

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА»**



ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

по профессии

19409 Формовщик колбасных изделий

Квалификация - Формовщик колбасных изделий

Форма подготовки - очная

г. Бийск, 2018

Рассмотрена на заседании ПЦК
перерабатывающей промышлен-
ности Председатель ПЦК:

Е.Н.Широкова. *Ш*

(подпись)

« 30 » августа 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора УМК.

Курсова В.М. *В.М. Курсова*

(подпись)

« 30 » 08 2018 г.

Программа подготовки дополнительного образования по профессии 19409 Формовщик колбасных изделий

Организация-разработчик: КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»

Разработчики:

Руководитель отдела маркетинга

Менеджер ДПО

Преподаватель



Бирюкова М.В.

Брагина С.И.

Байжуманова Л.А.

Сигаева И.В.

Рассмотрена на педагогическом совете

Протокол педагогического совета № 1 от 30.08.2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативные документы для разработки ПДПО по профессии **19409 Формовщик колбасных изделий**

1.2. Общая характеристика программы подготовки,

1.3. Нормативный срок освоения

1.4. Согласование программы с работодателями

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ

2.1. Область профессиональной деятельности слушателя

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

2.4. Требования к результатам освоения основной образовательной программы

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

3.2. Рабочая программа

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПДПО

4.2. Ресурсное обеспечение реализации ОПОП

4.2.1. Кадровое обеспечение

4.2.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

4.2.3. Материально-техническое обеспечение

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативные документы для разработки программы по курсу 19409 Формовщик колбасных изделий.

Нормативную правовую базу составляют:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 379;
2. Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.01.12 Переработчик скота и мяса, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. №794;
3. Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 № 787

- Положение об оказании платных образовательных услуг

1.2. Общая характеристика программы

Программа подготовки регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки слушателя по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочую программу и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.3. Нормативный срок освоения 2 месяца (288 часов)

Требования к слушателю

Лица, поступающие на обучение, должны иметь:

- аттестат об основном общем образовании.

1.4. Согласование программы с работодателями.

Программа подготовки согласована с работодателями в части структуры и содержания - ООО «Компьюн плюс» в лице генерального директора Кретышева В.Я.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУШАТЕЛЯ

2.1. Область профессиональной деятельности слушателя:

- Формовать колбасные изделия методом шприцевания.
- Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.
- Перевязывать колбасные изделия вручную.
- Укладывать продукцию в формы.
- Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.

2.2. Объекты профессиональной деятельности слушателя:

- технологические операции по формовке колбасных изделий на различных видах оборудования;
- техническое обслуживание оборудования для формовки;
- перевязывание батонов колбасных изделий вручную;
- укладка и транспортировка колбасных изделий;
- оформление необходимой документации;

2.3. Виды профессиональной деятельности слушателя:

- Формовать колбасные изделия методом шприцевания.
- Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.

- Перевязывать колбасные изделия вручную.
- Укладывать продукцию в формы.
- Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.

2.4. Требования к результатам освоения основной образовательной программы

Слушатель должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ПК.2.1	Формовать колбасные изделия методом шприцевания.
ПК.2.2	Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах.
ПК.2.3	Размещать продукцию и сопроводительную документацию на рамы.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план по курсу 19409 Формовщик колбасных изделий

19409 Формовщик колбасных изделий			
	Теоретическое обучение		116
	Общепрофессиональные дисциплины		26
1	Основы рыночной экономики и предпринимательской деятельности	зач.	16
2	Охрана труда	зач.	10
	Специальные дисциплины		76
3	Специальная технология		33
4	Анатомия сельскохозяйственных животных		12
5	Основы микробиологии, санитарии и гигиены		21
8	Технохимический контроль		10
	Дисциплины специализации, дисциплины по выбору студента, устанавливаемые образовательным учреждением		14
9	Основы поиска работы	зач.	14
	Производственная (профессиональная) практика		172
	Производственное обучение		136
	Производственная практика		36
	ВСЕГО		288

Форма завершения обучения - квалификационный экзамен

3.2 Рабочая программа по курсу 19409 Формовщик колбасных изделий

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы рыночной экономики и предпринимательской деятельности	<p>Содержание</p> <p>1 Рынок и рыночные отношения. Понятие рынка, главные элементы рынка и их соотношение: товарное предложение, спрос и цена рынка. Основные понятия экономики торговли: коммерция, розничная торговля, оптовая, аукционная, ярмарочная. Роль торговли. Характеристика рынка – внутренний рынок, совокупный внутренний, региональный, товарный. Конкуренция.</p> <p>2 Торговое предприятие как субъект рыночной экономики. Особенности торговых предприятий; главные функции торговли и их характеристики. Классификация торговых предприятий, признаки, по которым классифицируются торговые предприятия: по форме собственности, по виду деятельности, по средней численности, по специализации, по организационно-правовой форме. Методы статистической обработки данных – статистическая сводка, группировка. Товарооборот в торговле, содержание товарооборота, товарная структура товарооборота. Товарные ресурсы и товарные запасы: источники формирования, причины наличия товарных запасов; классификация товарных запасов.</p>	<p>16</p> <p>8</p> <p>8</p>	<p></p> <p>1</p> <p>2</p>
Раздел 2. Охрана труда	<p>Содержание</p> <p>1 Классификация и номенклатура негативных факторов Источники и характеристики негативных факторов и их воздействия на человека.</p> <p>2 Защита человека от вредных и опасных производственных факторов Защита человека от физических, негативных факторов. Защита человека от химических и биологических факторов. Защита человека от опасных факторов комплексного характера. Электробезопасность.</p> <p>3 Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности Микроклимат помещения. Освещение.</p> <p>4 Правила и нормы охраны труда. Техника безопасности, производственная са-</p>	<p>10</p> <p>2</p> <p>6</p>	<p></p> <p>1</p>

		нитария. Опасные и вредные производственные факторы (повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; пониженная контрастность; прямая и отраженная блескость; нервно-психические перегрузки).		
		Практические занятия	2	
	1	Расчет естественного и искусственного освещения. Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда. Психофизиологические основы безопасности труда.		
Раздел 3. Специальная технология		Содержание	33	
	1	Введение в профессиональный вид деятельности «формовка колбасных изделий». Общая характеристика учебного процесса. Квалификационные характеристики формовщика колбасных изделий.	1	2
	2	Ассортимент и рецептура колбасных изделий. Государственные стандарты и технические условия на различные виды колбасных изделий.	2	2
	3	Виды и правила подбора колбасных оболочек. Значение соответствия диаметров цевки и оболочки. Заправка и одевание оболочек на цевки. Применение поворотных сдвоенных в виде вилки, цевок. Требования к их подготовке.	1	2
	4	Особенности шприцевания вареных, полу копченых колбасных изделий. Способы регулирования плотности фарша. Норма расхода оболочки и фарша. Устройство и принцип действия технологического оборудования.	2	2
	5	Назначение вязки колбасных изделий. Порядок поступления нашприцованных колбас вязальщицам	1	2
	6	Рабочее место вязальщиц. Характеристика столов для вязки колбасных батончиков. Подготовка шпагата к вязке. Разновидности шпагата для вязки.	1	2
	7	Основные операции вязки колбасных изделий, их наименование. Сущность и последовательность выполнения.	1	2
	8	Требование к качеству формовки и вязке, причины и виды брака при вязке, меры их предупреждения и устранения	1	2

	9	Вязка колбасных изделий в широкую оболочку.	1	2
	10	Приемы и способы вязки колбас в широких оболочках, их характеристика.	1	2
	11	Требования к вязке, причины и виды брака, потери при вязке колбас в широких оболочках.	1	2
	12	Вязка колбасных изделий в пузырях.	1	2
	13	Технология укладки колбасных изделий на рамы: назначение навешивания, правила навешивания колбас на палки и рамы. Палки и правила их выбора. Рамы, их устройство. Норма навешивания колбасных изделий на палки и рамы. Влияние неправильного навешивания колбас на качество готовых изделий.	1	2
	14	Правила транспортировки: способы перемещения рам, безопасность труда.	1	2
	15	Монорельсовые весы. Назначение, устройство, принцип работы, ТБ.	1	2
	Практические занятия		16	
	1	Подготовка оборудования к работе для формования колбасных изделий.		
	2	Ведение и контролирование процесса формования колбасных батонов с упаковкой в искусственную и натуральную оболочки.		
	3	Перевязывание колбасных батонов для придания формы.		
	4	Накальвание колбасных батонов с целью удаления воздуха.		
	5	Выполнение технологических операций выгрузки и укладки подготовленной продукции в формы.		
	6	Размещение на рамах: укладка на горизонтальные рамы колбас большого диаметра.		
	7	Паспортизирование продукции.		
	8	Транспортирование колбасных изделий для дальнейшей обработки.		
Раздел 4. Анатомия сель-		Содержание	12	

скохозяйственных живот-ных	1	Виды тканей. Химическое строение тканей	4	2
	2	Промышленное понятие о мясе. Тканевый и химический состав мяса. Пищевая и биологическая ценность. Органолептические и технологические показатели качества. Факторы, определяющие качество мяса. Роль мяса в питании человека	4	2
	3	Изменение белков мяса при тепловой обработке. Денатурация, агрегирование белков, сваривание и гидротермический распад коллагена. Формирование вкуса и аромата продукта при тепловой обработке. Значение реакции меланоидинообразования	2	2
	4	Значение процессов, протекающих в мясе для формирования качества мясопродуктов.	2	2
Раздел 5. Основы микробиологии, санитарии и гигиены		Содержание	21	
	1	Введение. Морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов	2	2
	2	Микрофлора и виды порчи колбасных изделий,	2	3
	3	Основные пищевые инфекции	2	2
	4	Пищевые отравления и их профилактика. Кишечные инфекции человека и их профилактика.	2	2
	5	Санитарно–технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.	2	2
	6	Правила личной гигиены работников пищевых производств.	2	2
	7	Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения.	2	3
	8	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	2	3
		Практические занятия	5	
	1	сравнительная характеристика порчи колбасных изделий		
	2	Заполнение таблицы «Инфекционные заболевания и меры по их профилактике»		
	3	«Пищевые отравления и меры по профилактике»		
4	Очистка, мойка и дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря.			
	Заполнение видов бланков (счет-фактур, товарных накладных, акты списания)			
Раздел 6. Технохимиче-		Содержание	10	

ский контроль	1	Технохимический контроль на мясоперерабатывающих предприятиях,	4	
	2	Контроль производства и качества колбасных изделий,	4	
		Практические занятия	2	
	1	Составление технологической схемы изготовления колбасных изделий с составлением точек контроля		
Раздел 7. Основы поиска работы.		Содержание	14	
	1	Рынок труда. Поиск работы. Задачи и структура курса. Понятие рынка труда. Спрос и предложение рабочей силы. Решение кадровых проблем работодателя в условиях рынка. Принципы, которыми руководствуется работодатель при отборе претендентов. Конкуренция на рынке труда. Самоменеджмент, как условие успеха в конкуренции за вакантное рабочее место. Этапы поиска работы. Источники поиска работы.	1	2
	2	Резюме: понятие и назначение. Основные требования, которые предъявляются к резюме. Типовая структура резюме. Сопроводительное письмо: назначение, особенности. Эмоциональный настрой при написании сопроводительного письма. Стандартные программы для разработки резюме. Сайты и специализированные программы для разработки и размещения резюме.	1	2
	3	Телефонные переговоры. Поиск работы по телефону: особенности и преимущества этого способа поиска работы. Важность подготовки к телефонному разговору. Психологический настрой на телефонный разговор. Этапы разговора. Поведение во время телефонного разговора. Завершение разговора.	1	2
	4	Собеседование: подготовка и прохождение. Подготовка к собеседованию: важность подготовки, этапы, формирование необходимых документов. Психологическая подготовка к собеседованию: настрой на эффективную «продажу» умений, навыков и способностей соискателя, работа с возражениями. Подготовка вопросов и заготовка ответов на вероятные вопросы интервьюера. Внешний вид соискателя работы. Особенности прохождения собеседования. Типовая схема прохождения собеседования. Поведение в офисе. Тестирование: виды и особенности прохождения. Поведение при завершении собеседования.	1	2
	5	Интернет как средство поиска работы. Интернет: возможности использования для поиска работы. Основные работные сайты. Работа с сайтами предприятий.	1	2
	6	Правовые аспекты трудоустройства. Трудовые отношения: понятие, условия возникновения. Процедура оформления на работу. Необходимые для трудоустройства документы. Трудовой договор: понятие, содержание и виды. Граж-	1	2

		данский договор, специфика гражданских договоров. Процедура оформления на работу. Необходимые для трудоустройства документы. Испытательный срок. Особенности первичного устройства на работу. Особенности заключения трудового договора с работодателем - физическим лицом. Самозащита работниками трудовых прав.		
	7	Адаптация на рабочем месте. Понятие адаптации. Психологический настрой на закрепление на новом рабочем месте. Задачи, решить которые необходимо за испытательный срок Понимание стрессовости ситуации смены работы. Понятие конфликта и его типы. Стили разрешения межличностного конфликта: принуждения, уклонения от конфликта, сглаживающий, компромисс и решение проблемы. Правила, облегчающие процесс адаптации на рабочем месте.	1	2
	8	Предпринимательская деятельность как способ самозанятости. Сущность предпринимательства. Возможность занятия бизнесом для обеспечения занятости на рынке труда. Понятие физического и юридического лица. Организационно-правовые формы: понятие, особенности создания, учредительные документы, порядок государственной регистрации и прекращения предпринимательской деятельности.	1	2
	Практические занятия		6	
	1	Разработка резюме.		
	2	Телефонные переговоры		
	3	Собеседование: подготовка и прохождение		
	4	Интернет как средство поиска работы		
	5	Работа с договорами		
	6	Адаптация на рабочем месте		
Раздел 8. Производственное обучение	Содержание		136	
	1	Подготовка оборудования для формовки колбасных изделий	4	
	2	Формовка колбасных изделий	66	
	3	Перевязывание колбасных батонов	66	
Раздел 9. Производственная практика.	Содержание		36	
	1	Инструктаж по ТБ на рабочем месте. Подготовка рабочего места	1	

	2	Формовка колбасных изделий методом шприцевания	16	
	3	Формовка колбасных изделий на автоматах и полуавтоматах	15	
	4	Укладывание продукции в формы	2	
	5	Навешивание колбасных изделий и укладка на горизонтальные рамы	2	
Всего			288	

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПДПО

4.2. Ресурсное обеспечение реализации ОПОП

4.2.1. Кадровое обеспечение по курсу 19409 Формовщик колбасных изделий

№ п/п	Уровень, ступень образования, вид образовательной программы (дополнительная), направление подготовки, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Характеристика педагогических работников							Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности	
		Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень, ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Стаж педагогической (научно-педагогической) работы		Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности			
					всего	в т.ч. педагогической работы					
						всего					в т.ч. по указанному предмету, дисциплине, (модулю)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Профессиональная подготовка											
19409 Формовщик колбасных изделий											
1	Основы рыночной экономики	Климкина Светлана Борисовна	Семипалатинский государственный педагогический институт, учитель Университет «Кай-«Кай-	высшая категория	23	23	23	КГБПОУ «АКПТиБ» Преподаватель спецдисциплин	Штатный работник		
2	Охрана труда	Докучаев Сергей Семенович	Бийский Государственный Педагогический институт Учитель физики и	«Почетный работник НПО РФ» 1 категория	39	22	22	КГБПОУ «АКПТиБ» Инженер по ТБ	Штатный работник		

3	Специальная технология	Байжуманова Любовь Александровна	Семипалатинский технологический институт мясной и молочной промышленности, технолог	«Почетный работник НПО РФ» высшая категория	39	23	23	КГБПОУ «АКПТиБ» Преподаватель спецдисциплин	Штатный работник
4	Анатомия сельскохозяйственных животных	Сигаева Ирина Вячеславовна	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, инженер	Высшая категория	15	14,6	14,6	КГБПОУ «АКПТиБ» Преподаватель спецдисциплин	Штатный работник
5	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	Сигаева Ирина Вячеславовна	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, инженер	Высшая категория	15	14,6	14,6	КГБПОУ «АКПТиБ» Преподаватель спецдисциплин	Штатный работник
6	Технохимический контроль	Сигаева Ирина Вячеславовна	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, инженер	Высшая категория	15	14,6	14,6	КГБПОУ «АКПТиБ» Преподаватель спецдисциплин	Штатный работник
7	Основы поиска работы	Климкина Светлана Борисовна	Семипалатинский государственный педагогический институт, учитель Университет «Кай-нар» экономист	высшая категория	23	23	23	КГБПОУ «АКПТиБ» Преподаватель спецдисциплин	Штатный работник

8	Производственное обучение	Байжуманова Любовь Алек- сандровна	Семипалатинский технологический институт мясной и молочной про- мышленности, технолог	«Почетный ра- ботник НПО РФ» высшая кате- гория	13	13	13	КГБПОУ «АКПТиБ» Преподаватель специализации	Штатный работник
---	---------------------------	--	--	---	----	----	----	--	---------------------

4.2 Учебно-методическое обеспечение по курсу 19409 Формовщик колбасных изделий

№ п/п	Наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров	Число обучающихся одновременно изучающих предмет, дисциплину (модуль)
1	2	3	4	5
	19409 Формовщик колбасных из-			
1.	Основы рыночной экономики	1. Казначевская Г.Б. Экономическая теория: учебник для колледжей. – Ростов н/Д: Феникс, 2006	15	10
2.	Охрана труда	1. Шашилова Л.Н. Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях. – М.: Агропромиздат, 2010.	10	10
3.	Специальная технология	1. Грицай Е.В., Грицай Н.П. Убой скота и разделка туш. – М.: Легкая промышленность, 2010.	12	10
4.	Анатомия сельскохозяйственных животных	1. Жильцов В.Г. и др. Анатомия мясопромышленных животных. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2013	10	10
5.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	1. Сидоров М.А. и др. Микробиология мяса и мясопродуктов. - М.: Колос, 2011	10	10
6.	Технохимический контроль	1. Журавская Н.К. и др. ТХК производства мяса и мясопродуктов. - М.: Колос, 2008	10	10
7.	Основы поиска работы	1. Твоя профессиональная карьера. – М.: Просвещение, 2013	5	10

4.3 Материально-техническое обеспечение по курсу 19409 Формовщик колбасных изделий

№ п/п	Уровень, степень образования, вид образовательной программы (дополнительная), направление подготовки, профессия, наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда, безвозмездное пользование и др.)	Реквизиты и сроки действия правоустанавливающих документов
1	2	3	4	5	6
1.	“Уровень, степень образования, вид образовательной программы, направление подготовки, специальность, профессия”				
	Предметы, дисциплины (модули):				
	19409 Формовщик колбасных изделий				
1	Основы рыночной экономики	<u>Кабинет общественных дисциплин</u> Компьютер Сканер Принтер Мультимедийный проектор	Ул.Советская 219/5	На праве оперативного управления. Форма собственности краевая	
2	Охрана труда	<u>Кабинет общественных дисциплин</u> Компьютер Сканер Принтер Мультимедийный проектор	Ул.Советская 219/5	На праве оперативного управления. Форма собственности краевая	

3	Специальная технология	<u>Кабинет технологии мяса и мясных продуктов</u> Модели и муляжи с/х животных Плакаты по анатомическому с/х животных Влажные препараты Набор костей скелета с/х животных Скелет коровы и барана Шкафы для хранения наглядных пособий Столы и стулья ученические Компьютер	Ул.Советская 219/5	На праве оперативного управления. Форма собственности краевая	
4	Анатомия сельскохозяйственных животных	<u>Кабинет технологии мяса и мясных продуктов</u> Модели и муляжи с/х животных Плакаты по анатомическому с/х животных Влажные препараты Набор костей скелета с/х животных Скелет коровы и барана Шкафы для хранения наглядных пособий Столы и стулья ученические Компьютер	Ул.Советская 219/5	На праве оперативного управления. Форма собственности краевая	

5	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	<u>Лаборатория химии пищевых производств и микробиологии</u> Весы электронные и лабораторные pH – метр, Рефрактометр Дистиллятор Сушильный шкаф Муфельная печь Микробиологический термостат Электроплитка Микроскопы Лабораторная посуда в ассортименте Вытяжной шкаф Шкафы лабораторные Электроплита Лабораторный шкаф Столы и стулья ученические Прибор Лактан 2000	Ул.Советская 219/5	На праве оперативного управления. Форма собственности краевая	
6	Технохимический контроль	<u>Лаборатория химии пищевых производств и микробиологии</u> Весы электронные и лабораторные pH – метр, Рефрактометр Дистиллятор Сушильный шкаф Муфельная печь Микробиологический термостат Электроплитка Микроскопы Лабораторная посуда в ассортименте Вытяжной шкаф Шкафы лабораторные Электроплита	Ул.Советская 219/5	На праве оперативного управления. Форма собственности краевая	

7	Основы поиска работы	<u>Кабинет общественных дисциплин</u> Компьютер Сканер Принтер Мультимедийный проектор Электронный обучающий фильм по курсу «Технология поиска работы»	Ул.Советская 219/5	На праве оперативного управления. Форма собственности краевая	
8	Производственное обучение	<u>Лаборатория по переработке мяса</u> Оборудование для изготовления полуфабрикатов из мяса Обвалочный стол для обвалки мяса Ножи Мусат Кольчужная перчатка Кольчужная нагрудная сетка Весы Пакеты для упаковки мяса Подложки для упаковки мяса Весы технические лабораторные с разновесами Льдогенератор Весы ПН61113 Комплект пищевого оборудования Тележка – рикша Я2 - -ФЮЕ Шкаф вытяжной Шкаф холодильный «Рапсодия»	Ул.Советская 219/5	На праве оперативного управления. Форма собственности краевая	

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

5.1. Контроль и оценка освоения результатов основной профессиональной образовательной программы

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

1.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1.Формовать колбасные изделия методом шприцевания.	- подготовка рабочего места шприцовщика колбасных изделий произведена, верно, согласно инструкции; -формовка колбасных изделий методом шприцевания, выполнена, верно;	Наблюдение выполнения учебно-производственных работ. Экспертная оценка выполнения учебно-производственных работ. Дифференцированный зачет по УП, ПП Экзамен квалификационный
ПК. 2.2. Формовать колбасные батоны на автоматах и полуавтоматах	- подготовка оборудования и рабочего места по формовке колбасных батонов на автоматах и полуавтоматах выполнена верно согласно инструкции и правил техники безопасности; - формовка колбасных батонов на автоматах и полуавтоматах произведено верно, согласно задания в соответствии с требованиями ГОСТ и ТУ	Наблюдение выполнения учебно-производственных работ. Экспертная оценка выполнения учебно-производственных работ. Дифференцированный зачет по УП, ПП Экзамен квалификационный
ПК.2.3. Размещать продукцию и сопроводительную документацию	-продукция размещена на рамы правильно и верно в соответствии с требованиями инструкций	Наблюдение выполнения учебно-производственных

	<p>- сопроводительная документация оформлена правильно и верно в соответствии с заданием</p>	<p>работ.</p> <p>Экспертная оценка выполнения учебно-производственных работ.</p> <p>Дифференцированный зачет по УП, ПП</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
--	--	--

5.2. Организация итоговой аттестации

К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Итоговая аттестация включает квалификационный экзамен. Цель итоговой аттестации – установление уровня готовности обучающегося к выполнению профессиональных задач.

