна полученных результатов, научных, конструкторских и технологических решений					
Справочно-информационная					
7.Степень комплектности работы , использование в ней знаний дисциплин всех циклов					
8.Использование информационных ресурсов Jnternet					
9.Использование современных пакетов компьютерных программ и технологий					
10.Использование литературных источников					
Оформительская					
11.Качество оформления пояснительной записки ; ее соответствие требованиям нормативных документов					
12.Объем и качество выполнения графического материала					

2.2.4.2. Оценка защиты

Показатели оценки курсовой работы	Дифференцированная оценка				Интегральная
	5	4	3	2	
Показатели защиты					
Качество защиты					
Уровень ответов					
Отзывы руководителя					
Оценка руководителя					
Итоговая оценка					

2.2.4.3. Критерии оценки защиты курсового проекта:

Защита оценивается оценкой «5» (отлично), если студент:

-Полно раскрыл содержание курсовой работы

-Изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно использовал терминологию

-Показал умения иллюстрировать теоретический и практический материал конкретными примерами из практики обосновать актуальность выбранной темы, поставленных и достигнутых целей.

-Продемонстрировал усвоение вопросов, сформированность и устойчивость знаний

-Четко и грамотно читал графическую часть курсовой работы

-Отвечал полно и грамотно на вопросы руководителя работы

-Имеет положительный отзыв о курсовой работе со стороны консультанта.

-Обосновывает технологическую эффективность предлагаемых методов и способов практической реализуемости работы

-Возможны одна- две неточности при освещении второстепенных вопросов.

Защита оценивается оценкой «4» (хорошо), если работа и ее защита удовлетворяют в основном, требованиям на оценку «5», но при этом имеет недостатки:

-Допущены один - два недочета при освещении основного материала по теме работы

-Допущены ошибки или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится в следующих случаях:

-Неполно или непоследовательно раскрыто содержание курсовой работы, но показано общее понимание вопроса.

-Имелись затруднения или допущены ошибки при чтении схем и чертежей, но исправленные после вопросов руководителя

-Не смог проиллюстрировать теоретические положения конкретными примерами из практики

-Недостаточно глубоко ориентирован в теории и практике по теме исследования

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится в следующих случаях:

-Не раскрыто содержание курсовой работы

-Обнаружено незнание, и непонимание большей части вопросов курсовой работы

-Допущены ошибки при чтении схем и чертежей, не исправленные и после нескольких наводящих вопросов руководителя работы

-Допускает ошибки в освещении основных и дополнительных вопросов по теме исследования

-Не может иллюстрировать материал конкретными примерами из практики.

2. 3. Подготовка и защита портфолио

Перечень документов, входящих в портфолио:

Раздел 1 «Обязательные документы»:

· первый (титульный) лист (фамилия, имя, отчество, год рождения);

· аттестационный лист выполнения практических и лабораторных работ (характеристика деятельности обучающегося во время выполнения практических и лабораторных работ);

· сводная ведомость оценок выполнения тестовых заданий по каждой теме МДК;

· сводная ведомость оценок по дисциплинам общепрофессионального цикла;

· аттестационный лист по учебной практике (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики);

· аттестационный лист по производственной практике (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики);

· протоколы спортивных соревнований (для юношей);

· дневник производственной практики;

· ведомость об участии обучающихся группы в профессиональных декадах и мероприятиях, связанных с профессией.

· характеристика с предприятия

Раздел 2. «Дополнительные материалы»:

· грамоты, дипломы, свидетельства, удостоверения, сертификаты и другие документы, демонстрирующие высокую результативность ВПД;

· рекомендательные письма.

· отзывы о выполнении работ.

Требования к оформлению портфолио: *смешанный тип портфолио*

Портфолио оформляется обучающимися в течение всего периода освоения программы профессионального модуля, в том числе в период учебной и производственной практик. При изучении теоретической части модуля контроль за оформлением портфолио осуществляется преподавателем МДК, при прохождении учебной и производственной практик - мастером производственного обучения данной группы.

Оценка портфолио может проводиться как на экзамене квалификационном, так и до него – по согласованию с экзаменатором. Защита портфолио проводится в том случае, если у экзаменатора возникнут вопросы к обучающемуся по содержанию портфолио для оценки всех профессиональных и общих компетенций

Оценка портфолио (включая требования к оформлению)		
Предмет(ы) оценивания	**Показатели оценки**	**Критерии оценки (да/нет)**

ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Аргументированность выбора специальности. Активное посещение учебных занятий, консультаций и практических занятий. Качество и своевременность выполнения заданий	
ОК10.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Соблюдение порядка постановки на воинский учёт. Морально- психологическая устойчивость. Участие в спортивных мероприятиях техникума и мероприятиях посвящённых дню защитника Отечества	
Оценка презентации и защиты портфолио		
Предмет(ы) оценивания	**Показатели оценки**	**Критерии оценки (да/нет)**
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Аргументированность выбора специальности. Активное посещение учебных занятий, консультаций и практических занятий. Качество и своевременность выполнения заданий	
ОК10.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Соблюдение порядка постановки на воинский учёт. Морально- психологическая устойчивость. Участие в спортивных мероприятиях техникума и мероприятиях посвящённых дню защитника Отечества	

3. Контроль приобретения практического опыта

3.1. Общие положения

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

Оценка по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Оценка по учебной/производственной практике должна учитывать выполненные обучающимися практические задания на процедуре промежуточной аттестации (в ходе зачета, дифференцированного зачета).

3.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

3.2.1. Учебная практика

Виды работ[1]	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО)
Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов	ПК1. ПК2. ПК4. ОК1. ОК2. ОК3. ОК4.ОК6 ОК9. ПО Производства колбасных изделий; ПО Эксплкатации и технического обслуживания технологического оборудования
Посол мясопродуктов	ПК1. ПК2. ПК4. ОК1. ОК2. ОК3. ОК4.ОК6 ОК9. ПО Производства колбасных изделий; ПО Эксплкатации и технического обслуживания технологического оборудования
Приготовление колбасных фаршей	ПК1. ПК2. ПК4. ОК1. ОК2. ОК3. ОК4.ОК6 ОК9. ПО Производства колбасных изделий; ПО Эксплкатации и технического обслуживания технологического оборудования
Формование колбасных батонов	ПК1. ПК2. ПК4. ОК1. ОК2. ОК3. ОК4.ОК6 ОК9. ПО Производства колбасных изделий; ПО Эксплкатации и технического обслуживания технологического оборудования
Термическая обработка колбасных изделий	ПК1. ПК2. ПК4. ОК1. ОК2. ОК3. ОК4.ОК6 ОК9. ПО Производства колбасных изделий; ПО Эксплкатации и технического обслуживания технологического оборудования ; ПО Эксплкатации и технического обслуживания технологического оборудования
Подбор и подготовка сырья для производства копченых изделий	ПК1. ПК2. ПК3. ПК4 ; ОК1. ОК2. ОК3. ОК4.ОК6 ОК9. ПО Производства копченых изделий и полуфабрикатов ; ПО Эксплкатации и технического обслуживания технологического оборудования
Подготовка и посол сырья для производства копченых изделий	ПК1. ПК2. ПК3. ПК4 ; ОК1. ОК2. ОК3. ОК4.ОК6 ОК9. ПО Производства копченых изделий и полуфабрикатов; ПО Эксплкатации и технического обслуживания технологического оборудования
Термическая обработка сырья для производства копченых изделий	ПК1. ПК2. ПК3. ПК4 ; ОК1. ОК2. ОК3. ОК4.ОК6 ОК9. ПО Производства копченых изделий и полуфабрикатов; ПО Эксплкатации и технического обслуживания технологического оборудования
Подготовка сырья сырья для производства полуфабрикатов	ПК1. ПК2. ПК3. ПК4 ; ОК1. ОК2. ОК3. ОК4.ОК6 ОК9. ПО Производства копченых изделий и полуфабрикатов; ПО Эксплкатации и технического обслуживания технологического оборудования

Изготовление полуфабрикатов	ПК1. ПК2. ПК3. ПК4 ; ОК1. ОК2. ОК3. ОК4.ОК6 ОК9. ПО Производства копченых изделий и полуфабрикатов; ПО Эксплкатации и технического обслуживания технологического оборудования

3.2.2. Производственная практика

Виды работ[2]	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО)
Производство колбасных изделий	ПК1. ПК2. ПК4. ОК1. ОК2. ОК3. ОК4.ОК6 ОК9. ПО Производства колбасных изделий; ПО Эксплкатации и технического обслуживания технологического оборудования
Производство копченостей	ПК1. ПК2. ПК3. ПК4 ; ОК1. ОК2. ОК3. ОК4.ОК6 ОК9. ПО Производства копченых изделий и полуфабрикатов ; ПО Эксплкатации и технического обслуживания технологического оборудования
Производство полуфабрикатов	ПК1. ПК2. ПК3. ПК4 ; ОК1. ОК2. ОК3. ОК4. ОК6 ОК9. ПО Производства копченых изделий и полуфабрикатов ; ПО Эксплкатации и технического обслуживания технологического оборудования
Эксплуатация и техническое обслуживание технологическо**го** оборудования	ПК4 ; ОК1. ОК2. ОК3. ОК4 .ОК6 ОК9. ПО Производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов ; ПО Эксплкатации и технического обслуживания технологического оборудования

3.3. Задания для проведения зачета по практике

3.3.1. Задания для проведения зачета по учебной практике

Форма зачета: выполнение практических заданий

Условия выполнения задания:

1. <u>Место (время) выполнения задания</u> - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. <u>Максимальное время выполнения задания</u>: 45 минут

3. <u>Вы можете воспользоваться</u> :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25,212, базовое предприятие –МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Задания для проведения зачета:

Задание 1. Произвести подготовку основного сырья и вспомогательных материалов, выполнив следующие действия:

1. Разделать мясные полутуши на отруба на подвесном пути
2. Разделать мясные полутуши на отруба на специальном разделочном столе
3. Отделить мягкие ткани от костей вручную на стандартном конвейерном столе
4. Отделить от обваленного мяса мелкие кости,хрящи, грубую соединительную и жировую ткани,кровоподтеки, абсцессы, загрязнения
5. Разделить мясо по сортам
6. Проверить качество и количество кишечных оболочек
7. Подготовить кишечные оболочки для производства колбас
8. Проверить качество и количество искусственных оболочек
9. Подготовить искусственные оболочки для производства колбас
10. Подготовить жировое сырье для производства колбас

Задание 2. Произвести посол мясопродуктов, выполнив следующие действия:

1. Измельчить мясо на волчке
2. Перемешать измельченное на волчке мясо с солью на фаршемешалке
3. Подгоовить емкости для посола
4..Направить посоленное мясо в камеру созревания
5.Произвести сдачу сырья в цех посола и оформить технологическую и межцеховую документацию.

Задание 3. Произвести приготовление колбасных фаршей, выполнив следующие действия:

1. Принять сырье и материалы из других цехов и подразделений
2. Подготовить куттер к работе
3. Приготовить фарш вареных колбас
4. Подготовить фаршемешалку к работе
5. Приготовить фарш полукопченых колбас
6. Приготовить фарш варено-копченых колбас
7. Приготовить фарш сырокопченых колбас
8. Приготовить фарш ливерных колбас
9. Обработать оборудование вручную щетками , моющими и дезинфицирующими средствами для обеспечения полного цикла санитарной обработки оборудования
10. Заполнить технологическую документацию

Задание 4. Произвести формование колбасных батонов, выполнив следующие действия:

1. Подготовить шприц к работе
2. Проверить оболочки для шприцевания

3. Подготовить палки и рамы для навешивания колбасных батонов
4. Транспортировать фарш в бункер шприца
5. Надеть оболочку на цевку
6. Сформовать колбасные батоны в оболочку , соблюдая давление и плотность набивки батонов с фаршем вареных колбас
7. Сформовать колбасные батоны в оболочку , соблюдая давление и плотность набивки батонов с фаршем полукопченых колбас
8. Сформовать колбасные батоны в оболочку , соблюдая давление и плотность набивки батонов с фаршем сырокопченых колбас
9. Обработать оборудование вручную щетками , моющими и дезинфицирующими средствами для обеспечения полного цикла санитарной обработки оборудования
10. Заполнить технологическую документацию

Задание 5. Произвести термическую обработку колбасных изделий, выполнив следующие действия:
1. Транспортировать рамы с колбасными батонами в осадочную камеру
2. Установить режимы (параметры) осадки.
3. Транспортировать рамы с колбасными батонами к термическим камерам.
4. Подкатить рамы в термическую камеру.
5. Установить на дисплее режимы (параметры) термообработки
6. Закрыть термокамеру.
8. Определить температуру для промывки колбас после термообработки
7. Промыть колбасные батоны осле термообработки под душем
8. Подсушить колбасные изделия.
9. Направить рамы с колбасными изделиями в камеры хранения
10.Заполнить технологическую документацию

Задание 6. Произвести подбор и подготовку сырья для производства копченых изделий, выполнив следующие действия:
1. Осмотреть сырье
2.Произвести сухую или мокрую обработку:
-срезать кровяные сгустки,кровоподтеки,остатки щетины,кровоизлияния,загрязнения,остатки диафрагмы, бахрому
-промыть сырье из шланга с щетками
3. Разделить свиные полутуши на три отруба
4. Разморозить замороженное сырье
5. Отделить боковой и хребтовый шпик от свиных полутуш
6. Рассчитать выход сырья при разделке и обвалке
7. Определить направления использования сырья после разделки и обвалки
8. Подготовить шприц к работе
9. Прошприцевать сырье
10. Подготовить массажер к работе
11. Массировать сырье в массажере
12. Залить копчености рассолом
13.Промыть в теплой воде
14. Направить рамы с колбасными изделиями в камеры хранения
15. Заполнить технологическую документацию
16. Обработать оборудование вручную щетками , моющими и дезинфицирующими средствами для обеспечения полного цикла санитарной обработки оборудования
17. Заполнить технологическую документацию

Задание 7. Произвести термическую обработку сырья для производства копченых изделий, выполнив следующие действия:

1. Подготовить оборудование для варки вареных продуктов из свинины и говядины
2. Сварить продукты в термокамерах
3. Коптить продукты в термокамерах
4. Охладить копчености
5. Транспортировать копчености в камеру охлаждения
6. Охладить копчености
7. Транспортировать копчености в камеру хранения
8. Обработать оборудование вручную щетками , моющими и дезинфицирующими средствами для обеспечения полного цикла санитарной обработки оборудования
9. Заполнить технологическую документацию

Задание 8. Произвести подготовка сырья сырья для производства полуфабрикатов, выполнив следующие действия:

1. Разделить туши на отруба,обвалять отруба, прожиловать мясо
2. Измельчить мясо на волчке
3. Очистить овощи и корнеплоды от загрязнений, промыть их и измельчить
4. Пинять по качеству и количесту специи и белковые препараты
5. Гидратировать соевые белковые препараты
6. Составить лезьон
7. Просеять муку
8. Приготовить тесто для полуфабрикатов в тестовой оболочке
9. Принять по качеству и количеству вспомогательные материалы и тару
10. Оформить цеховую документацию
11. Приготовить фарш для пельменей
12. Приготовить фарш для рубленых полуфабрикатов
13. Обработать оборудование вручную щетками , моющими и дезинфицирующими средствами для обеспечения полного цикла санитарной обработки оборудования
14. Заполнить технологическую документацию

Задание 9. Произвести изготовление полуфабрикатов, выполнив следующие действия:

1. Подготовить к работе пельменный автомат
2. Изготовить пельмени ,манты и хинкали на пельменном автомате
3. Подготовить к работе котлетный автомат
4. Произвести котлеты ,тефтели и шницель
6. Уложить полуфабрикаты на лотки или другую тару
7. Взвесить полуфабрикаты
8. Охладить полуфабрикаты
9. Заморозить полуфабрикаты
10. Подготовить полуфабрикаты к реализации
11. Обработать оборудование вручную щетками , моющими и дезинфицирующими средствами для обеспечения полного цикла санитарной обработки оборудования
12. Заполнить технологическую документацию

3.3.2. Задания для проведения зачета по производственной практике

Форма зачета: выполнение практических заданий

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания - Лаборатория мясного и животного сырья и продукции №321**,** задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности

2. Максимальное время выполнения задания: 45 минут

3. Вы можете воспользоваться :

Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25,212, базовое предприятие –МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Задания для проведения зачета:

Задание 1. Произвести колбасные изделия, выполнив следующие действия:

- подготавить компоненты рецептур колбасных изделий
- произвестиь расчет рецептур
- осуществить посол и выдержку мяса в посоле
- составить фарш
- формовать колбасные изделия
- произвести термическую обработку колбасных изделий
- подготавить колбасные изделия к реализации ,
- упаковать колбасные изделия и произвести их маркировку
- осуществить контроль процесса производства, контроль качества готовой продукции
- обеспечить работу оборудования по производству колбасных изделий
- выявить брак, допущенный при производстве колбасных изделий
- определить и устранить причины брака, разработать мероприятия по предупреждению брака
- проанализировать правильность заполнения учетно-отчетной документации
- осуществить контроль качества мойки и дезинфекции оборудования

Задание 2. Произвести копчености, выполнив следующие действия:

- подготавить компоненты рецептур копченых изделий
- произвести расчет рецептур копченых изделий
- произвести посол и выдержку мяса в посоле
- составить рассол для шприцевания
- сформовать копченые изделия
- провести термическую обработку копченых изделий
- упаковать и маркировать копченые изделия
- осуществить контроль процесса производства копченых изделий
- оформить технологическую документацию
- подготавить копченые изделия к реализации , упаковать их и маркировать
- обеспечить работу оборудования по производству копченых изделий
- выявить брак, допущенный при производстве копченых изделий
- определить и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака
- осуществить контроль качества мойки и дезинфекции оборудования

Задание 3. Произвести полуфабрикаты, осуществив следующие действия:

- подготавить компоненты рецептур полуфабрикатов
- произвести расчет рецептур полуфабрикатов
- произвести посол и выдержку мяса в посоле

- составить фаршидля полуфабрикатов
- составить тесто для полуфабрикатов
- сформовать полуфабрикаты
- провести термическую обработку полуфабрикатов (охлаждение , замораживание)
- упаковать и маркировать полуфабрикаты
- осуществить контроль процесса производства полуфабрикатов
- оформить технологическую документацию
- подготавить полуфабрикаты к реализации , упаковать их и маркировать
- обеспечить работу оборудования по производству полуфабрикатов
- выявить брак, допущенный при производстве полуфабрикатов
- определить и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака
- осуществить контроль качества мойки и дезинфекции оборудования

Задание 4. Эксплуатировать и технически обслужить технологическое оборудованиу,выполнив следующие действия

-устанавить и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий

-устанавить и обеспечивать режим работы оборудования копченых изделий

--устанавить и обеспечивать режим работы оборудования полуфабрикатов

- осуществить контроль качества мойки и дезинфекции оборудования

-устранять неполадки оборудования

Критерии оценивания заданий

«Зачёт»_____

«Незачёт»_____

4. Пакет экзаменатора

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки (да/нет)
ПК 1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий,копченых изделий и полуфабрикатов ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК4. Осуществлять по-	1.Процесс выполнения задания 2. Подготовленный продукт	Контроль соблюдения требований к основному сырью при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов Контроль соблюдения требований к вспомогательному сырью и материалам при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов Контроль соблюдения требований к фаршу при производстве колбасных изделий,	-обращение в ходе задания к информационным источникам -рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие всех этапов выполнения задания) -аргументированность выбора методов контроля качества сырья. -точность алгоритма по контролю сырья -правильность выбо-

иск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		копченых изделий и полуфабрикатов Проведение контроля качества колбас ных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	ра приспособлений, реактивов и оборудования для осуществления контроля сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов -соответствие усвоенных алгоритмов деятельности требованиям стандартов на методы анализа -точность и грамотность оформления документации. -соответствие ведения технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов требованиям технологических инструкций. -точность и грамотность оформления технологической документации -расчет и подбор оборудования для производства колбасных изделий , копченых изделий и полуфабрикатов -работа на оборудовании для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
ПК 2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве различных сортов и видов колбасных изделий	
ПК 3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного вы-	Процесс деятельности	Соблюдение режимов технологических операций при производстве различных сортов и видов копченых изделий и полуфабрикатов	

полнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности			- соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов -правильное решение предложенного практического задания -устное обоснование (защита выполненной работы) -соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
ПК 4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Процесс деятельности	Организация работы технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	

Количество заданий для экзаменующихся **- 25**
вариантов компьютерного тестирования:**-20**
Время выполнения каждого задания: 120минут
из них на компьютерное тестирование – 20 минут
Условия выполнения заданий:
Вы можете воспользоваться :
Оборудование и материал – компьютер, комплект паспортов на рабочие места лабораторий № 321, 25, 212; оборудование, химическая посуда ,реактивы и материалы лаборатории мясного и животного сырья и продукции №321; оборудование,материалы и сырье базового

предприятия –МПК «Атяшевский»,Торбеевское подразделение

Литература для обучающегося:

Учебники:

1.Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / СПб.: Изд-во «Профессия», 2006 г. – 224 с.

2.Сенченко Б.С., Рогов И.А., Забашта А.Г., Бондаренко В.И. Технологический сборник рецептур колбасных изделий копченостей. Серия «Технология пищевых производств».- Ростов н/Д: Издат. центр «Март», 2001 – 8 Юхневич К.П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас / СПб.: Гидрометеоиздат, 1998 г. – 320 с.

3.Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ Под ред. В. М. Баутина.-М.:КолосС,2001.-440с.

64 с.

4.Ивашов В.И. Оборудование для переработки мяса Ч.1-2 Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности./ В.И. Ивашов.- СПб.: ГИОРД,2007.

5.Оборудование для переработки мяса . Каталог. М.:ФГНУ «Росинформагротех»,2005-220с

6. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов.-М.: КолосС,1999.-176с.

7.Рогов И.А. и др**.** Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.-М.: КолосС,2009.-565с.: ил. ГРИФ УМО РФ

8.Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.-М.: КолосС,2001.-376с.:ил. ГРИФ МО РФ

9.Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов.- М.: «Дашков и К», 2005.-112 с.

Методические пособия: Государственные стандарты. Продукты мясные. Методы анализа. Издание анализа. Издание официальное. – М.: ИПК Издательство стандартов,2003.-228с.

Сан ПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями на 15 апреля 2003г.)

Справочная литература:

1. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов/ А. Г. Забашта , И. А. Подвойская , М.В. Молочников -М., 2001.-709с.

Рекомендации по проведению оценки: 1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки

2. Ознакомьтесь с оборудованием для каждого задания

Приложение 2

Форма аттестационного листа по учебной практике
(заполняется на каждого обучающегося)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

_____,
ФИО

обучающийся(аяся) на _____ курсе по специальности _____
_____
код и наименование

успешно прошел(ла) учебную / производственную практику по профессиональному модулю **ПМ. 03 ПРОИЗВОДСТВО КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПОЛУФАБРИКАТОВ**
наименование профессионального модуля

в объеме _____ часов с «___»_____2012 г. по «___»_____2013 г. в организации
_____
наименование организации, юридический адрес

I. Виды и качество выполнения работ по учебной практике

№	Вид работ	Количество час.	Качество выполнения
1	Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов	12	
2	Посол мясопродуктов	12	
3	Приготовление колбасных фаршей	12	
4	Формование колбасных батонов	12	
5	Термическая обработка колбасных изделий	12	
6	Подбор и подготовка сырья для производства копченых изделий	12	
7	Подготовка и посол сырья для производства копченых изделий	12	
8	Термическая обработка сырья для производства копченых изделий	6	
9	Подготовка сырья сырья для производства полуфабрикатов	6	
10	Изготовление полуфабрикатов	12	
	Всего	108	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики

_____
_____
_____

Дата «___»._____.20___ Подпись руководителя практики
_____/ ФИО, должность
Подпись ответственного лица организации (базы практики)
_____/ ФИО, должность

Приложение 3

Форма аттестационного листа по производственной практике
(заполняется на каждого обучающегося)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

_____,
ФИО

обучающийся(аяся) на _____ курсе по специальности _____
_____
код и наименование

успешно прошел(ла) учебную / производственную практику по профессиональному модулю **ПМ. 03 ПРОИЗВОДСТВО КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПОЛУФАБРИКАТОВ**
наименование профессионального модуля

в объеме _____ часов с «___»_____2012 г. по «___»_____2013 г. в организации
_____
наименование организации, юридический адрес

II. Виды и качество выполнения работ по проиводственной практике

№	Вид работ	Количество час.	Качество выполнения
1.	Производство колбасных изделий	36	
2.	Производство копченостей и полуфабрикатов	72	
3.	Эксплуатация и техническое обслуживание технологическо**го** оборудования	36	
	Всего	144	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики

_____
_____

Дата «___»._____.20___ Подпись руководителя практики
_____/ ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)
_____/ ФИО, должность

Приложение 4

Министерство образования Республики Мордовия
ГБОУ РМ СПО (ССУЗ)
«Торбеевский колледж мясной и молочной промышленности»

Дневник

производственной практики

по ПМ. 03 ПРОИЗВОДСТВО КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПОЛУФАБРИКАТОВ

студента _____
группа _____ специальность _____

Начат _____ 201__ г.
Окончен _____ 201__ г.

Справка
о прохождении практики

Студент_____

(Ф.И.О.)

Действительно проходил производственную практику

_____

(наименование предприятия)

с «____» _____ по «____» _____

Программа практики выполнена_____

_____

(указать полностью или не полностью)

За время прохождения практики пропустил _____ дней.

Практика была

_____

(указать оплачиваемая или не оплачиваемая,
при возможности указывается примерная сумма заработка)

М.П. _____ *подпись представителя предприятия*

Приложение 5

Форма оценочной ведомости по профессиональному модулю
(заполняется на каждого обучающегося)

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

_____

код и наименование профессионального модуля

ФИО _____

обучающийся на _____ курсе по специальности

_____

код и наименование

освоил(а) программу профессионального модуля

_____

наименование профессионального модуля

в объеме _____ час. с «__»._____.20__ г. по «___»._____.20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля *(если предусмотрено учебным планом).*

Элемент модуля, профессиональный модуль	**Формы промежуточной аттестации**	**Оценка**
МДК.03.01. Технология производства колбасных изделий	Дифференцированный зачет Экзамен	
МДК 03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов	Дифференцированный зачет	
УП (учебная практика)	зачет по учебной практике	
ПП (производственная практика)	зачет по производственной практике (по профилю специальности)	
ПМ (в целом)	Экзамен (квалификационный)	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)

Дата ___.___.20___ Подписи членов экзаменационной комиссии