

**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 05 «Выполнение работ по профессии 15141
«Обвальщик мяса»»**

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

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.05 «Выполнение работ по профессии 15141 «Обвальщик
мяса»»»

Рабочая программа профессионального модуля ««Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Обвальщик мяса» 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»
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 и мясных продуктов» _____ 20 _____ протокол № _____, на заседании методического совета от _____ 20 _____ протокол № _____, утверждена зам. директора по УР И.В.Улухановой

Председатель ПЦК _____ Л.В. Кокорева

Зам. директора _____ И.В.Улуханова

Содержание

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	5
2. Результаты освоения профессионального модуля	9
3. Структура и содержание профессионального модуля	10
4. Условия реализации программы профессионального модуля	16
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	21

1 Паспорт рабочей программы профессионального модуля

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности с 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка), входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Технология переработки мяса (обвальщик мяса – жиловщик мяса и субпродуктов)

Профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части).

ПК 5.2. Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).

ПК 5.3. Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.

ПК 5.4. Выполнять процесс жиловки субпродуктов.

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, 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:

- правки и заточки ножей;
- пользования защитными приспособлениями;
- разделки полутуш говядины и свинины;
- обвалки частей туш скота всех видов;
- обвалки голов крупного рогатого скота;
- обрезания пласта шпика со свиных полутуш;
- жиловки мяса (по видам) и деления его по сортам;
- подготовки субпродуктов к жиловке;
- жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов.

Уметь:

- производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, заднеетазовую;
- производить разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудно-реберную, заднюю;
- обваливать головы крупного рогатого скота;
- срезать шпик со свиных полутуш;
- соблюдать границы отделения частей туши при разделке;
- последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов;
- жиловать и разбирать мясо по сортам и соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам);
- отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей;
- разрезать мясо на куски установленного размера;

- промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки;
- раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы;
- пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой);
- определять сорт жилованного мяса;
- определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов.

Знать:

- анатомическое строение туш всех видов скота;
- типы сочленений костей скелета;
- расположение мышечной, жировой и соединительной тканей у всех видов скота;
- правила и схему разделки;
- наименование частей туш;
- границы отделения частей туши при разделке;
- отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши;
- требования действующих стандартов на готовую продукцию;
- виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения;
- приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов;
- способы разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
- анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней;
- расположение мышечной, жировой и соединительной тканей;
- приемы и способы жиловки мяса (по видам);
- средние нормы выходов жилованного мяса при жиловке по сортам;
- допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке;
- номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории;
- химический состав и пищевую ценность субпродуктов;
- технологические операции жиловки мяса и субпродуктов;
- технологические требования к качеству жиловки;
- виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов;
- обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - 80 часов;
- теоретических и практических занятий – 60 часа;
- лабораторных занятий – 20 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 40 часов;
- производственной практики – 324 часа;

2 Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) вы-полнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Обвальщик мяса, жиловщик мяса и субпродуктов, в том числе профес-сиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результатов обучения
ПК 5.1.	Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части).
ПК 5.2.	Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).
ПК 5.3.	Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.
ПК 5.4.	Выполнять процесс жиловки субпродуктов.
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.

3 Структура и содержание профессионального модуля

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего асов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса				Практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося Всего, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы, часов	в т.ч., Экзамен и консультация, часов		
ПК 1.1, 1.4	МДК 05.01. Технология мясопереработки	120	80	20	-	40	-
	ПП 05	324	-	-	-	-	324
	Итого	444	80	20	-	40	324

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Обвальщик мяса»		
МДК 05.01	Технология мясопереработки	120	
Введение	Содержание ПМ и его задачи, связь с другими дисциплинами. Роль ПМ в формировании специалиста.	2	1
Раздел 1 Технология переработки мяса			
Тема 1.1. Анатомическое строение туш крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота, свиней	Скелет. Соединение костей в скелете.	2	2
	Анатомическое строение туш КРС, туш свинины, туш МРС	2	2
	Самостоятельная работа Составить таблицу основных костей скелета свиньи Подготовить доклад на тему: «Особенности анатомического строения МРС»	4	
Тема 1.2 Расположение мышечной, жировой и соединительной тканей	Мышцы тела. Анатомическое строение и химический состав мышечной, соединительной и жировой тканей.	2	3
	Прижизненные и послеубойные изменения в мышцах.	2	2
	Практическая работа		
	Составить таблицу показателей химического состава мышечной и соединительной ткани	2	3
	Самостоятельная работа Составить таблицу показателей основных элементов химического состава мышечной ткани Составить таблицу показателей основных элементов химического состава соединительной ткани Составить таблицу показателей основных элементов химического состава жировой ткани Составить таблицу показателей основных элементов химического состава костной ткани	4	

Тема 1.3 Характеристика сырья для мясоперерабатывающей промышленности	Классификация и характеристика мясного сырья	2	2
	Влияние биохимических процессов, происходящих при автолизе мяса на его технологические свойства и выход готовой продукции.	2	2
	Понятие влагосвязывающей и влагоудерживающей способности мяса. Значение ВВС и ВУС для мясоперерабатывающей промышленности	2	2
	Лабораторная работа		
	Лабораторная работа №1 «Определение органолептической оценки свежести мяса»	2	3
	Лабораторная работа № 2 «Определение свежести мяса химическим методом»	2	3
	Лабораторная работа № 3 «Метод микроскопического анализа»	2	3
	Лабораторная работа № 4 «Определение рН мяса»	2	3
	Лабораторная работа № 5 «Определение содержания аммиака и солей аммония»	2	3
	Лабораторная работа №6 «Определение влагосвязывающей способности (ВСС) мяса и мясного сырья методом прессования	2	3
	Лабораторная работа №7 «Определение влагосвязывающей способности (ВСС) мяса и мясного сырья методом центрифугирования	2	3
	Самостоятельная работа Написать реферат на тему: «Показатель рН. Значение для мясоперерабатывающей промышленности» Написать доклад на тему: «Влияние органолептических показателей мяса на качество конечного продукта» Составить таблицу ВСС для разных видов мяса Составить таблицу ВУС для разных видов мяса	8	3
	Тема 1.4 Приемы и способы обвалки и жиловки мяса (по видам)	Содержание	
Понятия разделки, обвалки и жиловки. Виды обвалки. Инструменты для обвалки		2	2
Разделка, обвалка и жиловка говяжьих полутуш. Схемы разделки		2	2
Разделка МРС. Схемы разделки. Технологии обвалки и жиловки МРС		2	2
Разделка мяса птицы. Схемы разделки. Технологии обвалки и жиловки птицы.		2	2
Обвалка и жиловка тушек кролиководства		2	2
Разделка свинины. Схемы разделки		2	2

	Обвалка переднего отруба свинины	2	2
	Обвалка среднего отруба свинины	2	2
	Обвалка заднего отруба свинины	2	2
	Жиловка свинины	2	2
	Анализ сортов мяса при жиловке свинины	2	2
	Лабораторная работа		
	Лабораторная работа №8 «Определение свежести мяса птицы органолептическим методом»	2	3
	Лабораторная работа №9 «Определение свежести мяса птицы химическим методом»	2	3
	Лабораторная работа №10 «Определение свежести жира тушек птицы»	2	3
	Самостоятельная работа Анализ сортов мяса при жиловке говядины Проанализировать схемы разделки различных видов животных Проанализировать схему разделки различных видов домашней птицы Проанализировать схему разделки кроликов Составить технологическую схему разделки свиней	8	3
Раздел 2 Технология переработки субпродуктов			
Тема 2.1. Субпродукты. Классификация на категории и группы.	Субпродукты. Классификация на категории и группы. Химический состав и пищевая ценность субпродуктов	2	2
Тема 2.2 Технологические требования к переработки субпродуктов	Технология жиловки пищевых субпродуктов	2	2
	Практическая работа		
	Технологические расчеты сырья и готовой продукции при переработки мясокостных субпродуктов	2	3
	Самостоятельная работа Написать доклад на тему: « Пищевая ценность субпродуктов в питании человека» Особенности строения кишечника разных видов животных Составить характеристику мякотных субпродуктов Составить характеристику мясокостных субпродуктов Составить характеристику шерстных субпродуктов характеристику слизистых субпродуктов Составить таблицу наименований разделов кишечника	10	
Тема 2.3. Виды дефектов при обвалки и жиловки, способы их устранения и предупреждения			
	Виды и причины брака при переработке субпродуктов	2	2
	Способы устранения брака при переработке субпродуктов	2	3

	<p>Самостоятельная работа Написать доклад на тему: «Влияние дефектов возникающих при обработке субпродуктов на качество готового продукта» Требования к упаковке, маркировке и хранению субпродуктов</p>	4	3
Раздел 3. Безопасность труда. Производственная санитария и гигиена			
Тема 3.1 Техника безопасности при переработке мяса и субпродуктов	Оборудование сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов: ручные ножи, дисковые ножи, ленточные пилы, конвейерные столы для разделки, обвалки и жиловки мяса и пр.	2	2
Тема 3.2 Санитария и гигиена при переработки мяса и субпродуктов	Требования производственной санитарии и гигиены в сырьевом отделении цеха производства мясных продуктов и в субпродуктовом цехе	2	2
	Самостоятельная работа Составить таблицу основных требований санитарии и гигиены при переработки мяса и субпродуктов	2	3
	Производственная практика	324	3
	Виды работ		
	Инструктаж по безопасности труда и промышленной санитарии.		
	Требования производственной санитарии и гигиены.		
	Основное сырье для производства мясных изделий		
	Характеристика основного сырья для производства мясных изделий		
	Определение упитанности и дефектов внешнего вида.		
	Анализ анатомического строения туш свинины		
	Скелет. Соединение костей в скелете свиньи		
	Последовательность выполнения технологических операций по разделке полутуши свиньи		
	Контроль качества сырья на этапах разделки		
	Инструмент для обвалки		
	Последовательность выполнения технологических операций по обвалке полутуши свиньи		
	Последовательность выполнения технологических операций по жиловке полутуши свиньи		
	Обвалка передней (лопаточной) части полутуши свиньи		
	Обвалка средней части полутуши свиньи		
Обвалка задней части полутуши свиньи			
Контроль качества сырья на этапах обвалки			

	Определение потерь при обвалке мяса		
	Жиловка и формирование сырья для производства крупнокусковых полуфабрикатов		
	Жиловка и формирование сырья для производства деликатесов		
	Характеристика мяса свинины (определение категории).		
	Контроль качества сырья на этапах жиловки		
	Расчет выхода свинины по сортам		
	Оборудование сырьевого отделения цеха производства мясных продуктов		
	Последовательность выполнения технологических операций по обвалке субпродуктов		
	Работа с нормативной документацией		
	Всего:	444	

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

4.4 Программа производственной (преддипломной) практики

Аннотация к программе производственной (преддипломной) практики по специальности: 260203 «Технология мяса и мясных продуктов»

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессио-нальной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260203 Технология мяса и мясных продуктов, (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующим профессиональным компетенциям обучающийся в ходе освоения профессиональных модулей:

ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

ПМ.02 Обработка продуктов убоя

ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочего жиловщик мяса и субпродуктов

Уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цехе переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- 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;

-осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

-распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;

-вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;

-вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;

-производить контроль качества готовой продукции;

-готовить колбасные и копченые изделия к реализации;

-выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;

-выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;

-определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;

- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;

- вести таблицу учета рабочего времени работников;

- рассчитывать заработную плату;

рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, организации;

- организовать работу коллектива исполнителей;

- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

ПК 5.1 Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.

ПК 5.2 Выполнять процесс жиловки субпродуктов.

2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения.

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

иметь практический опыт:

- приемки скота, птицы и кролика;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещение мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- 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;
- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;
- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

3. Общая трудоемкость производственной (преддипломной) практики:

Всего 120 часов.

Формы аттестации – дифференцированный зачет.

Разработчики: Козина Н.А., Кокорева Л.В. – преподаватели профессионального цикла.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля оценки
Иметь практический опыт		Учебная, производственная практика: аттестационные листы и экзамен квалификационный
<p>ПК.1.1 Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части)</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -производить разделку полутуш говядины на 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-реберную, поясничную, крестцовую, тазовую; -производить разделку свиной полутуши на 3 части: лопаточную, грудорреберную, заднюю; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -анатомическое строение туш всех видов скота; -расположение мышечной, жировой и соединительной тканей у всех видов скота; -наименование частей туш; 	<p>Проведение оценки разделки полутуш говядины, разделки свиной полутуши</p> <p>Проведение оценки упитанности в соответствии с установленной методикой-ГОСТами животных и требованиям стандартных процедур</p>	<p>Практический зачет по каждому виду работы: формализованное наблюдение и оценка работ.</p> <p>Экзамен квалификационный по модулю: выполнение индивидуальной производственной ситуации – экспертное наблюдение и оценка работ</p>
<p>Иметь практический опыт</p> <p>ПК.1.2 Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обваливать головы крупного рогатого скота; -срезать шпик со свиных полутуш; -соблюдать границы отделения частей туши при разделке; -последовательно выполнять операции по отделению мышечной, жировой и соединительной тканей с частей скота всех видов; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -границы отделения частей туши при разделке; -отличительные признаки левой и правой половины разных частей полутуши; -требования действующих 	<p>Проведение оценки процесса обвалки частей туш скота (по видам).</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения режимов по всем технологическим операциям 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 лабораторных и практических занятий: выполнение зачетного практического задания по каждому виду обвалки; <p>Зачеты по учебной и производственной практике.</p> <p>Экзамен по МДК</p>

<p>стандартов на готовую продукцию;</p> <ul style="list-style-type: none"> -виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения; -приемы и методы вертикального, дифференцированного, потушного способов обвалки мяса скота всех видов; 		
<p>ПК 1.3 Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -жиловать и разбирать мясо по сортам; -соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам); -отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -приемы и способы жиловки мяса (по видам); -средние нормы выходов жилованного мяса при жиловке по сортам; -допустимое наличие соединительной ткани в виде пленок к массе мяса при сортовой жиловке; -технологические операции жиловки мяса и субпродуктов; -технологические требования к качеству жиловки; -виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения; -определять качество процесса жиловки мяса всех видов 	<p>Проведение оценки процесса жиловки частей туш скота (по видам).</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>Тестирования - оценка результатов решения заданий в тестовой форме;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 обвалки; <p>Зачеты по учебной и производственной практике.</p> <p>Экзамен по МДК</p>
<p>ПК.1.4 Выполнять процесс жиловки субпродуктов.</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -промывать субпродукты, разбирать, зачищать их от остатков оболочки, удалять пленки, жировые отложения, кровоподтеки; -раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и 	<p>Проведение оценки процесса жиловки субпродуктов (по видам).</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;

<p>ОТХОДЫ;</p> <ul style="list-style-type: none"> -пользоваться специальной, защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой); -определять сорт жилованного мяса; -определять качество процесса жиловки субпродуктов <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории; -химический состав и пищевую ценность субпродуктов; -технологические операции жиловки субпродуктов; -технологические требования к качеству жиловки; 		<ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий: выполнение зачетного практического задания по каждому виду обвалки; Зачеты по учебной и производственной практике. Экзамен 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 оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - демонстрация интереса к будущей профессии через: - участие в профессиональных конкурсах; - подготовку рефератов, докладов, выступлений; - организацию встреч со специалистами и выпускниками -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение за деятельностью обучающего в процессе освоения профессионального модуля; - отзывы по итогам производственной практики; - заслушивание и оценка выступлений по результатам самостоятельной работы - оценка ответа на экзамене по МДК.
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства плодоовощных консервов; - оценка эффективности и 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения проблемно-ситуационных задач; - оценка аудиторной внеаудиторной самостоятельной работы студентов; - наблюдение и оценка выполнения практических заданий; - отзывы по итогам учебной и

	качества выполнения.	производственной практики - оценка ответа на экзамене по МДК и квалификационном Экзамене.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - точная и быстрая оценка ситуации и правильное принятие решения стандартных и нестандартных задач в области технологии производства; - готовность к пониманию инструкций, технологических условий; - демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы за принятие решений; - демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; - способность планировать и четко соблюдать технологическую деятельность. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике - оценка ответа на экзамене и квалификационном экзамене.
ОК 4 .Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - результативный поиск необходимой информации; - способность работать с информационными источниками (книги, журналы, газеты и т.д., включая электронные) корректность использования и извлекать информацию; - способность оформить (устную и письменную) тематическую работу. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка практических работ; - оценка выполненных работ на учебной и производственной практике; - оценка рефератов, докладов, выступлений.
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	<ul style="list-style-type: none"> - владение персональным Компьютером; - демонстрация умений владеть информационной культурой; - анализ и оценивание информации с использованием информационно-коммуникационных технологий. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка практических работ; - оценка выполненных работ на учебной и производственной практике; - оценка выполнения самостоятельных работ.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - эффективное взаимодействие с обучающимися в группе и преподавателями в процессе обучения; - корректность ведения диалога, принятия решения с коллегами, руководством и потребителями; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка практических работ; - оценка выполненных работ на учебной и производственной практике.

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