

Директор ГБУ Калининградской области ПОО
«Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

А.В.Даниленков

01 июня 2022 года



2022 г.

Программа МДК 02.01 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» (базовая подготовка)

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчики:

Мастюгин Юрий Викторович, преподаватель

Рекомендовано

Методист ГБУ Калининградской области ПОО
«Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Я.А.Федоренко

31 мая 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА Технология обработки продуктов убоя

1.1. Область применения программы

Программа междисциплинарного курса (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**, укрупненная группа специальностей – **19.00.00 Промышленная экология и биотехнология** соответствующая профессиональным компетенциям (ПК):

2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

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

2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

Программа междисциплинарного курса может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) в сфере мясоперерабатывающего производства, в программах по профессиональной подготовке рабочих: «Аппаратчик замораживания эндокринно-ферментного сырья», «Аппаратчик производства пищевых жиров».

Уровень образования - основное общее образование.

Опыт работы для освоения программы профессионального модуля не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения междисциплинарного курса должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- 1) вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
- 2) проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
- 3) проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

4) контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

5) обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

6) контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

знать:

1) методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя; режимы обработки продуктов убоя;

2) режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

3) методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

4) устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясозирового корпуса;

5) требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы междисциплинарного курса:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 225 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 75 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Результатом освоения программы междисциплинарного курса является овладение обучающимися 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
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

3.1. Тематический план междисциплинарного курса МДК 02.01 «Технология обработки продуктов убоя»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов междисциплинарного курса	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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			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 1.1-1.3	Раздел 1. Контроль качества сырья и полуфабрикатов	48	38	12		10		-	-
	Раздел 2. Технологический процесс обработки продуктов убоя	177	112	63		65		-	-
	Всего:	225	150	75	-	75	-	-	-

3.2. Содержание обучения по междисциплинарному курсу (МДК)

Наименование разделов междисциплинарных курса (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4	5
Раздел 1 МДК.02.01. Технология обработки продуктов убоя			48		
Тема 1.1 Номенклатура и классификация сырья	Содержание		10		
	1.	ГОСТ 18157-08 «Продукты убоя. Термины и определения»	10	1	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	2.	Классификация субпродуктов		2	
	3.	Эндокринно-ферментное и специальное сырье		1	
	4.	Номенклатура и классификация сырья для производства жиров		2	
	5.	Номенклатура и классификация сырья для производства технических жиров и кормовой муки		2	
Тема 1.2. Контроль качества сырья и полуфабрикатов	Содержание		28		ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	1.	Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных	16	2	
	2.	Качество субпродуктов. ГОСТ Р 53157-08 «Субпродукты птицы. Технические условия»		3	
	3.	Состав и свойства крови		1	
	4.	Свойства и пищевая ценность животных жиров		2	
	5.	Пищевые животные жиры. Жир-сырец		2	
	6.	Комплекты кишечного сырья		3	
	7.	Технические жиры. ГОСТ 1045-73 «Жир животный технический. Технические условия»		2	
	8.	Кормовая мука. ГОСТ 17536-82 «Мука кормовая животного происхождения. Технические условия»		1	
	Лабораторные работы		10		
	1.	Метод отбора проб и подготовка их к испытаниям в соответствии с требованиями ГОСТ 53597- 09			
	2.	Определение соответствия обработанных субпродуктов требованиям нормативно-технической документации			
	Практические работы		2		
	1.	Расчет основных характеристик кишечного сырья			

Самостоятельная работа при изучении раздела 1 МДК 02.01: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) Подготовка к практическим занятиям, лабораторным работам Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Составление конспекта по теме «Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных» 2. Составление конспекта по теме «Обескровливание. Санитарные правила сбора крови» 3. Подготовка доклада «Пищевая ценность и функциональные свойства фракций крови» 4. Создание презентации «Основные направления использования пищевой крови» 5. Составление конспекта по теме «Химические свойства жиров»		10		
Раздел 2 МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя		177		
Тема 2.1 Обработка пищевых субпродуктов	Содержание	18		
	1. Обработка мясокостных субпродуктов и мякотных субпродуктов	6	3	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	2. Обработка слизистых субпродуктов и шерстных субпродуктов		3	
	3. Обработка субпродуктов птицы		3	
	Лабораторные работы	6		
	1. Процесс обработки вручную мышечных желудков, шей, голов, ног кур, цыплят			
	Практические занятия	6		
	1. Чтение технологических схем обработки говяжьих и свиных голов, слизистых и шерстных субпродуктов			
	2. Составление технологической схемы обработки субпродуктов птицы			
	3. Составление инструкции по технике безопасности при обработке субпродуктов			
Тема 2.2 Обработка кишечного сырья	Содержание	9		
	1. Обработка кишечного сырья	5	3	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	2. Консервирование и хранение кишок всех видов		2	
	3. Дефекты кишечного сырья и фабриката		3	
	Практические занятия	4		
	1. Составление технологической схемы обработки говяжьих черев			
	2. Изучение строения и принципа действия пензеловочно-шлямовочной машины марки ФОКК-02			
Тема 2.3 Обработка шкур	Содержание	8		
	1. Характеристика и строение кожного покрова	4	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	2. Технология обработки шкур		2	
	Практические занятия	4		
	1. Технологические расчеты процесса посола в тканях шкуры			
	2. Изучение прижизненных и технологических пороков кожевенного сырья			

Тема 2.4 Обработка кератинсодержащего сырья	Содержание		6		
	1.	Технология переработки кератинсодержащего сырья	4	1	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	Практические занятия		2		
	1.	Оценка качества перо-пуховой продукции			
Тема 2.5 Переработка крови	Содержание		19		
	1.	Требования к организации технологического процесса переработки крови	8	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	2.	Предварительная обработка крови		2	
	3.	Обесцвечивание и консервирование крови		2	
	4.	Обработка эндокринно-ферментного и специального сырья		2	
	Практические занятия		11		
	1.	Изучение дефибринатора К7-ФДМ и установки для приема и дефибринирования крови			
	2.	Изучение схемы движения крови и ее фракций в сепараторах СК-1, ФК/ЖС и других типов			
	3.	Изучение схем замораживания крови и ее компонентов и сушильных камер			
	4.	Работа в малых группах по разработке Инструкции по охране труда «Организация безопасной трудовой деятельности операторов линии по производству пищевого альбумина»			
	Содержание		22		
Тема 2.6 Производство пищевых животных жиров	1.	Технологические процессы вытопки жира из мягкого и твердого жира-сырца	8	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	2.	Установки периодического и непрерывного действия для вытопки жира		2	
	3.	Правила техники безопасности при подготовке, обслуживании и эксплуатации оборудования для вытопки жира		2	
	Лабораторные работы		10		
	1.	Определение вкуса, запаха, консистенции, цвета и прозрачности			
	2.	Определение температуры плавления, застывания и дымления животных жиров			
	3.	Определение электрофизических свойств жира			
	Практические занятия		4		
	1.	Составление инструкций по безопасной эксплуатации установок для вытопки жира			
	2.	Изучение технологических схем вытопки жира			
	Содержание		30		
Тема 2.7 Производство технических жиров и кормовой муки	1.	Технологические процессы производства технических жиров и кормовой муки	14	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3

	2.	Производство кормовой муки в горизонтальных вакуумных котлах с обезжириванием шквары на шнековых прессах		2			
	3.	Производство мясокостной кормовой муки в горизонтальных вакуумных котлах с промежуточным обезжириванием шквары на центрифуге		2			
	4.	Производство кормовых и технических продуктов на непрерывных линиях		2			
	5.	Выработка кормовых и технических жиров		3			
	6.	Правила устройства и безопасной эксплуатации сосудов, работающих под давлением		3			
	7.	Техника безопасности при производстве сухих животных кормов, технического альбумина		3			
	Лабораторные работы		8				
	1.	Определение содержания влаги и летучих веществ					
	2.	Определение степени окислительной порчи жира	8				
	Практические занятия						
	1.	Изучение методики определения перекисного числа					
	2.	Изучение методики определения свободных жирных кислот					
	3.	Составление инструкций по безопасной эксплуатации вакуумных котлов при выработке сухих животных кормов					
	4.	Составление таблицы: «Последовательность действий при производстве технической продукции»					
	Самостоятельная работа при изучении раздела 2 МДК 02.01: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) Подготовка к практическим занятиям, лабораторным работам Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Составление конспекта по теме «Обработка мясокостных субпродуктов и мякотных субпродуктов» 2. Подготовка доклада по теме «Техника безопасности при обработке субпродуктов» 3. Составление конспекта по теме «Обработка кишечного сырья» 4. Составление конспекта по теме «Консервирование и хранение кишок всех видов» 5. Создание презентации «Дефекты кишечного сырья и фабриката» 6. Составление конспекта по теме «Технология обработки шкур» 7. Составление реферата по теме «Прижизненные и технологические пороки кожевенного сырья» 8. Подготовка доклада «Ветеринарно-санитарные правила для отделения первичной обработки перо-пухового сырья» 9. Составление конспекта по теме «Оценка качества перо-пуховой продукции» 10. Подготовка доклада «Предварительная обработка крови» 11. Составление реферата по теме «Обработка эндокринно-ферментного и специального сырья» 12. Создание презентации «Организация безопасной трудовой деятельности операторов линии по производству пищевого альбумина»					65	

13. Составление конспекта по теме «Жиры животные топлёные. Правила приемки и методы испытаний» 14. Создание презентации «Безопасная эксплуатации вакуумных котлов при выработке сухих животных кормов» 15. Составление конспекта по теме «Технология производства технических жиров и кормовой муки» 16. Составление реферата по теме «Методы определения окислительной порчи жиров» 17. Подготовка презентации по индивидуальным заданиям преподавателя для ежегодной учебно-практической конференции			
Всего	225		

Уровни освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация междисциплинарного курса предполагает наличие учебного кабинета технологии мяса и мясных продуктов, технологии технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья; лаборатории мясного и животного сырья и продукции; Ресурсного центра мясоперерабатывающей отрасли.

Оборудование учебного кабинета технологии мяса и мясных продуктов и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, СанПиН и т.д.);
- инструкции по ТБ, оказанию первой медицинской помощи;
- комплект технологических карт по обработке продуктов убоя крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы;
- макеты технологических схем обработки продуктов убоя скота, птицы и кроликов;
- схемы поточно-механизированных линий обработки продуктов убоя скота, птицы и кроликов;
- плакаты по анатомии и гистологии сельскохозяйственных животных;
- чертежи единиц технологического оборудования по обработке продуктов убоя.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

- посадочные места по количеству обучающихся для проведения инструктажей;
- рабочее место мастера;
- специальная одежда (колпак, фартук, бахилы, перчатки);
- специальная одежда (колпак, фартук, бахилы, перчатки);
- набор режущих инструментов;
- доски разделочные;
- инструкция по ТБ при работе с режущими инструментами;
- психрометр ПБУ – 1,3 – 100%;
- макеты производственного холодильного оборудования;
- инструкция по ТБ при эксплуатации холодильного оборудования;
- холодильные камеры (шоковая, охлаждающая);
- паспорта технологического оборудования по обработке продуктов убоя - макет линии В2-ФГЛ для обработки говяжьих голов;

- макет комплекта оборудования для обработки пера;
- комплект измерительного, поверочного и разметочного инструмента;
- инструмент для обработки режущих инструментов;
- технологическая оснастка и вспомогательный инструмент.

Оборудование лаборатории мясного и животного сырья и продукции и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся для проведения инструктажей;
- рабочее место мастера;
- специальная одежда (колпак, фартук, бахилы, перчатки);
- рН-метр;
- психрометр ПБУ – 1,3 – 100%;
- весы для статического взвешивания ГОСТ 29329-92;
- термометр электронный для внутреннего замера;
- термометр жидкостной (не ртутный) с ДИ от 0 до 100⁰С по ГОСТ 9177-74 или др. аналогичные;

Оборудование Ресурсного центра мясоперерабатывающей отрасли:

- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, СанПиН и т.д.);
- специальная одежда (колпак, фартук, бахилы, перчатки);
- волчок;
- фаршемешалка;
- тестораскаточная машина;
- пельменный аппарат;
- котлетный аппарат;
- слайсер;
- вакуум-упаковочная машина;
- ленточная пила;
- куттер;
- мясомассажер;
- инъектор;
- формовочный шприц;
- льдогенератор;
- термокамера;
- охлаждающая камера;
- шоковая камера.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953207096.html> - Разделка мяса [Электронный ресурс] / Забашта А.Г., Молочников М.В., Подвойская И.А., Ефремова А.С. - М. : КолосС, 2013

Дополнительные источники:

1. Данилова Н.С. – Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов.– М.: КолосС, 2012.- 280с.;

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.meat-club.ru> - информационно-познавательный портал: популярные статьи, изменения в нормативно-технической документации, новые материалы – доступ не ограничен, не требует регистрации.
2. <http://www.comodity.ru> - информационно-познавательный портал: популярные статьи, видеоролики, новые материалы – доступ не ограничен, не требует регистрации.
3. <http://www.knigafund.ru> - информационно-методический портал: популярные статьи, видеоролики, новые материалы – доступ не ограничен, не требует регистрации.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение междисциплинарного курса МДК 02.01 «Технология обработки продуктов убоя» целесообразно проводить параллельно с изучением ЕН.01 Математика, ЕН.03 Химия, ОП.03 Электротехника и электронная техника, ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.05. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных, ОП.06. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов, ОП.07. Автоматизация технологических процессов, ОП.08. Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.09. Метрология и стандартизация, ОП.12. Охрана труда, ОП.13. Безопасность жизнедеятельности, а так же после изучения ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

В процессе освоения междисциплинарного курса обеспечивается эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

При изучении данного модуля реализуется компетентностный подход, использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Выполнение практических работ проводятся в кабинетах технологии мяса и мясных продуктов, технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья, лабораторных работ – в лаборатории мясного сырья и продукции, Ресурсного центра по мясопереработке и присматривает обязательное использование контрольно-измерительного и

технологического оборудования.

При освоении профессионального модуля обучающимся оказываются консультации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю МДК по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Обязательное прохождение в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 02.01

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приемке сырья и фабриката; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования - грамотность проведения отбора проб с последующим их документальным оформлением - полнота и грамотность при проведении методов качественной оценки - четкое и правильное обоснование соответствия или несоответствия сырья и фабриката соответствующим нормативно-техническим документам (ГОСТ, ОСТ, и т.д)	<i>Экспертная оценка защиты лабораторных работ.</i> <i>Экспертная оценка на практических занятиях.</i> <i>Наблюдение за действиями на учебной и производственной практиках</i>
ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования - грамотное обоснование способа обработки в зависимости от вида животного; - строгое соблюдение контролируемых параметров технологического процесса - своевременное корректирование режимов технологического процесса - грамотное ведение технологических расчетов по обработке продуктов убоя	<i>Экспертная оценка защиты лабораторных работ.</i> <i>Экспертная оценка на практических занятиях</i>

	- строгое соблюдение требований техники безопасности при проведении технологического процесса	
ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	- грамотная и рациональная эксплуатация технологического оборудования по обработке продуктов убоя; - грамотное обоснование и обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования, инструментов, инвентаря; - четкое и правильное выполнение требований охраны труда и правил техники безопасности	<i>Экспертная оценка защиты лабораторных работ.</i> <i>Экспертная оценка на практических занятиях.</i> <i>Наблюдение за действиями на учебной и производственной практиках.</i> <i>Дифференцированный зачет по МДК</i>

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.

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.	Демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в НСО; - участие студенческих олимпиадах, научных конференциях, конкурсах профессионального мастерства; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности; - портфолио студента	<i>Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных работ, заданий во время учебной, производственной практик; - составляет план лабораторной работы, план выполнения действий	<i>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику)</i> <i>Экспертное</i>

	на практике	<i>наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ, работ по учебной и производственной практикам</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в процессе переработки скота, птицы и кроликов	<i>Практические работы на моделирование и решение нестандартных ситуаций</i>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- широта использования информации при подготовке докладов, рефератов - полнота и объективность использования информации при подготовке домашних заданий, в трудовой деятельности	<i>Оценка выполнения самостоятельной работы</i>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- оперативность и широта использования информационных технологий (специального программного обеспечения, интернет-ресурсов) при подготовке к занятиям и в повседневной жизни	<i>Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях</i>
ОК 6. Работать в коллективе и ко-манде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие в спортивно- и культурно-массовых мероприятиях	<i>Наблюдение за ролью обучающихся в группе</i>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- умение мотивировать подчиненных на выполнение поставленных целей и задач; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	<i>Деловые игры - моделирование социальных и профессиональных ситуаций. Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося.</i>

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики рефератов, докладов; - составление резюме; - посещение дополнительных занятий; - уровень профессиональной зрелости	<i>Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося. Сдача дифференцированного зачета</i>
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области технологии мяса и мясопродуктов; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (рефератах, докладах и т.п.).	<i>Семинары, учебно-практические конференции; конкурсы профессионального мастерства; олимпиады</i>

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 284904154893307766464458434654888258361777585618
Владелец Шуманская Наталья Владимировна
Действителен с 02.09.2024 по 02.09.2025