

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДЕНО

Председатель учебно-методической
комиссии факультета СПО, доцент

Завершинская М.В.
« ____ » _____ 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Обработка продуктов убоя**

Специальность 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

Форма обучения очная

Срок получения СПО по ППССЗ 3 года 10 месяцев

Оренбург, 2016 г.

ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ

№ изменения, дата изменения и № протокола заседания учебно-методической комиссии структурного подразделения СПО, номер страницы с изменением

Основание:	

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ УБОЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) : Обработка продуктов убоя и соответствующих ПК, а также при разработке программ дополнительного профессионального образования в сфере мясоперерабатывающей деятельности:

ОК 1. Понимать сущность и социальное значение 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.

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), за 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.

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.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

- **Иметь практический опыт:**

- обработки субпродуктов ,кишечного сырья, щетины, пуха, и пера;
 - ведения технологического процесса производства 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 расчеты по обработке субпродуктов ,кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
 - проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
 - контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
 - обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
 - контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- **Знать:**
 - методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;
 - режимы обработки продуктов убоя;
 - режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
 - методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
 - устройство, назначение принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
 - требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 420 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 240 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 160 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 80 часов;
- учебной и производственной практики - 180 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Обработка продуктов убоя, 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 социальное значение 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.
ОК3.	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), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Обработка продуктов убоя

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (максим.нагрузка)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			С амостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			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 ПК 2.2	Раздел 1. Ведение технологических процессов обработки продуктов убоя	124	84	34		40		36	54
ПК 2.3	Раздел 2. Назначение и устройство технологического оборудования по обработке продуктов убоя	116	76	36		40		36	54
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	180						72	108
	Всего:	420	160	70	-	80	-	72	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю Обработка 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	Объем часов	Формируемые компетенции	Уровень освоения
1	2	3		4
Раздел 1. Ведение технологических процессов обработки продуктов убоя		160		
МДК.02.01.01 Технологические процессы обработки продуктов убоя		84		

Тема 1.1 Обработка субпродуктов	1.Понятие о субпродуктах .Номенклатура субпродуктов ,их пищевая ценность, разделение на группы и категории. 2.Основные процессы обработки субпродуктов (мясокостные, мякотные, шерстные и слизистые) 3. Технология обработки отдельных субпродуктов.Обработка субпродуктов на поточно-механизированных линиях 4. Требования, предъявляемые к качеству обработки. Упаковывание, маркирование, хранение, транспортировка субпродуктов.	8	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1	2
	Практические занятия 1.Нормативные документы по обработки субпродуктов 2. Технологии обработки субпродуктов 3. Технологии обработки субпродуктов	6		2
Тема1. 2. Обработка кишечного сырья		8	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 4	2
	1.Номенклатура кишок, и их промышленное применение , классификация по способам обработки. 2.Основные технологические процессы обработки кишок, их назначение и характеристика, сортировка кишок. 3.Консервирование кишок посолом и сушкой 4.Упаковывание и хранение кишок.Требования, предъявляемые к качеству обработки кишечного сырья.Технологические схемы обработки комплектов кишок крупного,мелкого рогатого скота и свиней.			2

	Обработка отдельных видов кишок на поточно – механизированных линиях и отдельных агрегатах. Мероприятия, направленные на охрану окружающей среды. Прижизненные и производственные пороки кишок			3
	Практические занятия	4		
	1.Нормативные документы по обработке кишечного сырья			
	2.Нормативные документы по обработке кишечного сырья			
Тема 1.3. Обработка шкур, волоса, щетины и пера	<p>1. Топография и строение шкур. Классификация кожевенного сырья. Технологические процессы обработки шкур. Подготовка шкур к консервированию. Применение консервирующих веществ, антисептиков и требования к их качеству.</p> <p>Технологические процессы обработки шкур</p> <p>Приготовление рассола и его регенерация.</p> <p>Консервирование шкур на поточно -механизированных линиях, консервирование шкур сухими посолочными смесями в барабанах и на агрегатах.</p> <p>2.Прижизненные и производственные пороки шкур</p> <p>3.Сортировка, маркировка, упаковывание и хранение шкур Обработка шкурок кроликов. Требование к качеству обработки шкур.</p> <p>4.Технология обработки волоса, щетины. Технология сбора, обработки, сушки, сортировки и затаривания пера и пуха. Получение гидролизаторов</p>	8	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 2	
				2

	изкератин содержащего сырья. Их использование. Требования, предъявляемые к качеству обработанного волоса, щетины, пера и пуха. Мероприятия, направленные на охрану окружающей среды.			
	Практические занятия 1.Изучение способов консервирования шкур 2.Изучение способов консервирования шкур	4		2
Тема 1.4 Производство пищевых топлёных жиров	1. Виды пищевых топлёных жиров и их пищевая ценность. Номенклатура жирсырья, точки его сбора и требования к качеству. Консервирование и хранение жиро -сырца и кости. Передача жирсырца в жировой цех. Основные процессы производства пищевых топлёных жиров. Подготовка жирсырья к переработке. Способы и методы извлечения жира из жирсырья и кости Обработка шквары и её дальнейшее использование. Контрольная работа 2.Очистка жиров после вытопки: отстаивание, центрифугирование, фильтрование, сепарирование. Понятие о рафинировании, дезодорации. Охлаждение жиров. Использование антиокислителей. Упаковывание и фасование жира. Требование к таре и упаковочным материалам. Рациональное упаковывание и фасование жира с использованием новейшего оборудования и современных упаковочных материалов.	6	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 5	3

	Хранение жира в таре и бестарное хранение 3.Режимы хранения жира. Основные требования, предъявляемые к качеству пищевых топлёных жиров.			
	Практические занятия 1.Технология топлённых жиров 2.Технология топлённых жиров	4	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 5	2
Тема1.5 Производство сухих животных кормов и технических жиров	1. Виды продукции, вырабатываемой на предприятиях мясной промышленности из не пищевых отходов мясного производства. Характеристика сырья для выработки сухих животных кормов и жиров для кормовых и технических целей. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Мероприятия по охране окружающей среды. Способы доставки и приемка различных видов технического сырья на переработку. Консервирование сырья. 2.Технология производства технических жиров. Требования, предъявляемые к качеству сухих животных кормов. Технология животных жиров для кормовых и технических целей, пользование антиокислителей. 3.Технология производства сухих животных кормов 4.Хранение готовой продукции. Упаковывание, хранение и транспортирование готовой продукции. Производство сухих животных кормов и технического жира на поточно - механизированных линиях.	8	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 3	3

	Практические занятия	6	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 3	2
	1. Технологическая схема производства животных кормов и технического жира			
	2. Разбор производственных задач 3. Разбор производственных задач			
Тема 1.6 Сбор и переработка крови	<p>1. Условия и правила сбора крови для выработки пищевой и технической продукции, вырабатываемой из крови. Стабилизация и дефибринирование крови. Сепарирование крови. Структурирование крови.</p> <p>2. Методы консервирования крови и их характеристика.</p> <p>3. Способы сушки крови и их сравнительная оценка. Технология чёрного пищевого альбумина. Разработка новой технологии (ультрафильтрации) переработки крови и её фракций. Создание закрытой системы для сбора пищевой крови. Производство белковой смеси. Требования, предъявляемые к качеству вырабатываемой продукции. Мероприятия, направленные на охрану окружающей среды.</p>	6	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 6	2
	Практические занятия	6		3
	1. Сушка крови, производство альбумина		ПК 2.1 ПК 2.2	

	2. Разбор производственных задач 3. Разбор производственных задач		ОК 6	
	Самостоятельная работа при изучении раздела I	40		
	Примерная тематика домашних заданий			
	1. Технология обработки субпродуктов. 2. Консервирование кишок посолом и сушкой. 3. Прижизненные и производственные пороки кишок. 4. Сбор эндокринно – ферментного и специального сырья. 5. Технологические процессы обработки шкур. 6. Технологические процессы обработки шкур. 7. Технология обработки волоса, щетины. 8. Режимы хранения жира. 9. Технология производства сухих животных кормов. 10. Методы консервирования крови и их характеристика.			
	Учебная практика	36		
	1. Проведение технологических расчетов по обработке субпродуктов и производству продуктов из них. 2. Проведение технологических расчетов по обработке кишечного сырья и производству продуктов из них. 3. Проведение технологических расчетов по производству продуктов из крови. 4. Проведение технологических расчетов по производству пищевых топлённых жиров. 5. Проведение технологических расчетов по обработке щетины, пуха, пера и производству продуктов из них. 6. Проведение технологических расчетов при производстве сухих животных кормов и технического жира			

	Производственная практика	54		
	<p>1. Ведения технологического процесса по обработке субпродуктов ,кишечного сырья, щетины, пуха, и пера;</p> <p>2.Ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</p> <p>3.Вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;</p> <p>4. Контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</p>			
Раздел2.Эксплуатация технологического оборудования для обработки продуктов убоя		152		
МДК.02.01.02 Технологическое оборудование для обработки продуктов убоя	Содержание	76		

Тема 2.1 Технологическое оборудование цеха обработки субпродуктов	1.Назначение, устройство и принцип работы оборудования для обработки шерстных субпродуктов. 2.Назначение, устройство и принцип работы оборудования для обработки слизистых субпродуктов, мякотных субпродуктов. 3.Назначение, устройство и принцип работы оборудования для обработки мясокостных субпродуктов.	6	ПК 2.3 ОК 1	2
	Практические занятия Изучение устройства и принципа работы оборудования для обработки субпродуктов	6		3
Тема 2.2 Технологическое оборудование цеха кишечного сырья	1.Назначение, устройство и принцип работы вальцевых машин. 2.Назначение, устройство и принцип работы пластинчатых машин. 3.Назначение, устройство и принцип работы щеточных машин.	6	ПК 2.3 ОК 4	2
	Практическая работа. Изучение устройства и принципа работы оборудования для обработки кишечного сырья.	6		2
Тема 2.3 Технологическое оборудование цеха	1.Назначение, устройство и принцип работы мездрильной машины	6	ПК 2.3 ОК 6	2

обработки шкур	ММ-2 2.Назначение, устройство и принцип работы мездрильной машины ММ-4 3.Устройство и принцип работы оборудования для посола шкур			
	Практическая работа. Изучение устройства и принципа работы оборудования для обработки шкур	4		2
Тема 2.4 Технологическое оборудование цеха обработки пера	Назначение, устройство и принцип работы оборудования для обработки пера.	2	ПК 2.3 ОК 9	3
	Практическая работа. Изучение устройства и принципа работы оборудования для обработки волоса, щетины, пера.	4		2
Тема 2.5 Технологическое оборудование цеха сбора, первичной обработки и консервирования эндокринно-ферментного и специального сырья.	Назначение, устройство и принцип работы оборудования для сбора, первичной обработки и консервирования эндокринно-ферментного и специального сырья.	2	ПК 2.3 ОК 7	2

	Практическая работа. Изучение устройства и принципа работы оборудования для сбора, первичной обработки и консервирования эндокринно-ферментного и специального сырья.	4		2
Тема 2.6 Технологическое оборудование цеха по производству пищевых топленых жиров.	Котлы для вытопки жира, автоклавы, центробежные измельчители-плавители, электроэмульсионные аппараты, оборудование для охлаждения жира	14	ПК 2.3 ОК 2	2
	Практическая работа. Изучение устройства и принципа работы оборудования для производства пищевых топленых жиров	6		2
Тема 2.7 Технологическое оборудование цеха производства сухих животных кормов.	Назначение, устройство и принцип работы оборудования для производства сухих животных кормов	2	ПК 2.3 ОК 3	2
Тема 2.8 Технологическое оборудование цеха переработки крови.	Назначение, устройство и принцип работы оборудования для переработки крови	2	ПК 2.3 ОК 5 ОК 8	2
	Практическая работа. Изучение устройства и принципа работы оборудования для переработки крови	4		2

	Самостоятельная работа при изучении раздела II	40		
	Примерная тематика домашних заданий			
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологическое оборудование для обработки волоса, щетины. 2. Оборудование для производства технического жира 3. Технологическое оборудование цеха обработки субпродуктов 4. Технологическое оборудование цеха кишечного сырья 5. Назначение, устройство и принцип работы мездрильной машины ММ-2. 6. Назначение, устройство и принцип работы мездрильной машины ММ-4 7. Устройство и принцип работы оборудования для посола шкур 8. Технологическое оборудование цеха обработки пера 9. Оборудование для охлаждения жира 10. Оборудования для производства сухих животных кормов 			
	Учебная практика	36		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечение режима работы оборудования по производству продуктов из крови. 2. Обеспечение режима работы оборудования по производству пищевых топленых жиров. 3. Обеспечение режима работы оборудования по 			

	<p>производству сухих животных кормов и технического жира;</p> <p>4.Осуществление контроля по эффективному использованию технологического оборудования по производству продуктов из крови;</p> <p>5.Осуществление контроля по эффективному использованию технологического оборудования по производству пищевых топлёных жиров;</p> <p>6.Осуществление контроля по эффективному использованию технологического оборудования по производству сухих животных кормов и технического жира;</p>			
	Производственная практика	54		
	<p>1. Обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира;</p> <p>2.Контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира;</p>			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля требует наличия учебного кабинета междисциплинарных курсов.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенды
- макеты
- плакаты
- нормативные документы
- справочная и учебно-методическая литература
- учебные видеофильмы

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

- 1.Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов / Л.Г.Винникова. -Киев «Фирма «ИНКОС», 2010.- 498 с.
2. Соловьев О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения / О.В.Соловьев. - М.: « Дели принт», 2010. – 305с.

Дополнительная литература:

1. Соловьев О.В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения/ О.В. Соловьев.- М.: « Дели принт»,2006.-290с.
- 2.Рогов И.А. Технология мяса и мясопродуктов/ И.А. Рогов .- : Космос, 2006.- 280с.

3. Лобзов К.И., Митрофанов Н.С., Хлебников В.И. Переработка мяса птицы и яиц./ К.И.Лобзов, Н.С.Митрофанов, В.И.Хлебников. - М.: Агропромиздат, 2008.- 305с.
4. Емельченко П.А. Сырье и технология производства мясопродуктов: учебное пособие / П.А.Емельченко, В.И.Косилов, В.Н.Крылов.- Оренбург: Издательский центр ОГАУ, 2009.- 228с.
5. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий/ В.Г.Зонин.- СПб: Издательство Профессия, 2007.- 221с.

Интернет-ресурсы

1. www.knigafund.ru
2. www.e.lanbook.com
3. <http://elibrary.ru>
4. www.orensau.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Обработка продуктов убоя», является освоение дисциплин «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов», «Техническая механика», «Процессы и аппараты пищевых производств» из цикла общепрофессиональных дисциплин.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Обработка продуктов убоя» по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов», «Техническая механика», «Процессы и аппараты пищевых производств».

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
<p>ПК 2.1 Контролировать качество сырья полуфабрикатов</p> <p>ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).</p> <p>ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.</p>	<p>Соответствие качества сырья и полуфабрикатов ГОСТам.</p> <p>выполнение технологических процессов обработки продуктов убоя (по видам).</p> <p>Эксплуатация технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты практических занятий</p> <p>Текущий контроль в форме защиты практических занятий</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности</p> <p>Экзамен квалификационный</p>

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
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальное значение своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии</p> <p>выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области мясоперерабатывающей промышленности; оценка эффективности и качества выполнения</p> <p>решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов в производстве мяса и мясных продуктов.</p> <p>эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные</p> <p>работа на интерактивной доске с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектором</p> <p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе образовательной программы</p>

<p>потребителями.</p> <p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p> <p>организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p> <p>анализ инноваций в области разработки технологических процессов мясоперерабатывающей промышленности</p>	
--	--	--

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 года, приказ № 379 и зарегистрированный в Минюст России 31.07 2014 года № 33389

Разработал: _____

Программа рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК
общеобразовательных дисциплин
протокол № ____ от «__» _____ 2016 г.
Председатель ПЦК _____ Р.Я. Горячева

Программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической
комиссии факультета СПО
протокол № ____ от «__» _____ 2016 г.

Председатель
учебно-методической комиссии _____ М.В. Завершинская

