

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Для специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных
продуктов»

РП ПМ.02. ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ УБОЯ

Новосибирск 2022 г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.02.08. «Технология мяса и мясных продуктов», входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Организация - разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчики:

Шульга Анастасия Владимировна, преподаватель

Рассмотрено на заседании ПЦК общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.14 и специальностям 19.02.07, 19.02.08.

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.04, 19.01.07, и специальности 19.02.03:

Протокол № 1 от 31.08.22

Председатель ПЦК _____



Л.М. Князькова

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель службы обеспечения
качества и безопасности продукции
ООО "Сибирский гурман"



Т.А. Медникова



Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПМ.02. ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ УБОЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа ПМ.02.Обработка продуктов убоя является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08. «Технология мяса и мясных продуктов», входящей в состав укрупнённой группы 19.02.08. «Технология мяса и мясных продуктов», входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Обработка продуктов убоя

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов

ПК.2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК.2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02. «Обработка продуктов убоя» по специальности «Техник-технолог» может быть использована в программах повышения квалификации, переподготовки кадров. При наличии начального профессионального образования и опыта работы или основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- ведения технологического процесса продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования.

уметь:

- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
- проводить технологические расчёты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера и производству продуктов из них;
- проводить технологические расчёты по производству продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира.

знать:

- методику технологических расчётов по обработке продуктов убоя;
- режимы обработки продуктов убоя;
- режимы производства продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- методику технологических расчётов производства продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- требования охраны труда и техники безопасности при производстве продуктов убоя.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего - 381 час, в т. ч.:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 273 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 182 ч.;
- самостоятельной работы обучающегося - 91 час;
- в т.ч. лабораторно-практических- 62 ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля ПМ.02. Обработка продуктов убоя является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: обработка продуктов убоя

- в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:
- в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ПК 2.3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

Формирование личностных результатов обучения

Код личностных результатов	Личностные результаты реализации программы воспитания
----------------------------	---

реализации программы воспитания	(дескрипторы)
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР 15	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
ЛР 16	Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.02. Обработка продуктов убоя

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов ПК.2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;	Раздел 1. Контроль качества сырья и полуфабрикатов при обработке продуктов убоя	160	91	34	-	54	-	18	36
ПК.2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР	Раздел 2. Обеспечение работы технологического оборудования мясожирового корпуса.	149	91	28		37		18	36

9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;									
	Производственная практика (по профилю специальности),	72							*
	Всего:	381	182	62	-	91	*	36	72

3.2. Содержание обучения по МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Контроль качества сырья и полуфабрикатов при обработке продуктов убоя			
МДК 01. 01. Технология обработки продуктов убоя			
Тема 1.1. Холодильная обработка мяса и продуктов убоя	Содержание:	<u>20</u>	1
	1. Санитарно-гигиенические требования, техника безопасности в отделениях мясожировых цехов при обработке продуктов убоя	2	
	2. Охлаждение мяса и мясопродуктов, способы и режимы.	2	
	3. Виды охлаждения, интенсификация процессов	2	
	4. Охлаждение субпродуктов, птицы, особенности режимов	2	
	5. Замораживание мяса: изменение свойств, режимы, блочное мясо	2	
	6. Хранение мяса и продуктов убоя, сроки.	2	
	7. Консервирование мяса	2	
	Практические занятия	6	2
	1. Составить таблицу данных по холодильной обработке мяса и мясопродуктов	2	
	2. Составить таблицу данных по холодильной обработке мяса птицы	2	
	3. Ответить на контрольные вопросы	2	3
Тема 1. 2. Переработка крови и	Содержание:	<u>18</u>	

специального сырь	1.	Состав, свойства крови, стабилизация и дефибрирование пищевой крови	2		
	2.	Технология получения сыворотки из крови, оборудование, режимы.	2		
	3	Концентрирование крови и кровепродуктов.	2		
	4	Виды и режимы консервирования пищевой крови	2		
	5	Эндокринно-ферментное и специальное сырь, режимы и способы консервирования	2		
	Практические задания:		8		
	1.	Изучить и свести в таблицу данные при переработке крови	2		
	2	Воспроизвести и проанализировать схему «Сепарирование крови»	2		
	3	Составьте и опишите схему замораживания крови и получение блоков	2		
	4	Опишите сушку пищевой крови, составьте схему	2		
Тема 2.1. Обработка, расчёты выхода	Содержание:		50	1	
	1.	Классификация и требования к субпродуктам	2		
	2.	Процессы обработки мякотных, слизистых субпродуктов	2		
	3.	Процессы обработки шерстных субпродуктов	2		
	4.	Центрифуги для обработки языков, слизистой желудков	2		
	5.	Центробежные машины для обработки шерстных субпродуктов	2		
	6.	Обработка свиных голов	2		
	7.	Обработка голов крупного рогатого скота	2		
	8.	Обработка голов мелкого рогатого скота	2		
	9.	Расчёт обвалки голов крупного рогатого скота	2		
	10	Расчет выхода обработанных субпродуктов	2		
	11	Сущность процессов в мясе при охлаждении, подмораживании	2		
	12	Сущность процессов в мясе при замораживании	2		
	13	Сущность холодильных процессов в мясе птицы	2		
	14	Оборудование замораживания мяса и птицы	2		
	15	Хранение субпродуктов, блоков из мяса и субпродуктов	2		
	16	Хранение блоков из жилованного мяса, мясных масс	2		
	17	Хранение жирового сырь	2		
		Практические задания:		16	2
		1.	Изобразите в виде схем обработку шерстных субпродуктов скота и птицы	2	
	2.	Воспроизвести схему обработки слизистых субпродуктов, добавив на ней данные и параметры	2		
	3	Составить схемы обработки мякотных субпродуктов КРС, МРС, птицы	2		
	4	Составить конспект: Оборудование отделения голов, внутренностей птицы	2		

	5	Составить презентацию: виды и характеристики жира-сырца	2	
	6	Составьте конспект: Полуавтомат упаковки мяса и птицы	2	
	7	Контрольная работа	2	3
	8	Составьте конспект, схему: Замораживание мяса птицы	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. Тематика домашних заданий			54	3
СР.1 - Подготовка презентации: использование крови для промышленной переработки			6	
СР.2 - Подготовка презентации: Субпродукты КРС для производства мясопродуктов			6	
СР.3 - Подготовка доклада: Субпродукты свиные для производства мясопродуктов			6	
СР.4 - Подготовка презентации Субпродукты птиц для производства мясопродуктов			6	
СР.5 -Подготовка доклада: Консервирования мяса и субпродуктов низкими температурами			6	
СР.6-Подготовка конспекта: Консервирование мяса, субпродуктов, птицы низкими температурами			6	
СР.7- Составление конспекта: Изменение свойств белков мяса при холодильной обработке			6	
СР.8- Составление конспекта: Оборудование упаковки мясных продуктов			6	
СР.9- Составление конспекта: Консервирование пищевой крови			6	
Раздел 2. Обеспечение работы технологического оборудования мясозирового корпуса Тема 2.1. Кишечное сырьё	Содержание:		18	1
	1	Натуральное кишечное сырьё	2	
	2.	Технология обработки кишечного сырья	2	
	3.	Классификация оборудования обработки кишечного сырья	2	
	Практические задания:		12	2
	1.	Составить таблицу: Торговая номенклатура кишечного сырья	2	
	2.	Составить конспект: Консервирование и замораживание кишечного сырья		
	3.	Опишите обработку свиных черев на вальцовых машинах	2	
	4.	Опишите обработку кишсырья пластинчатыми валиками	2	
	5.	Опишите обработку кишсырья на щёточных машинах	2	
6.	Составьте конспект: Дефекты кишечного сырья	2		
Тема 2.2. Обработка шкур, кератинсодержащего сырья	Содержание:		14	1
	1	Технология обработки шкур	2	
	2	Оборудование обработки шкур	2	
	3	Консервирование кожевенного сырья	2	
	4	Пороки сырья, товарные характеристики кожсырья	2	
	5.	Переработка кератинсодержащего сырья	2	
	6.	Рого-копытная мука	2	
Практические задания:		2	2	

	1.	Составьте презентацию: Пороки козевенного сырьѣ	2	
Тема 2.3. Выработка животных жиров, кормов	Содержание:		62	1
	1.	Пищевые жиры, свойства, ценность	2	
	2.	Подготовка сырьѣ для производства пищевых животных жиров	2	
	3.	Оборудование вытопки жира	2	
	4.	Вытопка жира в установках периодического действия	2	
	5.	Изменение жиров при хранении, причины дефектов	2	
	6.	Вытопка жира в установках непрерывного действия	2	
	7.	Сырьѣ для кормовых и технических животных жиров	2	
	8.	Технология производства кормовых и технических жиров	2	
	9.	Очистка кормовых и технических жиров	2	
	10.	Нейтрализация, осветление кормового и технического жира	2	
	11.	Хранение кормовых и технических жиров	2	
	12.	Автоклав для вытопки жира из кости, схема	2	
	13.	Линии переработки кости	2	
	14.	Охлаждение кормовых и технических жиров	2	
	15.	Производство животных кормов в горизонтальных котлах	2	
	16.	Свойства и ценность пищевых животных жиров	2	
	17.	Упаковка и маркировка жиров	2	
	18.	Оборудование для охлаждения жира	2	
	19.	Оборудование для охлаждения шквары	2	
	20.	Оборудование для просеивания	2	
	21.	Оборудование мойки оборотной тары	2	
	22.	Санитарная обработка	2	
	Практические задания:		22	2
	1.	Презентация: Оборудование для очистки кормовых и технических жи- ров	2	
	2.	Презентация: Применение кормовых и технических жиров	2	
	3.	Оборудование для охлаждения шквары	2	
	4.	Составить технологическую схему вытопки жиров	2	
	5.	Составьте конспект: фильтрующее оборудование жиров	2	
	6.	Опишите устройство, назначение магнитных центрифуг	2	
	7.	Презентация: Дефекты жирового сырьѣ	2	
	8.	Устранение дефектов жирового сырьѣ	2	
	9.	Кроссворд на тему дефектов	2	
	10.	Таблица: «Требования к жировому сырьѣ»	2	
	11.	Преимущества и недостатки оборудования для очистки жиров	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2.			37	3

СР10 - Составление конспекта: Консервирование натурального кишечного сырья СР11 - Составление конспекта: Требования к переработке шкур КРС, МРС, свиных СР12 - Составление конспекта: Оборудование вытопки жира. СР 13 - Составление конспекта: требования к оборудованию переработки продуктов убоя СР 14 - Составление конспекта: Роль термических процессов в производстве кормов СР 15 - Составление конспекта: Общие требования к продуктам убоя и их переработке		
---	--	--

Примерная тематика курсовых работ (проектов)	Не предусмотрены	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)	Не предусмотрена	
Учебная практика. Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> – технологические расчёты по выработке пищевой продукции; из субпродуктов, мяса, крови, жиров – контроль правильности выполнения технологических операций при производстве пищевой продукции из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира; – обеспечение работы оборудования по производству продуктов из мяса, субпродуктов, крови, жирового и технического сырья. 	36	
Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> – контроль технологических процессов обработки продуктов убоя; – ведение технологических процессов по обработке субпродуктов мяса и птицы, кишечного сырья, щетины, пуха и пера и производству продуктов из них; – контроль правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из мясного сырья, крови, жирового и технического сырья; – обеспечение работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира. 	72	
Всего	381	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии мяса и мясопродуктов, лаборатории мясного и животного сырья, технологического оборудования для производства колбасных изделий и мясопродуктов в ресурсном центре; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование кабинета технологии мяса и мясных продуктов для проведения теоретических занятий: шкафы для наглядных пособий и учебной литературы по технологии мяса и мясопродуктов, столы для учащихся, интерактивная доска, компьютерная установка для преподавателя.

Технические средства обучения: разборные модели, макеты и тренажёры по профессиям переработки мяса, операторов процессов колбасного производства.

В существующем здании ресурсного центра осуществляется реконструкция помещений под лабораторию для проведения лабораторных работ по технологиям мясопродуктов и колбасных изделий.

Оборудован цех с действующим оборудованием периодического действия: волчки, столы для работы с мясным сырьём и его разделки, куттер-мешалка, мойка, доски, холодильные камеры для хранения мясного сырья, холодильные витрины для хранения готовой продукции, кольчужные фартуки, перчатки, ножи в ассортименте, тазы для хранения сырья, весы, доски разделочные и др. необходимое. Далее проводится дооснащение цеха для проведения учебных практик.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы в кабинете:

Основная литература:

1. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солёно-копчёных изделий.-СПб.:Профессия, 2017.

Дополнительная литература:

1. В.И. Ивашов. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. ООО «Гиорд». 2010 г., 733 с.
2. В.И.Шляхтунов, Технология производства мяса и мясных продуктов. Минск, «Техноперспектива», 2010 г., - 471 с.
3. Правила по охране труда в мясной промышленности., ПОТ Р О – 009 – 2003, -Изд-во Деан, Санкт-Петербург, 2005 г. - 27 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

4.3.1. Для качественного освоения профессионального модуля ПМ.02. «Обработка продуктов убоя» содержание структурировано с учетом формируемых компетенций:

Раздел 1- ПК.2.1.-Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам); ПК.2.2. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов

Раздел 3: ПК.2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

Теоретические занятия по модулю проводятся в оборудованном учебном кабинете, ресурсном центре, лаборатории; учебная и производственная практика – в соответствии с графиком учебных занятий на мясоперерабатывающих предприятиях г. Новосибирска и области по заключаемым долгосрочным договорам с ними по проведению учебных и производственных практик на этих предприятиях.

4.3.2. С целью актуализации требований ФГОС при проектировании профессионального модуля ПМ. 02. предусмотрено:

Изучение общепрофессионального цикла дисциплин:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.
- Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных.
- Автоматизация производственных процессов.
- Информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ПМ.01. «Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов».

4.3.3. Для обеспечения практик о ориентированности и компетентностного подхода ФГОС в профессиональном модуле ПМ.02 предусмотрены следующие виды практик: учебная, производственная. По завершению практик студенты сдают зачёты и квалификационный экзамен. По завершению практики студентам выставляется оценка.

4.3.4. Для качественного освоения профессиональных компетенций применяются следующие формы и методы проведения учебных и практических занятий:

- работа в группах;
- изучение конкретных ситуаций из практики;
- метод решения проблем;
- обсуждение;
- лекция;
- работа в команде

4.3.5. Для усиления эффективности процесса обучения предусмотрены следующие виды самостоятельной работы, которые адекватны требованиям ФГОС по виду деятельности:

- систематическая проработка конспектов занятий, учебных изданий и специальной технической литературы;
- составление сообщений, рефератов;

- презентации;
- подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление отчетов по практическим занятиям, подготовка к их защите.

Тематика самостоятельной работы направлена на углубление, обобщение и систематизацию требований ФГОС, а также развитие творческих способностей обучающихся.

4.3.6. Для обучающихся очной формы получения образования предусмотрены следующие формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Консультации для обучающихся организованы в учебном кабинете общей технологии мяса и мясопродуктов в соответствии с учебным графиком.

4.3.7. Для обеспечения качественного освоения требований ФГОС используются следующие методы и формы контроля и оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций:

- текущий контроль (по разделам, по темам, при защите практических работ);
- промежуточная аттестация, учебная практика, зачет;
- производственная практика - экзамен квалификационный.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме:

- устного и письменного контроля знаний;
- контроля в решении ситуационных задач;
- практического контроля на практических занятиях;
- наблюдения за деятельностью обучаемого;
- интерпретации наблюдения.

Итоговая аттестация по профессиональному модулю осуществляется в форме экзамена квалификационного с целью проверки сформированных компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

На экзамен квалификационный выносится суждение об освоении профессионального модуля на основании комплексной оценки, которая состоит из оценок уровня освоения общих и профессиональных компетенций обучающихся. По завершению процедуры оценки выносится суждение о том, сформированы или нет общие и профессиональные компетенции, которое оформляется оценочной ведомостью с подтверждением и росписями всех членов ГАК. Фонды практических заданий и оценочных средств, согласованные работодателем.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса:

Соответствует требованиям к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой, выполняются. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, и составляет более 18 лет. Мастер проходит стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02: «ОБРА-
БОТКА ПРОДУКТОВ УБОЯ»**

Результаты (освоенные профес- сиональные компе- тенции)	Основные показатели оценки ре- зультата	Формы и методы кон- троля и оценки
ПК 2.1. Вести техно- логический процесс обработки продуктов убоя (по видам); ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;	Ведёт технологический процесс об- работки продуктов убоя: холодиль- ная обработка мясного сырья убой- ных животных, субпродуктов 1 и 2 категории, крови, жира-сырца, пти- цы, распределяет сырьё по техноло- гическому направлению переработки.	Наблюдение и экспертная оценка. Текущий, проме- жуточный, итоговый. ДЗ, устные экзамены. Отчёты по практическим работам, практикам УП, ПП, ПДП.
ПК.2.2. Контролиро- вать качество сырья и полуфабрикатов ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;	Осуществляет и оценивает каче- ство поступающего сырья и полу- фабрикатов в соответствии с норма- тивно-технической документацией на вид сырья в соответствии с си- стемой качества предприятия.	Наблюдение и эксперт- ная оценка. Текущий, промежуточный, итого- вый. ДЗ, устные экзаме- ны. Отчёты по практиче- ским работам, практикам УП, ПП, ПДП
ПК 2.3: обеспечивать работу технологиче- ского оборудования в цехах мясожирового корпуса. ЛР 1; ЛР 2 ЛР 4; ЛР 6; ЛР 9; ЛР 12; ЛР 14; ЛР 15; ЛР 16;	Обеспечивает и контролирует беспре- бойную работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса, технику безопасности, охрану труда, правила эксплуатации	Наблюдение и эксперт- ная оценка. Текущий, промежуточный, итого- вый. ДЗ, устные экзаме- ны. Отчёты по практиче- ским работам, практикам УП, ПП, ПДП

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

Общие компетенции обучаемых

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК-1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявление устойчивого интереса к будущей профессии. Успешное прохождение учебной и производственной практики. Участие в конкурсах и всевозможных конференциях.	1. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ. 2. Анализ степени участия в профессиональных конкурсах.
ОК-2. Организовывать собственную деятельность исходя из цели, способов её достижения, определённых руководителем.	Обоснование выбора методов и способов решения поставленной профессиональной задачи. Демонстрация эффективности принятого решения	1. Наблюдение и экспертная оценка выполнения профессиональной задачи в соответствии с поставленной целью 2. Анализ отзывов о прохождении практики. 3. Анализ дневника наблюдений.
ОК-3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Готовность: - анализировать выполнение рабочего задания, - осуществлять оценку собственной деятельности, - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, - нести ответственность за результаты своей работы.	1. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении при выполнении задания 2. Анализ самоотчётов по практической работе. 3. Анализ анкет.
ОК-4. Осуществлять поиск информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	1. Использование различных источников информации. 2. Успешное участие в конференциях, семинарах.	1. Наблюдение и экспертная оценка степени использования дополнительной информации для эффективного выполнения профессиональных задач. 2. Оценка подготовленных сообщений, рефератов по критериям (свои критерии).
ОК-5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрация навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности, готовность к применению ИКТ при подготовке творческих заданий.	1. Наблюдение и экспертная оценка демонстрации навыков использования ИКТ по критериям. 2. Анализ результатов участия в неурочных работах с учётом использования ИКТ.
ОК-6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, преподавателями	Демонстрация коммуникативных навыков при взаимодействии с педагогами, коллегами, товарищами	Наблюдение и экспертная оценка уровня взаимоотношений по критериям.
ОК-7. Исполнение воинской обязанности, в т.ч. с применением полученных знаний	Демонстрация дисциплинированности, физической подготовленности, добросовестности, выносливости, терпеливости, присущих будущему защитнику отечества, готовности к выполнению воинской повинности.	Наблюдение и экспертная оценка демонстрации дисциплинированности, физической подготовки, добросовестности, выносливости, готовности к воинской службе по критериям.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91 ÷ 100	5	отлично
81 ÷ 90	4	хорошо
71 ÷ 80	3	удовлетворительно
менее 71	2	неудовлетворительно