

Министерство образования и науки Тамбовской области  
Тамбовское областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Котовский индустриальный техникум»



СОГЛАСОВАНО:

Руководитель направления по  
внешней деятельности с  
образовательными организациями  
ООО «Тамбовский бекон»

В. Ю. Орлов

« \_\_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_\_ г.



**Рабочая программа профессионального модуля  
ПМ 02 «Обработка продуктов убоя»**

Профессиональная основная образовательная программа (ПООП)  
19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
**Рабочая программа учебной дисциплины**  
**ПМ 02 «Обработка продуктов убоя»**

Рабочая программа профессионального модуля «Обработка продуктов убоя» соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту и учебному плану, разработанному в соответствии с потребностями работодателя и особенностями развития отрасли Тамбовской области, позволяет обеспечить освоение курса в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования.

Организация разработчик: Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Котовский индустриальный техникум"

Программа рассмотрена и рекомендована методическим советом ТОГБПОУ «Котовский индустриальный техникум».

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

**СОГЛАСОВАНО:**

Руководитель направления по  
внешней деятельности с  
образовательными организациями  
ООО «Тамбовский бекон»

«Тамбовский бекон»  
В. Ю. Орлов

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

Организация-разработчик: Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Котовский индустриальный техникум»

Разработчик:

\_\_\_\_\_ Н.А. Козина, преподаватель спецдисциплин

Рассмотрено на заседании ПЦК 19.02.08 «Технология мяса мясных продуктов» 28 августа 2023 г. протокол № 1, на заседании методического совета от 30 августа 2023 г, протокол №1, утверждена зам. директора И.В. Улуханова.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Л.В. Кокорева

Зам. директора \_\_\_\_\_ И.В.Улуханова

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 02 Обработка продуктов убоя

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов 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.

Техник-технолог **должен обладать общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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), 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.

## **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:**

- ведение технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технологического жира;
- технического обслуживания оборудования по первичной переработке мясожирового корпуса.

### **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 и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

### **1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 189 часов, включая:
- обязательной аудиторной нагрузки обучающегося- 126 часов, в т.ч.:
- практических и теоретических занятий – 34 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 63 часов;
- учебной практики и производственной практики – 324 часа.

## **2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности – Обработка продуктов убоя, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ВПД 2 Обработка продуктов убоя.

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, 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

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика Производственная и учебная (по профилю специальности), часов
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося Всего, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы, часов	в т.ч. консультация и экзамен, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1.	МДК 02.01. Технология обработки продуктов убоя	81	54	20	-	27	324
ПК 2.2-2.3	МДК 02.02 Технология обработки продуктов убоя, обработка внутренних органов	108	72	20	-	36	
	<b>Всего</b>	<b>404</b>	<b>188</b>	<b>40</b>	<b>-</b>	<b>63</b>	<b>324</b>

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя</b>		<b>81</b>	
<b>Введение</b>	<b>Содержание</b> Содержание ПМ и его задачи, связь с другими дисциплинами. Роль ПМ в формировании специалиста	2	1
<b>Раздел 1. Производство пищевых топленых жиров</b>	<b>Содержание</b> Общая характеристика жиров. Свойства и ценность жиров. Номенклатура и классификация сырья при производстве пищевых жиров. Подготовка сырья к вытопке жира, порядок и характеристика подготовительных операций. Вытопка жира, понятие и способы вытопки. Отделение вытопленного жира. Очистка жира. Оборудование для вытопки и отделения жира. Оборудование для очистки жира. Охлаждение и упаковывание жиров. Стойкость жиров при хранении. Требования к качеству и показатели безопасности пищевых животных жиров. Товароведение пищевых животных жиров. Виды и признаки порчи жира.	16	2
	<b>Практическая работа</b> Определение основных требования к качеству и показатели безопасности безопасности пищевых животных жиров	2	2
	<b>Лабораторная работа</b> Лабораторная работа № 1 «Правила отбора проб и пробоподготовки» Лабораторная работа № 2 «Определение оптимального способа вытопки жира» Лабораторная работа № 3 «Органолептические исследования животных жиров» Лабораторная работа № 4 «Определение химической стойкости жиров» Лабораторная работа № 5 «Определение физико-химических показателей качества топленых жиров» Лабораторная работа № 6 «Определение качества топленых жиров животного происхождения» Лабораторная работа № 7 «Определение окислительной порчи жира»	14	2

	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Составить таблицу основных показателей качества пищевых топленых жиров  Переработка ветеринарного конфиската, технического сырья. Продукты утилизации.  Состав и химические свойства животных жиров.  Составить технологическую схему линии вытопки пищевого жира.  Написание реферата на тему «Производство пищевых топленых жиров от мелкорогатого скота».  Составить доклад по теме «Производство сухих животных жиров».  Подготовить доклад на тему «Условия и сроки хранения пищевых топленых жиров».</p>	17	3
<b>Раздел 2 Производство технических жиров и кормовой муки</b>	<p><b>Содержание</b>  Общая характеристика технических жиров и кормовой муки.  Технологические процессы производства кормовой муки в горизонтальных вакуумных котлах с обезжириванием шквары на шнековых прессах  Производство мясокостной кормовой муки в горизонтальных вакуумных котлах с обезжириванием шквары на центрифугах.  Требования к качеству кормового животного жира. Требования к качеству кормовой муки  Оборудование для производства технических жиров и кормовой муки. Контроль режимов производства сухих животных кормов и технического жира</p>	10	2
	<p><b>Практическая работа</b>  Составить таблицу основных требований к качеству кормового животного жира. Требования к качеству кормовой муки</p>	2	3
	<p><b>Лабораторная работа</b>  Лабораторная работа № 8 «Метод отбора проб кормовых и технических жиров»  Лабораторная работа № 9 «Исследование качества кормовой муки»  Лабораторная работа № 10 «Контроль режимов производства сухих животных кормов и технического жира»</p>	6	3
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Составить таблицу «Классификация сырья для производства технических жиров и кормовой муки»</p>	2	3
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Общие сведения о кормовой муке и кормовом и техническом жире  Подготовка к практической работе: составить характеристику основных технологических операций обработки кишок  Консерванты и стабилизаторы, используемые при консервировании шкур, при производстве пищевых топленых жиров  Влияние консервантов и стабилизаторов, используемые при консервировании шкур на</p>	10	3

	организм человека, пищевая ценность животных жиров. Составить доклад о производстве роговой муки.		
<b>МДК 02.02 Технология обработки продуктов убоя, обработка внутренних органов</b>		<b>108</b>	
<b>Введение</b>	Содержание ПМ и его задачи, связь с другими дисциплинами. Роль ПМ в формировании специалиста	2	
<b>Раздел 1. Обработка пищевых субпродуктов</b>	<p><b>Содержание</b>  Понятие субпродуктов. Классификация субпродуктов по виду убойных животных, пищевой ценности, морфологическому составу.  Обработка слизистых субпродуктов: рубцов и порядок выделения и особенности обработки.  Характеристика кишок. Классификация кишечного сырья. Порядок и правила разборки отон.  Порядок и правила разборки комплекта и освобождения его содержимого.  Характеристика технологических операций обработки говяжьих кишок.  Консервирование кишок: посол, сушка, замораживание  Обработка мякотных субпродуктов. Товароведение мякотных субпродуктов.  Обработка шерстных субпродуктов. Особенности обработки голов МРС.  Обработка прочих шерстных субпродуктов.  Обработка мясокостных субпродуктов. Товароведение мясокостных субпродуктов.  Обработка субпродуктов птицы: порядок выделения и особенности обработки.  Оборудование для обработки субпродуктов птицы. Устройство, принцип работы и правила безопасного обслуживания.</p>	24	2
	<p><b>Практическая работа</b>  Характеристика технологических операций обработки говяжьих кишок.  Характеристика технологических операций обработки свиных кишок.</p>	4	3
	<p><b>Лабораторная работа</b>  Лабораторная работа №1 «Анализ технологической схемы обработки кишечного сырья».  Лабораторная работа № 2 «Химический состав и строение кишечника».  Лабораторная работа № 3 «Обработка мякотных субпродуктов. Мякотные субпродукты».  Лабораторная работа № 4 «Анализ технологической схемы обработки шерстных субпродуктов».</p>	10	3

	Лабораторная работа № 5 «Определение органолептических показателей свежести субпродуктов птицы».		
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Составить технологическую схему линии переработки кишечного сырья.  Написание обзорного доклада по теме «Технология обработки кишок мелкого рогатого скота».  Подготовить презентацию на тему: «Правила хранения и дальнейшее использование кишечного сырья».  Описать технологию обработки говяжьих синюжных плёнок.  Составить технологическую схему обработки говяжьих голов.  Выявление причин возникновения брака при обработке субпродуктов</p>	8	3
<b>Раздел 2. Переработка крови</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Состав крови и ее свойства. Области технологического использования крови.  Стабилизация крови. Дефибрирование крови. Сепарирование крови.  Коагуляционное осаждение белков крови. Консервирование крови и ее компонентов. Сушка крови, контроль и режимы.</p>	6	2
	<p><b>Лабораторная работа</b></p> <p>Лабораторная работа № 6 «Химический состав и строение клеток крови»  Лабораторная работа № 7 «Анализ технологической схемы переработки крови»</p>	4	3
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Составить таблицу-схему «Использование крови для промышленной переработки»  Составление доклада на тему «Ассортимент продукции вырабатываемой с использованием крови убойных животных».  Составить технологические схемы производства чёрного и светлого пищевого альбумина.  Написать реферат на тему «Сушка крови методом распыления».  Составить доклад на тему «Требования предъявляемые к организации технологического процесса переработки крови».</p>	10	3
<b>Раздел 3. Требования к качеству субпродуктов</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Дефекты субпродуктов, недопустимые к реализации.  Требования к упаковке, маркировке и хранению субпродуктов</p>	4	2
	<b>Лабораторная работа</b>	2	3

	Лабораторная работа № 8 «Физико-химические исследования свежести субпродуктов»		
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Составить качественную характеристику каждого субпродукта.  Составить схему классификации субпродуктов  Написать обзорный доклад на тему «Пороки кишечного сырья, возникающие при нарушении технологических параметров обработки»  Подготовить презентацию на тему: «Дефекты кишечного сырья и фабриката»</p>	8	3
<b>Раздел 4. Обработка шкур и кератин содержащего сырья</b>	<p><b>Содержание</b>  Понятие и классификация шкур. Ценность кожевенного и мехового сырья. Характеристика и строение кожного покрова. Свойства шкуры.  Технология обработки шкур, характеристика основных технологических операций. Способы консервирования шкур.  Пороки кожевенного сырья. Обработка кератинсодержащего сырья.  Сбор и первичная обработка эндокринно-ферментного сырья</p>	8	2
	<p><b>Лабораторная работа</b>  Лабораторная работа № 9 «Анализ технологической схемы консервирования кожевенного сырья»  Лабораторная работа № 10 «Анализ характеристики эндокринно-ферментного и сырья и органопрепаратов».</p>	4	3
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Составить технологическую схему обработки эндокринно-ферментного и сырья.  Написание реферата на тему» Строение и топография шкур животных различных видов».  Дать сравнительную характеристику методам консервирования шкур.  Составить технологическую схему обработки шкур крупнорогатого скота.  Составить технологическую схему обработки овчин.  Написание реферата на тему «Производство кератинового клея.</p>	10	3

<p><b>Производственная практика</b>  Вводное занятие. Инструктаж  Техника безопасности и промышленная санитария  Ведение процесса обработки слизистых субпродуктов: выделение субпродуктов, разделение на группы  Ведение процесса обработки слизистых субпродуктов: зачистка, контроль качества  Обработка мясокостных субпродуктов: отделение головы, хвостов  Обработка мясокостных продуктов: подготовка голов к ветеринарному осмотру, экспертиза  Обработка шерстных субпродуктов: выделение, промывка  Обработка шерстных субпродуктов: шпарка, обезвошивание  Обработка шерстных субпродуктов: опалка, очистка от нагара  Обработка шерстных субпродуктов: промывка, контроль качества  Обработка мякотных субпродуктов: извлечение из туши в естественном соединении, разделение на составные части  Обработка мякотных субпродуктов: зачистка, промывка, контроль качества, клеймение  Обработка кишечного сырья: извлечение ЖКТ, разбор комплекта, очистка от содержимого, замачивание  Обработка кишечного сырья: очистка от оболочек, сортировка  Обработка кишечного сырья: контроль качества, консервирование  Обработка кератин содержащего сырья: промывка  Обработка кератин содержащего сырья: освобождение эпидермиса и сушка  Ведение процесса обработки крови: обескровливание, сбор крови на пищевые цели  Ведение процесса обработки крови: сбор крови на технические цели  Ведение процесса обработки крови: сепарирование  Ведение процесса обработки крови: консервирование крови  Ведение процесса обработки жиров: удаление с туш и внутренних органов жира сырца  Ведение процесса обработки жиров: очистка, промывка  Ведение процесса обработки жиров: контроль качества, охлаждение  Эксплуатация и обслуживание технологического оборудования по первичной переработке мясожирового корпуса  Документальное оформление процессов производства</p>	<p>324</p>	
<b>Всего</b>	<b>513</b>	

## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология мяса и мясных продуктов», лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены».

– наглядные пособия (комплект плакатов, макеты); – Наличие учебно-методического комплекса:

– методические рекомендации для студентов по организации и проведению практических работ;

– методические рекомендации для студентов по внеаудиторной самостоятельной работе;

– контрольно – измерительные материалы текущего контроля и промежуточной аттестации.

– комплект бланков технологической документации; технические средства обучения.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование»:

– наглядные пособия (комплект плакатов модели оборудования, части оборудования);

– Наличие учебно-методического комплекса:

– методические рекомендации для студентов по организации и проведению практических работ;

– методические рекомендации для студентов по внеаудиторной самостоятельной работе;

– контрольно – измерительные материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;

– комплект бланков технической документации;

–



технические средства обучения.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены»:

– рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно – методической документации; комплект плакатов;

– оборудование и аппараты: термостаты, сушильный шкаф, автоклав, шкаф вытяжной, холодильник, электроплитка, водяная баня, микроскопы, измерительные приборы, центрифуга, анализатор «Клевер», технические и электронные весы, рН-метр, титровальная установка; рефрактометр химические реактивы, посуда, питательные среды и т.д.; технические средства обучения.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которая проводится концентрированно.

Базы практик: предприятия мясной промышленности.

## **4.2 Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Хрундин Д.В. Технологическое механическое оборудование мясной отрасли//

Юнусов Э.Ш., Пономарев В.Я., Ежкова Г.О.- Казань, Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016 -120с.;

2. Хрундин Д.В. Оборудование мясной отрасли для термической обработки// Юнусов Э.Ш., Пономарев В.Я., Ежкова Г.О - Казань, Казанский исследовательский технологический университет, 2017.-96с.;

3. Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции

животноводства в 2-х частях. Часть 2: учебник и практикум для СПО , 2-е изд., пер. и доп.- М.: Издательство ЮРАЙТ,2018.-255с.

4. Курочкин А.А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств//Шабурова Г.В., Гордеев А.С., Завражнов А.И.: учебник для СПО .- 2-е изд., испр. И доп.-М: Издательство Юрайт,2020.- 586 с.

5. Гуринович Г.В. Технология обработки продуктов убоя// Мышалова О.М., Патракова Н.С.: учебное пособие- Кемерово, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности,2016. - 185с.

Дополнительные источники:

1. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. – М.: Колос, 2013. – 367с.

2. Омаров Р.С., Шлыков С.Н. Общая технология мясной отрасли - Ставрополь, Ставропольский государственный аграрный университет , 2018.-96с;

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Изучение дисциплин ПМ состоит из теоретических, лабораторных и практических занятий. Проведение теоретических занятий осуществляется с использованием разнообразных форм, приемов, методов и средств обучения, современных образовательных технологий.

Теоретические занятия проводятся в аудиторных кабинетах с использованием наглядных пособий и видеофильмов, макетов, моделей и плакатов.

Лабораторные занятия проводятся согласно методических рекомендаций; практические занятия – согласно методических рекомендаций по технологическим расчетам при обработке продуктов убоя.

Практика является обязательным разделом программы. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации ПМ «Обработка продуктов убоя» предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля оценки
<b>Иметь практический опыт</b>		<b>Учебная , производственная практика: аттестационные листы и экзамен квалификационный</b>
<p>ПК.2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;</li> <li>– контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– режимы обработки продуктов убоя;</li> <li>- режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира</li> </ul> <p>Иметь практический опыт ПК.2.2 вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству</li> </ul>	<p>Демонстрация точности и последовательности определения контролируемых показателей требованиям стандартных процедур производства (стандарт предприятия)</p> <p>Оформление технической документации при приемке сырья.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение анализа качества сырья;</li> <li>- по результатам контроля сырья давать рекомендации для оптимизации технологического процесса соблюдение алгоритма отбора сырья в соответствии с требованиями стандартных процедур производства (стандарт предприятия)</li> </ul> <p>Соответствие выбора технологии производства стандартным процедурам производства (стандарт предприятия) и применяемого оборудования.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения режимов по всем технологическим операциям;</li> <li>- демонстрация точности и</li> </ul>	<p>Практический зачет по каждому виду продуктов убоя: формализованное наблюдение и оценка работ</p> <p>Экзамен квалификационный по модулю: выполнение индивидуальной производственной ситуации –экспертное наблюдение и оценка работ</p> <p>Текущий контроль в форме: Тестирования</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка результатов решения заданий в тестовой форме;</li> <li>- оценка обоснованности и правильности решения проблемно-ситуационных задач;</li> <li>-оценка результатов письменного и устного опроса;</li> <li>- оценка результатов самостоятельной работы студента</li> </ul>



<p>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;</p> <p><b>знать:</b>  – 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;</p> <p>ПК 2.3 Обеспечивать работу Технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса</p> <p><b>Уметь:</b>  – 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.</p>	<p>Последовательности ведения Технологических операций в Соответствии стандартных процедур производства (стандарт предприятия)  Соответствие технологических и конструктивных расчетов принятым методикам</p> <p>Демонстрация соблюдения правил техники безопасности при эксплуатации оборудования.</p> <p>Демонстрация соблюдения и контроля эффективного использования технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.</p>	<p>тов;  - защиты лабораторных и практических занятий: выполнение зачетного практического задания. Зачеты по производственной практике.  Экзамен по МДК</p> <p>Текущий контроль в форме: тестирования- оценка результатов решения заданий в тестовой форме;  - оценка обоснованности и правильности решения проблемно-ситуационных задач;  -оценка результатов письменного и устного опроса;  - оценка результатов самостоятельной работы студентов;  - защиты практических занятий: выполнение зачетного практического задания по каждому виду продуктов убоя: Зачеты по производственной практике.  Экзамен по МДК</p>
---	---	--

<p><b>Знать:</b> – устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирного корпуса; – требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.</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.





<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессиональной и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p><b>Основные показатели</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- результативный поиск необходимой информации;</li> <li>- способность использовать информационными источниками (книги, журналы, газеты и т.д., включая электронные) социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- и извлекать информацию;</li> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии через:</li> <li>(устную и письменную) участие в профессиональных конкурсах;</li> </ul>	<p><b>Формы и методы контроля</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка практических работ;</li> <li>- оценка выполненных работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- экспертное наблюдение за деятельностью обучающего в процессе освоения профессионального модуля;</li> <li>- отзывы по итогам производственной практики;</li> <li>- заслушивание и оценка выступлений по результатам</li> </ul>
<p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение навыками поиска, использования и оценки информации;</li> <li>- организация и управление информационными ресурсами;</li> <li>- активность и инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий</li> <li>- обоснованность постановки цели, выбора и применения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и самостоятельная работа; оценка практических работ;</li> <li>- оценка ответа на экзамене на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельных работ</li> <li>- оценка решения проблемно-ситуационных задач;</li> </ul>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать ее эффективность и качество</p>	<p><b>Эффективные методы и способы</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективные методы и способы выполнения профессиональных задач в учебной и производственной деятельности;</li> <li>- корректность ведения диалога, принятия решения с коллегами, руководством и потребителями</li> <li>- участвовать в совместном принятии решений;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка аудиторной работы</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка практических работ; работы студентов;</li> <li>- оценка выполненных работ на учебной и производственной практике</li> <li>- отзывы по итогам учебной и производственной практики</li> <li>- оценка ответа на экзамене по МДК и квалификационном экзамене;</li> </ul>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точная и быстрая оценка ситуации и правильное принятие решения стандартных и нестандартных задач;</li> <li>- готовность к пониманию инструкций, технологических условий;</li> <li>- демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы за принятие решений;</li> <li>- демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы;</li> <li>- способность планировать и четко соблюдать технологическую деятельность;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях, при выполнении работ на производственной практике</li> <li>- оценка ответа на экзамене по МДК;</li> <li>- квалификационном экзамене;</li> </ul>

<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка практических работ; - оценка выполненных работ на учебной и производственной практике;</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>- своевременность выполнения самостоятельных заданий при изучении профессионального модуля; – своевременная коррекция организации учебной деятельности .</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка практических работ; - оценка выполненных работ на учебной и производственной практике; - оценка рефератов, докладов, выступлений; - оценка выполнения самостоятельных работ</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>- рациональное использование современных технологий при выборе производства консервов; - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности - анализ инноваций в области технологии производства плодоовощных консервов</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка практических работ; - оценка выполненных работ на учебной и производственной практике - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>