«Утверждаю»

Директор ГБУ Калининградской области ПОО

«Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

_____ А.В.Даниленков

01 июня 2022 года

М.П.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

2022 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

Разработчики:
Мастюгин Ю.В., преподаватель

Рекомендовано

Методист ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии» _____ Я.А.Федоренко

31 мая 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **4**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **6**

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **7**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **11**

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) **14**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», входящим в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**

Результатом освоения программы является освоение обучающимися **общих компетенций (ОК):**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Обучающиеся должны обладать **профессиональными компетенциями (ПК):**

ПК 5.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.

ПК 5.2. Вести технологический процесс производства полуфабрикатов.

ПК 5.3. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства полуфабрикатов из мяса птицы.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) в сфере мясоперерабатывающего производства, в программах по профессиональной подготовке рабочих: Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, Жиловщик мяса и субпродуктов, Обвальщик тушек птицы, Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.

Уровень образования - основное общее образование.

Опыт работы для освоения программы профессионального модуля не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

1. контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
2. производства полуфабрикатов из мяса птицы;
3. эксплуатации технологического оборудования;

уметь:

1. осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы;
2. организовывать и контролировать все стадии технологического производства полуфабрикатов из мяса птицы;
3. выполнять технологические расчеты по производству полуфабрикатов из мяса птицы;
4. выявлять брак продукции; определять и устранять причины брака; разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
5. устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;
6. обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;
7. производить контроль качества готовой продукции;
8. готовить продукцию к реализации

знать:

1. требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;
2. требования действующих стандартов к качеству полуфабрикатов из мяса птицы;

3. режимы технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса птицы;
4. изменения составных частей мяса птицы, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
5. причины возникновения брака;
6. методику технологических расчетов производства полуфабрикатов из мяса птицы;
7. назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству полуфабрикатов из мяса птицы;
8. требования охраны труда и правила техники безопасности производства

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 537 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 357 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 238 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 119 часов;

учебной практики – 108 часов;

производственная практика – 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы
ПК 5.2.	Вести технологический процесс производства полуфабрикатов
ПК 5.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства полуфабрикатов из мяса птицы
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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 05 «Выполнение работ по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы»

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 *(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 5.1-5.3	**Раздел 1.** Технология переработки мяса птицы	**465**	**357**	**119**		**119**		**108**	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	**72**							**72**
	Всего:	**537**	**357**	**119**	**-**	**119**	**-**	**108**	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	**2**	**3**	**4**	
Раздел 1. Технология переработки мяса птицы		**465**		
Тема 1.1 Введение	**Содержание**	**14**		
	1 Влияние предубойных факторов качество мяса птицы		**2**	ОК 1-9, ПК 5.1-5.3
	2 Сбор птицы		**2**	
	3 Предубойная выдержка птицы		**2**	
	4 Контаминация тушек птицы		**2**	
	5 Микробиологические основы кормового голодания, потери живой массы и выход тушек		**2**	
	6 Биологические последствия кормового голодания		**2**	
	7 Травмы птицы при отлове и содержании в клетях		**2**	
	Практические занятия 1.Составление рецептур изделий из мяса птицы 2. Оценка качества сырья органолептическим и физико-химическим методом	**8**		
Тема 1.2 Первичная переработка: убой и охлаждение	**Содержание**	**8**		
	1 Убой		**2**	ОК 1-9, ПК 5.1-5.3
	2 Охлаждение		**2**	
	Практические занятия 1. Составление технологической схемы первичной переработки птицы 2. Выявление особенностей рубленой и котлетной массы из мяса птицы	**8**		
Тема 1.3 Вторичная переработка: части тушки, обвалка и контроль порционирования	**Содержание**	**16**		
	1 Части тушки		**2**	ОК 1-9, ПК 5.1-5.3
	2 Выход		**2**	
	3 Созревание и обвалка		**2**	
	4 Контроль размера и однородности порций		**2**	
	Практические занятия 1. Составление технологической схемы вторичной переработки птицы 2. Составление таблицы видов брака и пути их устранения 3.Определение качества полуфабрикатов органолептическим методом	**8**		
Тема 1.4 Упаковка	**Содержание**	**10**		
	1 Функции упаковки		**2**	ОК 1-9, ПК 5.1-5.3
	2 Основные виды упаковки		**2**	
	3 Свежая птица		**2**	

	4	Готовые продукты из мяса		**2**	
	5	Разработка новых технологий		**2**	
	Практические занятия 1. Составление таблицы видов упаковки с достоинствами и недостатками каждого вида 2.Ознакомление с принципом работы вакуумирующей машины		**8**		
Тема 1.5 Функциональные свойства мышечных белков в продуктах из мяса птицы	**Содержание**		**10**		
	1	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве ливерных колбас		**2**	ОК 1-9, ПК 5.1-5.3
	2	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве кровяных колбас		**2**	
	3	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве паштетов		**2**	
	4	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве зельцев		**2**	
	5	Технология производства, особенности использования мяса птицы в производстве студней и холодцов		**2**	
	Практические занятия 1. Составление технологических схем производства структурированных колбасных изделий из мяса птицы		**20**		
	Лабораторная работа 1. Выпуск учебной продукции				
Тема 1.6 Формованные и эмульгированные продукты из мяса птицы	**Содержание**		**18**		
	1	Выбор сырья для производства формованных и эмульгированных продуктов		**2**	ОК 1-9, ПК 5.1-5.3
	2	Технологически процесс производства формованных и эмульгированных продуктов		**2**	
	3	Созревание формованных и эмульгированных продуктов		**2**	
	4	Формирование структуры формованных и эмульгированных продуктов		**2**	
	5	Условия климатизации сушки и созревания формованных и эмульгированных продуктов		**2**	
	6	Дозревание и хранение формованных и эмульгированных продуктов		**2**	
	Практические занятия 1. Составление технологических схем производства формованных и эмульгированных изделий из мяса птицы 2. Составление технологических схем производства изделий из мяса птицы в панировке		**20**		
	Лабораторные работы 1. Выпуск учебной продукции				
Тема 1.7 Оборудование, используемое для производства полуфабрикатов из мяса птицы	**Содержание**		**18**		
	1	Оборудование необходимое для подготовки сырья		**3**	ОК 1-9, ПК 5.1-5.3
	2	Оборудование необходимое для посола		**3**	
	3	Оборудование необходимое для приготовления фарша		**3**	
	4	Оборудование необходимое для формования		**3**	
	5	Оборудование необходимое для термической обработки		**3**	
	6	Оборудование необходимое для контроля качества готовой продукции		**3**	

	Практические занятия 1. Отработка навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования	**20**		
	Лабораторные работы 1. Выпуск учебной продукции			
Тема 1.8 Производственная санитария и охрана труда при производстве полуфабрикатов из мяса птицы	**Содержание**	**6**		
	1 Основы законодательства и нормативные акты по охране труда на производстве		**2**	ОК 1-9, ПК 5.1-5.3
	2 Производственная санитария и гигиена труда		**2**	
	3 Безопасность труда в технологических процессах переработки мяса и мясной продукции		**2**	
	Практические занятия 1. Составление алгоритма санитарно-гигиенической проверки цехов в процессе групповой работы. 2. Разработка Памятки «Санитарные требования к личной гигиене работника». 3. Составление планировки помещений предприятия общественного питания в соответствии с санитарными требованиями к устройству и содержанию помещений	**8**		
Самостоятельная работа обучающихся - подготовка отчётов по практическому занятию - подготовка ответов на вопросы к практическим занятиям; - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) -подготовка к практическим занятиям и экзамену с использованием методических рекомендаций преподавателя - подготовка сообщений, рефератов и докладов - подготовка презентаций - зарисовка иллюстраций		**119**		
Учебная практика **Виды работ:** Организация рабочих мест операторов переработки мясного сырья Отработка навыков обработки мясосырья Выполнение технологических расчетов Проведение оценки качества сырья на соответствие нормативно-технической документации Установка и соблюдение параметров процессов обработки мясосырья Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве изделий и полуфабрикатов из мяса птицы Выпуск учебной продукции Организация режима работы оборудования по производству полуфабрикатов из мяса птицы Соблюдение требований ТБ и ОТ при эксплуатации оборудования		**108**		

Производственная практика итоговая по модулю **Виды работ** Проводить входной контроль поступающего сырья и полуфабрикатов в соответствии с требованиями регламентирующих документов Проведение органолептической, физико-химической оценки поступающего сырья и готовой продукции Проведение технологических расчетов по производству изделий и полуфабрикатов из мясаптицы Документальное оформление процессов производства Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве изделий и полуфабрикатов из мяса птицы	**72**		
Всего	**537**		

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля 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.

Оборудование учебного кабинета технологии мяса и мясных продуктов и рабочих мест кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства отображения (мультимедийный экран или проектор)
- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, СанПиН и т.д.);
- инструкции по ТБ, оказанию первой медицинской помощи.

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 и термометр;
- макеты производственного холодильного оборудования;
- инструкция по ТБ при эксплуатации холодильного оборудования.

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);
- набор режущих инструментов;
- доски разделочные;
- инструкция по ТБ при работе с режущими инструментами;
- холодильные камеры (шоковая, охлаждающая);
- инструмент для обработки режущих инструментов;

- технологическая оснастка и вспомогательный инструмент.
- pH-метр;
- психрометр и термометр;
- весы электронные для взвешивания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сэмс Р.А. – Переработка мяса птицы: Учебник. / Под редакцией Алана Р. Сэмса; пер. с англ., под науч. ред. Гущина В.В. – СПб: Профессия, 2013. – 432 с.;

Дополнительные источники:

1. Гущин В.В. – Технология полуфабрикатов из мяса птицы/В.В. Гущин, Б.В. Кулишев, И.И. Маковеев, Н.С. Митрофанов, – М.: «Колос», 2012. - 200 с.;

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 профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по изготовлению полуфабрикатов из мяса птицы» целесообразно проводить после изучением ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственный животных, параллельно с изучением ОП.06. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов, ОП.07. Автоматизация технологических процессов, ОП.12. Охрана труда, ОП.13. Безопасность жизнедеятельности.

В процессе освоения профессионального модуля обеспечивается эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения.

При изучении данного модуля реализуется компетентностный подход, использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (разбора конкретных производственных ситуаций,

мастер-классов, проектных работ) 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 и присматривает обязательное использование контрольно-измерительного и технологического оборудования.

При освоении профессионального модуля обучающимся оказываются консультации.

Учебная практика проводится образовательным учреждением на базе лаборатории ресурсного цеха при освоении студентами профессиональных компетенций изучаемого модуля.

Предусмотрена концентрированная производственная практика, которая проводится в соответствующих профилю подготовки студентов организациях, предприятиях. По итогам производственной практики проводится аттестация студентов в форме экзамена с учетом производственных характеристик с мест прохождения практики.

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 модуля ПМ.05 «**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы»** по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Обязательное прохождение повышения квалификации, в том числе в форме стажировке в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Обязательное прохождение процедуры аттестации – 1 раз в пять лет.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 5.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы	- 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)	*Экспертная оценка защиты практических работ.* *Экспертная оценка на практических занятиях.* *Наблюдение за действиями на учебной и производственной практиках*
ПК 5.2. Вести технологический процесс производства полуфабрикатов	- 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 - строгое соблюдение контролируемых параметров технологического процесса - своевременное корректирование режимов технологического процесса - грамотное ведение технологических расчетов - строгое соблюдение требований техники безопасности при	*Экспертная оценка защиты практических работ.* *Экспертная оценка на практических занятиях*

	проведении технологического процесса	
ПК 5.3 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства полуфабрикатов из мяса птицы	- грамотная и рациональная эксплуатация технологического оборудования - грамотное обоснование и обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования, инструментов, инвентаря; - четкое и правильное выполнение требований охраны труда и правил техники безопасности	*Экспертная оценка защиты практических работ.* *Экспертная оценка на практических занятиях.* *Наблюдение за действиями на учебной и производственной практиках.* *Дифференцированный зачет по* МДК

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	*Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента*
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	*Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику)* *Экспертное наблюдение и*

	действий на практике	*оценка выполнения лабораторных работ, работ по учебной и производственной практикам*
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	*Практические работы на моделирование и решение нестандартных ситуаций*
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	*Оценка выполнения самостоятельной работы*
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	*Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях*
ОК 6. Работать в коллективе и команде, 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	*Наблюдение за ролью обучающихся в группе*
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	*Деловые игры - моделирование социальных и профессиональ-ных ситуаций. Мониторинг развития личностно-профессиональ-ных качеств обучающегося.*
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального	- организация самостоятельных занятий при изучении	*Контроль графика выполнения*

и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики рефератов, докладов; - составление резюме; - посещение дополнительных занятий; - уровень профессиональной зрелости	*индивидуальной самостоятельной работы обучающегося. Сдача дифференцированного зачета*
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.).	*Семинары, учебно-практические конференции; конкурсы профессионального мастерства; олимпиады*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 284904154893307766464458434654888258361777585618

Владелец Шуманская Наталья Владимировна

Действителен С 02.09.2024 по 02.09.2025