

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

Принято
Учебно-методической комиссией
института среднего
профессионального образования
Протокол № 2 от «07» сентября 2023 г.


Директор института среднего
профессионального образования
О.С. Гаврилова
«08» сентября 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего,
должности служащего»**

(индекс и наименование дисциплины по учебному плану)

базовый уровень подготовки

Специальность среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(указывается код и наименование специальности)

Квалификация выпускника
техник-технолог

Форма обучения
очная

Ставрополь, 2023

Рассмотрена и одобрена
на заседании цикловой комиссии
естественнонаучных дисциплин и
профессиональных модулей

Протокол № 1 от «31» августа 2023
председатель цикловой комиссии
Е.А. Соколова
Подпись

Программа разработана с учетом требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (утверждён приказом Минпросвещения РФ от 18.05.2022 года № 343).

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет»

Разработчик:

Скорбина Елена Александровна, канд. биол. наук,
доцент, доцент кафедры технологии производства и
переработки сельскохозяйственной продукции

Трубина Ирина Александровна, канд. тех. наук,
доцент, доцент кафедры технологии производства и
переработки сельскохозяйственной продукции

Закотин Владислав Евгеньевич, канд. с.-х. наук,
доцент, доцент базовой кафедры частной зоотехнии,
селекции и разведения животных

Пономарева Мария Евгеньевна, канд. вет. наук,
доцент, доцент кафедры кормления животных и
общей биологии

Е.А. Соколова

И.А. Трубина

В.Е. Закотин

М.Е. Пономарева

Программа согласована:

Генеральный директор
«РесторансМенеджмент»



Н.А. Холявченко

« 04 » сентября 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должности служащего»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить вид деятельности «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции: и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

| Код | Наименование общих компетенций |
|-------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|---|
| ВД 1 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должности служащего «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» |
| ПК 1.1. | Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. |
| ПК 1.2. | Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. |
| ПК 2.1. | Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья. |
| ПК 2.2. | Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. |
| ПК 2.3. | Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья. |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| | |
|------------------|---|
| Владеть навыками | Подготовки сырья для изготовления мясных полуфабрикатов; Изготовления различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку Работы с технической документацией Проведения лабораторных исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья. |
| Уметь | Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства натуральных бескостных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов; вести техническую документацию; выявлять и устранять причины, вызывающие брак готовой продукции. |
| Знать | Номенклатуру и ассортимент натуральных мясных полуфабрикатов; виды вспомогательного сырья, специй и упаковочных материалов, используемых для производства натуральных мясных полуфабрикатов, предъявляемые к ним требования; назначение частей туш для выработки натуральных мясных полуфабрикатов; требования действующих стандартов к качеству |

| | |
|--|--|
| | натуральных мясных полуфабрикатов; основные технологические операции производства натуральных мясных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и птицы; установленные размеры порций; нормы расхода сырья и вспомогательных материалов; правила ведения технической документации; причины, вызывающие брак готовой продукции, методы их предупреждения и устранения; устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для производства натуральных мясных полуфабрикатов |
|--|--|

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 800 часов

в том числе в форме практической подготовки - 800 часов

Из них на освоение МДК – 342 часов

в том числе самостоятельная работа 48 часов

практики, в том числе учебная – 180 часов

производственная – 180 часов

Промежуточная аттестация - 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической. подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. | | | | | | |
|---|---|-------------|---|--|----------------------|---------------------------|------------------------|--------------------------|------------|------------------|
| | | | | Обучение по МДК | | | | | Практики | |
| | | | | Всего | В том числе | | | | Учебная | Производственная |
| | | | | | Практических занятий | Курсовых работ (проектов) | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ОК 01, ОК 02, ОК 04 | Раздел 1. МДК.04. Выполнение работ по профессии 12372 Изготовитель пищевых полуфабрикатов | 398 | 122 | 398 | 220 | - | 48 | 6 | | |
| | Учебная практика | 180 | 180 | | | | | | 180 | |
| | Производственная практика | 180 | 180 | | | | | | | 180 |
| | Промежуточная аттестация | 6 | | | | | | 6 | | |
| | Всего: | 764 | 482 | | 220 | - | 48 | 12 | 180 | 180 |

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование раздела в и тем профессионального модуля | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем, акад. ч | Коды ПК, ОК |
|---|---|----------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ.04 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих | | 800 | |
| МДК.04.01 Выполнение работ по профессии 12372 Изготовитель пищевых полуфабрикатов | | 122/220 | |
| Раздел 1. Специальная технология Тема 1.1 Технология мяса полуфабрикатов из мяса с.х. животных | Содержание | 22 | ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| Классификация полуфабрикатов. Требования ГОСТа к полуфабрикатам. Сроки хранения. Условия транспортировки. | 2 | | |
| Основное сырье и вспомогательные материалы. Требования, предъявляемые к сырью и вспомогательным материалам. Упаковочные материалы. | 2 | | |
| Разделка туш для производства полуфабрикатов. | 2 | | |
| Ассортимент натуральных полуфабрикатов. Характеристика технологических процессов изготовления натуральных полуфабрикатов. Особенности производства мелкокусковых и крупнокусковых полуфабрикатов. | 2 | | |
| Ассортимент порционных полуфабрикатов. Характеристика технологических процессов изготовления порционных полуфабрикатов. | 2 | | |
| Ассортимент панированных полуфабрикатов. Сырье для их изготовления. Технология производства панированных полуфабрикатов. | 2 | | |
| Ассортимент рубленых полуфабрикатов. Технология производства рубленых полуфабрикатов. Подготовка сырья. Формование. | 2 | | |
| Ассортимент полуфабрикатов в тестовой оболочке. Технологическая схема изготовления полуфабрикатов в тестовой оболочке. Подготовка сырья. Способы формования. Замораживание. | 2 | | |
| Ассортимент кулинарных изделий. Сырье и вспомогательные материалы. Разделка отрубов для кулинарных изделий. | 2 | | |

| | | |
|--|---|------------|
| Тема 1.2 Технология мяса полуфабрикат ов из мяса птицы | Контроль холодильной обработки хранения мяса и мясopодуктов. Контроль производства полуфабрикатов. | 2 |
| | Безопасность труда в технологических процессах переработки мяса и мясной продукции | 2 |
| | Практические занятия | 100 |
| | Анализ условий транспортировки сырья и продукции. | 4 |
| | Осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов. | 10 |
| | Изучение требований ГОСТа на полуфабрикаты из мяса с.-х. животных | 10 |
| | Органолептическая оценка качества мяса | 6 |
| | Анализ технологических операций по распределению сырья на производство полуфабрикатов. | 10 |
| | Составление технологических схем производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов | 10 |
| | Составление технологических схем производства мелкокусковых мясных полуфабрикатов | 10 |
| | Анализ технологических процессов выработки различных видов полуфабрикатов | 6 |
| | Расчет сырья и готовой продукции полуфабрикатов. | 10 |
| | Выявление признаков порчи мяса. Виды порчи мяса. Сравнительный анализ видов порчи полуфабрикатов, причины их возникновения. | 10 |
| | Определение факторов, определяющих качество мяса и мясных продуктов | 4 |
| | Составление алгоритма санитарно-гигиенической проверки цехов | 6 |
| | Разработка Памятки «Санитарные требования к личной гигиене работника» | 4 |
| | Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы | 10 |
| Составление кроссвордов: «Основные понятия, термины и определения в области производства мясных полуфабрикатов». | | |
| Подготовка докладов: «Контроль производства мясных полуфабрикатов на различных этапах производства» | | |
| Подготовка к практическим занятиям. | | |
| Содержание | 60 | |
| Виды птицы для промышленной переработки. Пищевая ценность мяса птицы. | 2 | |
| Виды холодильной обработки птицы. Способы замораживания мяса птицы. Способы | 2 | |
| Санитарные требования при разделке тушек птицы. Разделка птицы по анатомическим | 2 | |
| Организация процесса разделки мяса птицы в цехе | 4 | |
| Составляющие органолептической оценки качества. Органолептические методы оценки | 4 | |
| Субпродукты мяса птицы. | 4 | |

| | |
|---|------------|
| Виды тары и упаковки полуфабрикатов из мяса птицы. Способы упаковки полуфабрикатов | 4 |
| Классификация продукции из мяса птицы. | 4 |
| Подготовка мясного сырья. Посол мясного сырья .Функциональные смеси для улучшения ВСС | 4 |
| Подготовка вспомогательных материалов. Специи и пряности. Натуральные оболочки и их подготовка для формовки изделий. Применение маринадов при изготовлении полуфабрикатов из мяса птицы | 4 |
| Ассортимент натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. Характеристика технологических процессов изготовления натуральных полуфабрикатов. | 4 |
| Ассортимент панированных полуфабрикатов из мяса птицы Технология производства панированных полуфабрикатов. | 4 |
| Ассортимент маринованных полуфабрикатов из мяса птицы | 4 |
| Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы в тесте (в кляре) Технология изготовления теста (кляра) для полуфабрикатов. Технология изготовления льезона и виды панировки п/ф | 4 |
| Патогенные микроорганизмы в обработанной птице. Система анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР) | 4 |
| Основы законодательства и нормативные акты по охране труда на производстве Производственная санитария и гигиена труда | 2 |
| Оборудование для изготовления п/ф (ТБ на рабочем месте, ОТ, классификация, расстановка технологического оборудования) | 2 |
| Безопасность труда в технологических процессах переработки мяса и мясной продукции | 2 |
| Практические занятия | 160 |
| Требования ГОСТ на переработку мяса птицы | 4 |
| Категории упитанности тушки птицы | 4 |
| Технологические расчеты процесса дефростации | 4 |
| Изучение составных частей тушки птицы | 4 |
| Расчет энергетической ценности продукта по содержанию 3х важнейших компонентов | 4 |
| Определение коэффициента усвояемости | 4 |
| Расчёт морфологического состава тушек птицы в % | 4 |

| | | |
|---|-----------|--|
| Расчет выхода составных частей тушки птицы при разделке | 4 | |
| Составление технологической схемы при разделке птицы | 4 | |
| Технологический расчет обвалки и разделения по сортам | 4 | |
| Выделение филе от тушки птицы | 4 | |
| Характеристики мяса механической обвалки | 2 | |
| Автоматические линии по разделке тушек птицы (К7-ФЦП) | 4 | |
| Механическая обвалка, получение мяса механической обвалки | 4 | |
| Оборудование для механической обвалки птицы | 4 | |
| Изучение ГОСТ на органолептические методы оценки качества | 6 | |
| Процесс упаковывания полуфабрикатов на машинах бесконтактным способом. | 4 | |
| Расчет тары и упаковочного материала для полуфабрикатов из мяса птицы | 4 | |
| Расчёт выхода субпродуктов по нормам выхода | 4 | |
| Составление технологических схем изготовления полуфабрикатов с расставлением точек контроля | 12 | |
| Расчет рецептур при изготовлении полуфабрикатов из мяса птицы | 20 | |
| Составление технологической схемы натуральных полуфабрикатов из мяса птицы | 10 | |
| Составление технологической схемы рубленых полуфабрикатов из мяса птицы | 10 | |
| Составление технологической схемы маринованных полуфабрикатов из мяса птицы | 10 | |
| Составление технологической схемы полуфабрикатов из мяса птицы в тесте (в кляре | 10 | |
| Определение факторов, определяющих качество мяса птицы и мясных продуктов из мяса птицы | 10 | |
| Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы | 48 | |
| Презентация: специи и пряности для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы | | |
| Конспект: современные направления применения мяса механической обвалки | | |
| Презентация: субпродукты птицы в мясной переработке | | |
| Презентация: Современное оборудование для переработки птицы | | |
| Составление алгоритма санитарно-гигиенической проверки цехов по переработки птицы | | |
| Разработка Памятки «Санитарные требования к личной гигиене работника») | | |

| | | |
|--|------------|--|
| <p>Учебная практика Виды работ Ознакомление с предприятиями мясной отрасли. Осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство мясных полуфабрикатов из мяса с.-х. животных Выполнение технологического расчета производства мясных полуфабрикатов из мяса с.-х. животных Осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство мясных полуфабрикатов из мяса птицы. Выполнение технологического расчета производства мясных полуфабрикатов из мяса птицы. Производство мясных полуфабрикатов из мяса птицы. подготовка и посол сырья, механическая обработка. Производство мясных полуфабрикатов из мяса с.-х. животных. подготовка и посол сырья, механическая обработка. Контроль качества готовой продукции (органолептическая оценка готовой продукции). Выявление брака, допущенного при производстве мясных полуфабрикатов из мяса с.-х. животных. Контроль качества готовой продукции (органолептическая оценка готовой продукции). Выявление брака, допущенного при производстве мясных полуфабрикатов из мяса птицы Устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака.</p> | 180 | |
| <p>Производственная практика Виды работ Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, санитарии и личной гигиены. Ознакомление и экскурсия по предприятию. Осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы. Осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса с.-х. животных. Выполнение технологического расчета производства полуфабрикатов из мяса с.-х. животных Выполнение технологических операций по распределению сырья на производство полуфабрикатов из мяса с.-х. животных Выполнение технологических операций по посолу мясных продуктов. Подготовка и посол сырья для соответствующих групп полуфабрикатов из мяса с.-х. животных. Соблюдение правил безопасности при посоле мяса. Контролирование качества процесса посола. Выполнение технологических операций по изготовлению порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса с.-х. животных Выполнение технологических операций по изготовлению панированных полуфабрикатов. из мяса с.-х.</p> | 180 | |

| | | |
|---|---------------------|------------|
| <p>животных</p> <p>Выполнение технологических операций по изготовлению рубленых полуфабрикатов из мяса с.-х. животных</p> <p>Выполнение технологических расчетов производства полуфабрикатов из мяса с.-х. животных</p> <p>Выявление брака, допущенного при производстве полуфабрикатов из мяса с.-х. животных</p> <p>Выполнение технологических операций по распределению сырья на производство полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Выполнение технологических операций по посолу мясных продуктов. Подготовка и посол сырья для соответствующих групп полуфабрикатов из мяса птицы. Соблюдение правил безопасности при посоле мяса. Контролирование качества процесса посола.</p> <p>Выполнение технологических операций по изготовлению порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса из мяса птицы.</p> <p>Выполнение технологических операций по изготовлению панированных полуфабрикатов. из мяса из мяса птицы.</p> <p>Выполнение технологических операций по изготовлению рубленых полуфабрикатов из мяса из мяса птицы.</p> <p>Выполнение технологических расчетов производства полуфабрикатов из мяса из мяса птицы.</p> <p>Выявление брака, допущенного при производстве полуфабрикатов из мяса из мяса птицы.</p> <p>Определение и устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака.</p> | | |
| | Консультации | 2 |
| | Всего | 764 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Производственно-технологическая лаборатория по производству мяса и мясных продуктов, оснащенный в соответствии с п. 6.1.1.2 образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.3 рабочей программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Приемка, убой, первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко, – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 184 с.

2. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для СПО / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда – Изд-во «Лань», 2020. – 336 с.

4. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для СПО / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский – Изд-во «Лань», 2021. – 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 165 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/468221> (дата обращения: 23.07.2021).

2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).

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

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

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

6. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/173099> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

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

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

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

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹ | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|-------------------------|--------------------------------|
| ПК 1.1. | Знания в области сдачи- | Экспертное наблюдение и оценка |

| | | |
|--|---|--|
| Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья | приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья | в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. | Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья. | Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья. | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. | Знания в области организации контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки. | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства | Знания в области организации лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |

| | | |
|---|--|--|
| продукции из мясного сырья. | продукции из мясного сырья. | |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды) | Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе |

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
- [3. Материалы фонда оценочных средств](#)

1. Паспорт фонда оценочных средств

Цель фонда оценочных средств. Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, осваивающих программу профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения». Перечень видов оценочных средств соответствует рабочей программе профессионального модуля.

В результате оценки осуществляется проверка следующих общих и профессиональных компетенций

| <i>Код</i> | <i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i> |
|----------------|---|
| <i>Код</i> | <i>Наименование общих компетенций</i> |
| <i>ОК 01</i> | <i>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</i> |
| <i>ОК 02</i> | <i>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</i> |
| <i>ОК 04</i> | <i>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</i> |
| <i>ВД 1</i> | <i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего, должности служащего «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»</i> |
| <i>ПК 1.1.</i> | <i>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</i> |
| <i>ПК 1.2.</i> | <i>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</i> |
| <i>ПК 2.1.</i> | Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья. |
| <i>ПК 2.2.</i> | Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки. |
| <i>ПК 2.3.</i> | Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья. |

Перечень общих компетенций:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| | |
|------------------|---|
| Владеть навыками | Подготовки сырья для изготовления мясных полуфабрикатов; Изготовления различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку Работы с технической документацией Проведения лабораторных исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья. |
| Уметь | Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства натуральных бескостных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов; вести техническую документацию; выявлять и устранять причины, вызывающие брак готовой продукции. |
| Знать | Номенклатуру и ассортимент натуральных мясных полуфабрикатов; виды вспомогательного сырья, специй и упаковочных материалов, используемых для производства натуральных мясных полуфабрикатов, предъявляемые к ним требования; назначение частей туш для выработки натуральных мясных полуфабрикатов; требования действующих стандартов к качеству натуральных мясных полуфабрикатов; основные технологические операции производства натуральных мясных полуфабрикатов из говядины, |

| | |
|--|---|
| | свинины, баранины и птицы; установленные размеры порций; нормы расхода сырья и вспомогательных материалов; правила ведения технической документации; причины, вызывающие брак готовой продукции, методы их предупреждения и устранения; устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для производства натуральных мясных полуфабрикатов |
|--|---|

2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценивание знаний, умений и навыков по учебной дисциплине осуществляется посредством использования следующих видов оценочных средств:

- Устный опрос,
- Тест,
- Дифференцированный зачет,
- Экзамен,
- Экзамен квалификационный

Устный опрос

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов. При устном контроле устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки, обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя.

Решение заданий в тестовой форме

Решение заданий в тестовой форме осуществляется с целью проверки уровня знаний студента методов моделирования и их применения в профессиональной деятельности.

Преподаватель определяет студентам исходные данные для подготовки к тестированию: называет разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме, теоретические источники (с точным указанием разделов, тем) для подготовки.

В случае компьютерного тестирования каждому обучающемуся отводится на тестирование 40 минут, по 2 минуты на каждое задание. Для каждого студента 20 заданий определяются компьютером путем случайной выборки из базы тестовых заданий. Результат выдается немедленно по окончании теста. До окончания теста студент может еще раз просмотреть все свои ответы на задания и при необходимости внести коррективы.

При прохождении тестирования пользоваться конспектами лекций, учебниками, и иными материалами не разрешено.

Дифференцированный зачет и экзамен

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практикам, профессиональному модулю завершает изучение курса и проходит в виде дифференцированного зачета и экзамена для комплексной проверки знаний умений и навыков, полученных в процессе изучения междисциплинарного курса.

Экзамен квалификационный

Обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю с независимой оценкой аттестационной комиссией готовности обучающихся к выполнению какого-либо вида профессиональной деятельности, определенного ФГОС СПО по соответствующей специальности.

Экзамен квалификационный может включать в себя вопросы или тестовые задания для проверки теоретических знаний, полученных при изучении программы ПМ (теоретическая часть), и в обязательном порядке должен включать в себя один или несколько видов аттестационных испытаний (практическая часть), направленных на оценку готовности студентов, завершивших освоение профессионального модуля, к реализации вида профессиональной деятельности.

3. Материалы фонда оценочных средств

Перечень и характеристика оценочных средств

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в фонде |
|---------------------------------|-----------------------------------|--|--|
| <i>Текущий контроль</i> | | | |
| 1 | Устный опрос | Средство контроля, организованное как беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний у обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. | Вопросы для устного опроса |
| 2 | Тест | Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. | Фонд тестовых заданий |
| <i>Промежуточная аттестация</i> | | | |
| 3 | Экзамен, дифференцированный зачет | Средство для комплексной промежуточной аттестации | Перечень вопросов и заданий к дифференцированному зачету, к экзамену |
| 4 | Экзамен квалификационный | Совокупность регламентированных процедур, посредством которых экзаменаторами-членами аттестационной комиссии с обязательным участием представителей работодателей производится оценивание профессиональной квалификации или ее части (совокупности компетенций) обучающихся, завершивших освоение профессионального модуля (модулей) | Комплект оценочных средств для оценки приращения общих и сформированности профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности |

2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

1. Перечень вопросов для определения входного рейтинга

1. Строение, состав и свойства мышечной ткани мяса.
2. Пищевая ценность мяса и мясопродуктов.
3. Характеристика мяса как объекта технологии.
4. Автолиз мяса.
5. Направление промышленного использования мяса с разным сроком и характером автолиза.
6. Изменение свойств мяса при холодильной обработке.
7. Научные основы производства мясопродуктов.
8. мягкие упаковочные средства.
9. Жесткие упаковочные средства.
10. Упаковка, маркировка, штриховое кодирование мясопродуктов.

Критерии оценивания: Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях и включать в себя: 1) полноту и правильность

ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если: 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» - студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» - студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого. Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Первый этап (пороговой уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

2 Перечень вопросов для защиты лабораторных работ

1. Что относят к натуральным полуфабрикатам?
2. Ассортимент натуральных полуфабрикатов.
3. Сырье, используемое для производства натуральных полуфабрикатов.
4. Технологический процесс производства крупнокусковых полуфабрикатов.
5. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов.
6. Назовите сроки хранения замороженных крупнокусковых полуфабрикатов?
7. Упаковывание, хранение и транспортирование крупнокусковых полуфабрикатов
8. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
9. Технология производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
10. Упаковывание, хранение и транспортирование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
11. Ассортимент полуфабрикатов в оболочке.
12. Назовите основное и вспомогательное сырье, используемое при производстве шашлычных колбасок.
13. Технологический процесс производства шашлычных колбасок.
14. Последовательность закладки сырья при производстве шашлычных колбасок.
15. С какой целью в рецептуре используют порошок горчицы

3. Тестовые задания

1. Мясные полуфабрикаты - это
- а) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
- б) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- в) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
- г) процесс обработки продуктов
2. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...
- а) панированные, рубленые, котлеты, пельмени
- б) натуральные, мясной фарш, пельмени
- в) котлеты, пельмени, мясной фарш
- г) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш
- 3: Основным сырьем для полуфабрикатов является:

Варианты ответа:

- а) телятина, свинина 1-4 категорий
- б) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий
- в) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- г) охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий

4. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает

Варианты ответа:

- а) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
- б) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
- в) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш
- г) разделку, жиловку, обвалку и сортировку

5: Разделкой мяса называют операции по ...

Варианты ответа:

- а) разделению туши на семь частей
- б) разделению туши на две части
- в) расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши
- г) разделению туши на три части

6. При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют

Варианты ответа:

- а) лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную и филейную части
- б) шейную, лопаточную, грудино-реберную части, филейную части
- в) грудино-реберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную
- г) филейную части, лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную

7: Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...

Варианты ответа:

- а) безкостные
- б) мясокостные
- в) костные
- г) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

8: Для изготовления натуральных полуфабрикатов используют

Варианты ответа:

- а) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, свинину 1,2,3 и 4 категорий, телятину, тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде
- б) тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде
- в) свинину 1,2,3 и 4 категорий
- г) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, телятину

9: Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?

Варианты ответа:

- а) мясо размороженное
- б) мясо птицы
- в) мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах
- г) мясо, замороженное более одного раза

10: Технология производства крупно-кусковых полуфабрикатов

Варианты ответа:

- а) выделенный крупный кусок натирается посолочной смесью и выдерживается 2-3 часа при температуре 12 0С
- б) крупный кусок шприцуется раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья и подвергается массажу в течение 30 мин, а при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 4 °С
- в) осуществляется мокрый посол для крупно-кусковых полуфабрикатов

г) крупный кусок выдерживают в рассоле 5 часов, затем натирают посолочной смесью
Критерии формирования оценок по результатам выполнения тестовых заданий

Вопрос 11:

Схема разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты:

Варианты ответа:

а) вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок), 5,6 – лопаточная часть (5 - плечевая, 6 – заплечная), 7 – грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покровка

б) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка

в) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка

г) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

Вопрос 12:

Схема разделки баранины (козлятины) на крупнокусковые полуфабрикаты:

Варианты ответа:

а) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покровка

б) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка

в) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка

г) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

Вопрос 13:

Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет ...

Варианты ответа:

а) 12 ч.

б) 24 ч.

в) 72 ч.

г) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

Вопрос 14:

Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные крупнокусковые полуфабрикаты должны иметь температуру внутри продукта ...

Варианты ответа:

а) 12 0С.

б) 10 0С

в) не ниже 0 и не выше 8 0С, замороженные - не выше 8 0С.

г) 16 0С

Вопрос 15:

Для изготовления порционных полуфабрикатов используют ...

Варианты ответа:

а) мякоть спинной, поясничной и тазобедренной частей, которые составляют 14-17 % массы говяжьей или конской туши, 29-30 % свиной или бараньей туши

б) оставшееся после нарезания порционных полуфабрикатов сырья, а также из крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покровки от говядины I категории)

в) мясо других частей туши (мякоть задней ноги, лопатки, грудинки)

г) шейные, грудные, реберные, поясничные, тазовые, крестцовые, хвостовые кости, грудинку (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных

Вопрос 16:

Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента

окончания технологического процесса составляют

Варианты ответа:

- а) 12 ч.
- б) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
- в) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
- г) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

Вопрос 17:

Мясокостные мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают из ...

Варианты ответа:

а) крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории)

б) из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей, грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных

в) из мяса поросят массой от 6 до 12 кг, поросят - молочников, подсвинков и тощей баранины

г) из мяса птицы

Вопрос 18:

Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре ...

Варианты ответа:

- а) в пределах 0-8 0С
- б) 10 0С
- в) 12 0С
- г) 16 0С

Вопрос 19:

Сроки хранения и реализации охлажденных мелкокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют

Варианты ответа:

- а) 12 ч.
- б) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
- в) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
- г) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

Вопрос 20:

Технологическая схема производства фасованного мяса

Варианты ответа:

а) разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

б) разделка полутуш на отрубы, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

в) разделка туш, четвертин на отрубы, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

г) разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы, разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

Вопрос 21:

По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...

Варианты ответа:

1 панированные, рубленые, котлеты, пельмени

2 натуральные, мясной фарш, пельмени

3 котлеты, пельмени, мясной фарш

4 натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш

Вопрос 22:

Основным сырьем для полуфабрикатов является:

Варианты ответа:

- 1 телятина, свинина 1-4 категорий
- 2 остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий
- 3 мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- 4 охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий

Вопрос 23:

Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает

Варианты ответа:

- 1 разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
- 2 обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
- 3 сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш
- 4 разделку, жиловку, обвалку и сортировку

Вопрос 24:

Разделкой мясаназывают операции по ...

Варианты ответа:

- 1 разделению туши на семь частей
- 2 разделению туши на две части
- 3 расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши
- 4 разделению туши на три части

Вопрос 25:

При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют

Варианты ответа:

- 1 лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную и филейную части
- 2 шейную, лопаточную, грудино-реберную части, филейную части
- 3 грудино-реберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную
- 4 филейную части, лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную

Вопрос 26:

Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...

Варианты ответа:

- 1 безкостные
- 2 мясокостные
- 3 костные
- 4 крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

Вопрос 27:

Для изготовления натуральных полуфабрикатов используют

Варианты ответа:

- 1 говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, свинину 1,2,3 и 4 категорий, телятину,
- 2 тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде
- 3 тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде
- 3 свинину 1,2,3 и 4 категорий

Вопрос 28:

Технология производства крупно-кусковых полуфабрикатов

Варианты ответа:

- 1 выделенный крупный кусок натирается посолочной смесью и выдерживается 2-3 часа при температуре 12 0С
- 2 крупный кусок шприцуется раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 %
- к массе сырья и подвергается массированию в течение 30 мин, а при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 4 0С

3 осуществляется мокрый посол для крупно-кусковых полуфабрикатов

4 крупный кусок выдерживают в рассоле 5 часов, затем натирают посолочной смесью

Вопрос 29:

Схема разделки свинины на крупнокусковые полуфабрикаты:

Варианты ответа:

1 вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 –

лопаточная часть, 9 – покровка

2 тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка

3 вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка

4 спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

Вопрос 30:

Схема разделки баранины (козлятины) на крупнокусковые полуфабрикаты:

Варианты ответа:

1 вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, лопаточная часть покровка

2 тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка

3 вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка

4 спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

Вопрос 31:

Для изготовления порционных полуфабрикатов используют ...

Варианты ответа:

1 мякоть спинной, поясничной и тазобедренной частей, которые составляют 14-17 % массы говяжьей или конской туши, 29-30 % свиной или бараньей туши

2 оставшееся после нарезания порционных полуфабрикатов сырья, а также из крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покровки от говядины I категории)

3 мясо других частей туши (мякоть задней ноги, лопатки, грудинки)

4 шейные, грудные, реберные, поясничные, тазовые, крестцовые, хвостовые кости, грудинку (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных

Система оценки знаний студентов по дисциплине осуществляется по следующему принципу:

86 – 100% общего рейтинга – «отлично»

71 – 85% общего рейтинга – «хорошо»

51 – 70% общего рейтинга - «удовлетворительно»

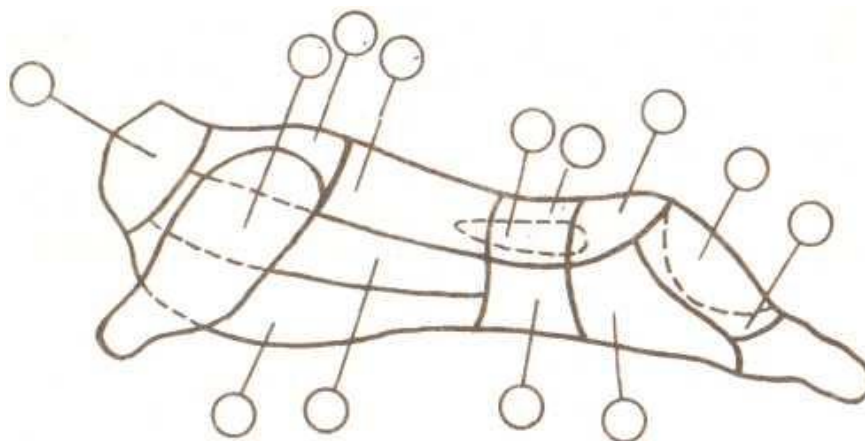
менее 51% общего рейтинга – «неудовлетворительно»

4.Перечень ситуационных задач

Второй этап (продвинутый уровень)

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала - научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

1. Обозначить цифрами в кружочках соответствующие части говядины, которые относятся к 1 сорту



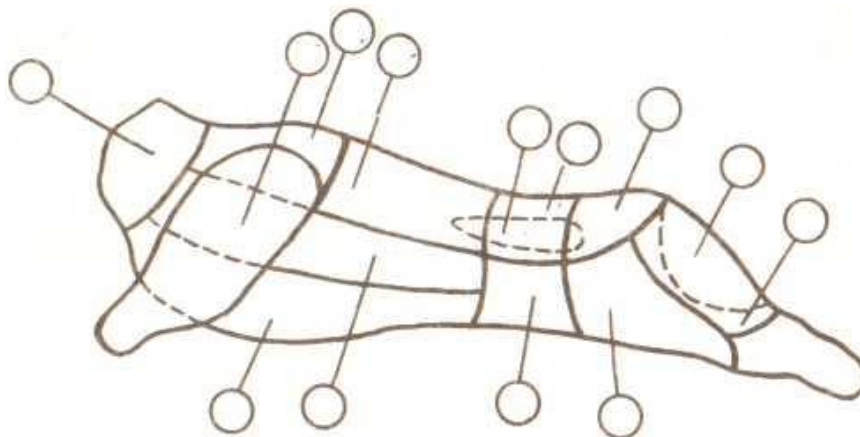
Части говядины:

1 - шейная часть, 2 - лопаточная часть, 3 - подлопаточная часть, 4 - грудинка, 5 - покровка, 6 - толстый край, 7 - тонкий край, 8 - вырезка, 9 - пашина, 10 - верхний кусок тазобедренной части, 11 - наружный кусок тазобедренной части, 12 - внутренний кусок тазобедренной части, 13 - боковой кусок тазобедренной части

2. Определить и отметить знаком X, из каких частей говядины приготавливают перечисленные в карте полуфабрикаты:

| Части туши говядины | крупнокусковые | порционные | мелкокусковые |
|---------------------|----------------|--------------|---------------|
| | ростбиф | бифште кс | гуляш |
| Вырезка | | | |
| Толстый край | | | |
| Тонкий край | | | |
| Верхний кусок | | | |
| Внутренний кусок | | | |
| Боковой | | | |
| Лопатка | | | |
| Грудинка | | | |
| покровка | | | |
| пашина | | | |

3. Обозначить цифрами в кружочках соответствующие части говядины, которые относятся ко 2 сорту



Части говядины:

1 - шейная часть, 2 - лопаточная часть, 3 - подлопаточная часть, 4 - грудинка, 5 - покровка, 6 - толстый край, 7 - тонкий край, 8 - вырезка, 9 - пашина, 10 - верхний кусок тазобедренной части, 11 - наружный кусок тазобедренной части, 12 - внутренний кусок тазобедренной части,

13 - боковой кусок тазобедренной части

4. Какие части говядины используют для:

- | | |
|------------|---|
| 1. варки | а) вырезка |
| 2. жарки | б) толстый и тонкий край |
| 3. тушения | в) верхняя и внутренняя части задней ноги |
| | г) боковая и наружная части задней ноги |
| | д) лопаточная и подлопаточная части |
| | е) грудинка |
| | ж) покромка |

5. Определить мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.

| | | | | |
|--------|---|--|--|-----------------------------|
| 1. ... | Толстый и тонкий края верхней и внутренней части задней ноги, обрезки вырезки | брусочки | толщина 0,5 см длина 3 - 4 см масса 5 – 7г | жаренье |
| 2. ... | Боковая и наружная части задней ноги | брусочки | толщина 1,5 - 2 см масса 10 – 15г | тушение |
| 3. ... | Верхняя и внутренняя части задней ноги | брусочки | толщина около 3 см масса - 10 – 15г | жаренье |
| 4. ... | Вырезка | кубики, лук репчатый (кружочки) | масса 30 – 40г | жаренье без панировки |
| 5. ... | Покромка, грудинка, лопатка, подлопаточная часть | кубики | масса 20 – 30г 4-5 шт. | тушение |

6. Определить название полуфабриката по данному набору продуктов: говядина (котлетное мясо), репчатый лук, соль, перец, вода, крупа рисовая, жир, мука

7. Напишите требования к качеству котлет из мяса (панированные сухарями): внешний вид; цвет; запах; консистенция

5. Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

- 1 Значение полуфабрикатов в питании человека.
- 2 Классификация мясных полуфабрикатов
- 3 Пищевая ценность и морфологический состав мяса животных, используемых для производства полуфабрикатов
- 4 Ассортимент и классификация полуфабрикатов
- 5 Схемы разделки туш животных для производства полуфабрикатов
- 6 Технологический процесс переработки мясного сырья для производства различных групп и видов полуфабрикатов
- 7 Роль птицепродуктов в питании человека. Роль птицеводства в получении продукции высокого качества
- 8 Классификация тушек птицы
- 9 Пищевая ценность и морфологический состав мяса птицы
- 10 Оценка качества птицы и маркировка
- 11 Технологический процесс переработки птицы
- 12 Ассортимент и классификация продуктов переработки птицы
- 13 Схемы разделки тушек птицы для производства полуфабрикатов

- 14 Централизованное производство полуфабрикатов
- 15 Ассортимент и классификация продуктов переработки птицы
- 16 Разделка сырья для производства полуфабрикатов
- 17 Формовка полуфабрикатов и изделий из мяса птицы
- 18 Характеристика порционных полуфабрикатов. Технология производства
- 19 Технологическая схема производства маринованных полуфабрикатов
- 20 Характеристика мелкокусковых полуфабрикатов. Технология производства
- 21 Характеристика рубленых полуфабрикатов. Технология производства
- 22 Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов
23. Организация производственного процесса производства замороженных полуфабрикатов
- 24 Технологическая схема производства замороженных полуфабрикатов

Критерии оценивания:

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формирования нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; д) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объему реферата.

«Отлично» - ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«Хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«Удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию, в частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«Неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат выпускником не представлен.

6. Вопросы к дифференцированному зачету по учебной практике:

1. Осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство мясных полуфабрикатов из мяса с.-х. животных
2. Выполнение технологического расчета производства мясных полуфабрикатов из мяса с.-х. животных
3. Выполнение технологического расчета производства мясных полуфабрикатов из мяса с.-х. птицы
4. Осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на

производство мясных полуфабрикатов из мяса птицы.

5. Выполнение технологического расчета производства мясных полуфабрикатов из мяса птицы.
6. Производство мясных полуфабрикатов из мяса птицы. подготовка и посол сырья, механическая обработка.
7. Производство мясных полуфабрикатов из мяса с.-х. животных. подготовка и посол сырья, механическая обработка.
8. Контроль качества готовой продукции (органолептическая оценка готовой продукции). Выявление брака, допущенного при производстве мясных полуфабрикатов из мяса с.-х. животных.
9. Контроль качества готовой продукции (органолептическая оценка готовой продукции). Выявление брака, допущенного при производстве мясных полуфабрикатов из мяса птицы
10. Устранение причин брака, разработка мероприятий по предупреждению брака.

7. Вопросы к дифференцированному зачету по производственной практике (по профилю специальности):

1. Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, санитарии и личной гигиены. Ознакомление и экскурсия по предприятию.
2. Осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на
3. производство полуфабрикатов из мяса птицы.
4. Осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на
5. производство полуфабрикатов из мяса с.-х. животных.
6. Выполнение технологического расчета производства полуфабрикатов из мяса с.-х. животных
7. Выполнение технологических операций по распределению сырья на производство полуфабрикатов из мяса с.-х. животных
8. Выполнение технологических операций по посолу мясных продуктов. Подготовка и посол сырья для соответствующих групп полуфабрикатов из мяса с.-х. животных. Соблюдение правил безопасности при посоле мяса. Контролирование качества процесса посола.
9. Выполнение технологических операций по изготовлению порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса с.-х. животных
10. Выполнение технологических операций по изготовлению панированных полуфабрикатов. из мяса с.-х. животных
11. Выполнение технологических операций по изготовлению рубленых полуфабрикатов из мяса с.-х. животных
12. Выполнение технологических расчетов производства полуфабрикатов из мяса с.-х. животных
13. Выявление брака, допущенного при производстве полуфабрикатов из мяса с.-х. животных
14. Выполнение технологических операций по распределению сырья на производство полуфабрикатов из мяса птицы.
15. Выполнение технологических операций по посолу мясных продуктов. Подготовка и посол сырья для соответствующих групп полуфабрикатов из мяса птицы. Соблюдение правил безопасности при посоле мяса. Контролирование качества процесса посола.
16. Выполнение технологических операций по изготовлению порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса из мяса птицы.
17. Выполнение технологических операций по изготовлению панированных полуфабрикатов. из мяса из мяса птицы.
18. Выполнение технологических операций по изготовлению рубленых полуфабрикатов из мяса из мяса птицы.
19. Выполнение технологических расчетов производства полуфабрикатов из мяса из мяса птицы.
20. Выявление брака, допущенного при производстве полуфабрикатов из мяса из мяса птицы.

Критерии оценки промежуточной аттестации в виде дифференцированного зачета:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если дан полный ответ на теоретический вопрос, практическое задание выполнено полностью, обучающийся может обосновать принятое решение;

- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если дан практически полный ответ на теоретический вопрос, практическое задание выполнено с незначительными неточностями, при этом обучающийся может объяснить принятое решение;

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если ответ на теоретический вопрос содержит некоторые неточности, практическое задание выполнено с ошибками;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если ответ на теоретический вопрос не получен, практическое задание не выполнено.

8. Вопросы для подготовки к экзамену по профессиональному модулю

1.1. Охарактеризуйте технологию производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов.

1.2. Какие этапы и операции включает технология порционных полуфабрикатов из говядины и свинины?

1.3. Охарактеризуйте технологию мелкокусковых полуфабрикатов.

1.4. Ассортимент натуральных полуфабрикатов.

1.5. Характеристика технологических процессов изготовления натуральных полуфабрикатов.

1.6. Особенности производства мелкокусковых и крупнокусковых полуфабрикатов.

1.7. .Каковы особенности технологии панированных полуфабрикатов?

1.8. .Охарактеризуйте технологию охлажденных рубленых полуфабрикатов.

1.9. .По какой технологии вы будете вырабатывать котлеты?

1.10. .Какую технологию вы будете использовать при выработке мясных фаршей?

1.11. По какой технологии вы будете вырабатывать замороженные рубленые полуфабрикаты?

1.12. Какую технологию вы выберете при производстве пельменей?

1.13. .Каковы требования к хранению мясных полуфабрикатов? Различаются ли сроки годности мясных полуфабрикатов в зависимости от способа холодильной обработки

1.14. Классификация мясных полуфабрикатов

1.15. Составить технологическую схему процесса производства натуральных полуфабрикатов из говядины, свинины

1.16. .Холодильная обработка и хранение мясных полуфабрикатов

1.17. Составить технологическую схему процесса производства рубленых полуфабрикатов

1.18. Составить технологическую схему процесса производства пельменей

1.19. Составить технологическую схему процесса производства быстрозамороженных

1.20. готовых блюд

1.21. Составить технологическую схему процесса производства фасованного мяса

1.22. Составить схему разделки свиной полутуши на крупнокусковые полуфабрикаты

1.23. Составить схему разделки говяжьей полутуши на крупнокусковые полуфабрикаты

1.24. Составить схему разделки туш на сортовые отрубы при производстве фасованного мяса

1.25. 21.Какие показатели качества и безопасности определяют в мясных полуфабрикатах по требованиям нормативных документов?

1.26. Какие физико-химические показатели определяют в мясных полуфабрикатах?

1.27. .Химический состав и энергетическая ценность мясных полуфабрикатов

1.28. Требования к упаковке, маркировке мясных полуфабрикатов

1.29. Условия хранения, срок годности мясных полуфабрикатов

1.30. Контроль холодильной обработки хранения мяса и мясопродуктов. Контроль производства полуфабрикатов.

1.31. Виды птицы для промышленной переработки. Пищевая ценность мяса птицы. Анатомическое строение тушки птицы

1.32. Виды холодильной обработки птицы. Способы замораживания мяса птицы. Способы дефростации мяса птицы. Влагосвязывающая способность мяса птицы

- 1.33. Санитарные требования при разделке тушек птицы. Разделка птицы по анатомическим признакам. Обвалка мяса птицы и разделение по сортам.
- 1.34. Организация процесса разделки мяса птицы в цех
- 1.35. Составляющие органолептической оценки качества. Органолептические методы оценки качества продуктов из мяса птицы. Условия проведения органолептических испытания
- 1.36. Субпродукты мяса птицы.
- 1.37. Виды тары и упаковки полуфабрикатов из мяса птицы. Способы упаковки полуфабрикатов
- 1.38. Классификация продукции из мяса птицы.
- 1.39. Подготовка мясного сырья. Посол мясного сырья .Функциональные смеси для улучшения ВСС
- 1.40. Подготовка вспомогательных материалов. Специи и пряности. Натуральные оболочки и их подготовка для формовки изделий. Применение маринадов при изготовлении полуфабрикатов из мяса птицы
- 1.41. Ассортимент натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. Характеристика технологических процессов изготовления натуральных полуфабрикатов.
- 1.42. Ассортимент панированных полуфабрикатов из мяса птицы
- 1.43. Технология производства панированных полуфабрикатов.
- 1.44. Ассортимент маринованных полуфабрикатов из мяса птицы
- 1.45. Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы в тесте (в кляре)
- 1.46. Технология изготовления теста (кляра) для полуфабрикатов. Технология изготовления лезона и виды панировки п/ф
- 1.47. Патогенные микроорганизмы в обработанной птице. Система анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР)
- 1.48. Основы законодательства и нормативные акты по охране труда на производстве. Производственная санитария и гигиена труда
- 1.49. Оборудование для изготовления п/ф (ТБ на рабочем месте, ОТ, классификация, расстановка технологического оборудования)
- 1.50. Безопасность труда в технологических процессах переработки мяса и мясной продукции

Критерии оценивания:

«Отлично» - заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«Хорошо» - заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

«Удовлетворительно» -заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

«Неудовлетворительно» - выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в

выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании учебного заведения без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.