

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

**ПМ.04 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих,
должностей служащих»**

Специальность
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Брянск, 2023

ББК 74.57
Р 13

Согласована:
Зав. библиотекой
Ильютенко С.Н.
«18» 05 2023 г.

Рассмотрена и рекомендована:
ЦМК профессиональных модулей
Протокол № 9
«18» 05 2023 г.
Председатель ЦМК
Демченко Н.И.

Утверждаю:
Заместитель директора по
учебной работе центра СПО
Панаскина Л.А.
«18» 05 2023 г.

Р 13 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих» / Сост. И. В. Сидоренко. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2023. - 19 с.
Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Организация-разработчик: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

СОГЛАСОВАНА:



ООО «Брянский мясоперерабатывающий комбинат»
наименование предприятия/организации

директора по производству
Шевцова Э.И.
Ф.И.О., должность, подпись

«18» 05 2023 г.

ББК 74.57

© Сидоренко И.В., 2023
© Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	12	31
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	15	35

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности *Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих* и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

В рамках освоения ПМ.04 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих обучающиеся осваивают рабочую профессию

12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Практический опыт	Умения	Знания
<p>ОК 01 ОК 04 ОК 09 ПК1.1. ПК1.2. ПК 2.1</p>	<p>ИП1-ведения утвержденной учетно-отчетной документации; ИП2- первичной обработки сырья; ИП3- оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>	<p>У1 -реализовывать составленный план; У2 - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); У3 -организовывать работу коллектива и команды; У4-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; У5-обеспечивать безопасные условия труда на производстве; У6- осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; У7- приемки сырья животного происхождения; У8- соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной,</p>	<p>31. правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; 32-требования охраны труда; 33- общие сведения о мясном скотоводстве; 34- требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; 35- ход приемки сырья животного происхождения; 36- режимы первичной переработки мясного сырья; 37- устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозовского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;</p>

		промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; У9- контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; У10- безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.	З8-принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
--	--	---	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 286 часа, из них

На освоение МДК – 286 часов, в том числе

- лекции – 62 часа
- лабораторные работы-24 часа
- практические работы -34 часа
- самостоятельная работа- 10 часов

На практики:

- учебную 36 часов
- производственную (по профилю специальности) 108 часов

Из них в форме практической подготовки 202 часа

Промежуточная аттестация (квалификационный экзамен)- 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа			
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Учебная		Производственная		
				Обучение по МДК, в час.			всего, часов				Практики	
				в т.ч.		курсовая проект (работа) *, часов					лабораторные и практические занятия, часов	
1	2	3	4	5	6		7	8	9			
ПК 1.1. ПК 1.2 ПК 2.1	Раздел модуля 1.	14	4	8	4				2			
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1	Раздел модуля 2.	70	28	38	28				4			
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1	Раздел модуля 3.	46	26	16	26				4			
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1	Учебная и производственная практика(по профилю специальности)	144	144				36	108				
	Квалификационный экзамен	12										
	Всего:	286	202	62	58		36	108	10			

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов/в форме практической подготовки	Коды компетенций, освоению которых способствует элемент рабочей программы, результаты обучения (освоенные практический опыт, умения и знания)
1	2	3	
МДК. 04.01. Освоение профессии рабочих			
Раздел модуля 1. Сырье перерабатывающей промышленности		12/4	
Тема 1.1. Породы сельскохозяйственной птицы	Содержание	8	ОК 1, ОК 4, ОК 9 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1 ИП1, У1-У5, У7 32,33
	Птица сельскохозяйственная для убоя. Куры.	2	
	Птица сельскохозяйственная для убоя. Утки.	2	
	Птица сельскохозяйственная для убоя. Гуси.	2	
	Птица сельскохозяйственная для убоя. Индейки. Цесарки.	2	
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие. Изучение пород сухопутной сельскохозяйственной птицы	2	
Практическое занятие. Изучение пород водоплавающей сельскохозяйственной птицы.	2		
Самостоятельная работа при изучении раздела модуля 1		2	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
1. Изучение учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий); 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием учебно-методической литературы, оформление практических работ; 3. Составление таблицы породы сухопутной и водоплавающей птицы; 4. Составление теста «Породы птицы»			
Тематика домашних заданий			
1. Изучение специальной литературы и Интернет-ресурсов по подготовке сырья к производству, его хранению, эксплуатации технологического оборудования; 2. Составление презентаций: «Породы кур», «Породы уток», «Породы гусей», «Породы индеек». 3. Подготовка докладов: «Разведение перепелов», «Разведение			

африканских страусов», «Откорм и содержание птицы», «Перспективы развития отрасли птицеводства».				
Раздел модуля 2. Убой и первичная обработка птицы		66/28		
Тема 2.1. Подготовка птицы к убою	Содержание	6	ОК 1, ОК 4, ОК 9 ПК1.1, ПК 1.2, ПК 2.1 ИП1, ИП2, У1-У5,У7 31, 35-37	
	Подготовка птицы к убою	2		
	Транспортировка птицы	2		
	Карантин	2		
	Тематика практических занятий	4		
	Практическое занятие. Анализ схем оборудования для транспортирования птицы	4		
Тема 2.2. Убой и первичная обработка птицы	Содержание	32	ОК 1, ОК 4, ОК 9 ПК1.1, ПК 1.2, ПК 2.1 ИП1, ИП2, У1-У5,У7, У9-У10 31, 35-37	
	Навешивание птицы на конвейер	2		
	Схема первичной обработки сухопутной птицы	2		
	Схема первичной обработки водоплавающей птицы	2		
	Электрооглушение	2		
	Убой и обескровливание	2		
	Тепловая обработка	2		
	Удаление оперения	2		
	Опалка	2		
	Воскование	2		
	Отрезание ног	2		
	Полупотрошение и потрошение	2		
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	2		
	Обработка пищевых субпродуктов	2		
	Сбор и обработка технических отходов	2		
	Контроль качества потрошения	2		
	Мойка, сортировка, формовка и упаковка тушек птицы	2		
	Тематика практических занятий	24		
		Практическое занятие. Анализ схем оборудования для транспортирования тушек птицы, счета птицы		4
		Практическое занятие. Анализ схем оборудования для электрооглушения птицы		4
		Практическое занятие. Анализ схем оборудования для шпарки тушек птицы		4
		Практическое занятие. Анализ схем оборудования для удаления оперения с тушек птицы		4
		Практическое занятие. Анализ схем оборудования для полупотрошения и потрошения птицы		4
	Практическое занятие. Анализ схем оборудования для обработки пищевых субпродуктов и технических отходов	4		
Самостоятельная работа при изучении раздела модуля 2		4		
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы				

<p>1.Изучение учебной и специальной технической литературы, Интернет- ресурсов.</p> <p>2. Подготовка к практическим работам с использованием учебно-методических пособий, оформление практических работ.</p> <p>3. Составление таблиц: «Режимы шпарки сухопутной птицы», «Режимы шпарки водоплавающей птицы», «Прижизненные пороки птицы», «Продолжительность хранения замороженного мяса птицы».</p> <p>4. Составление тестов по темам раздела модуля 2.</p> <p>5. Составление схемы: «Первичная обработка сухопутной птицы», «Первичная обработка водоплавающей птицы», «Технологическая схема потрошения птицы».</p> <p>6.Заполнение таблицы «Сравнительная характеристика по производительности и конструкции конвейеров» и др.</p> <p style="text-align: center;">Тематика домашних заданий</p> <p>1. Составление тестов: «Тепловая обработка»; «Полупотрошение и потрошение»; «Контроль качества потрошения».</p> <p>2. Составление схемы «Первичная обработка сухопутной птицы», «Первичная обработка водоплавающей птицы», «Технологическая схема потрошения птицы».</p> <p>3. Составление таблиц «Режимы шпарки сухопутной птицы», «Режимы шпарки водоплавающей птицы», «Прижизненные пороки птицы», «Продолжительность хранения замороженного мяса птицы».</p>			
Раздел модуля 3. Производство натуральных полуфабрикатов их мяса птицы		42/26	
Тема 3.1. Разделка и рациональное использование тушек птицы	Содержание	14	ОК 1, ОК 4, ОК 9 ПК1.1, ПК 1.2, ПК 2.1 ИП1, ИП2, У1-У5,У7, У9-У10 31, 35-37
	Технологическая схема производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы	2	
	Характеристика полуфабрикатов из мяса кур	2	
	Характеристика полуфабрикатов из мяса цыплят бройлеров	2	
	Полуфабрикат из мяса птицы «Цыплята табака»	2	
	Полуфабрикат из мяса птицы «Цыплята любительские»	2	
	Характеристика натуральных полуфабрикатов из мяса уток и утят	2	
	Наборы из субпродуктов птицы охлажденные. Технологическая схема производства наборов из субпродуктов птицы	2	
Тема 3.2. Производство полуфабрикатов из мяса птицы	Содержание	2	ОК 1, ОК 4, ОК 9 ПК1.1, ПК 1.2, ПК 2.1 ИП1-ИП3 У2-У4,У6-У7, У9-У10 32, 34, 36, У8
	Изучение требований охраны труда и правил техники безопасности при производстве полуфабрикатов	2	
	Тематика практических и лабораторных занятий	26	
	Практическое занятие. Изучение нормативной документации ГОСТ 31936-2012 Полуфабрикаты из мяса и пищевых	2	

	субпродуктов птицы		
	Лабораторных занятий. Изготовление рубленых котлет «Куриные»	6	
	Лабораторных занятий. Изготовление купат куриных	6	
	Лабораторных занятий. Изготовление фрикаделек, крокетов, кнелей из мяса птицы	6	
	Лабораторных занятий. Изготовлениепельменей, чебуреков	6	
Самостоятельная работа при изучении раздела модуля 3		4	
<p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>1.Изучение учебной и специальной технической литературы, Интернет- ресурсов;</p> <p>2.Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием учебно-методической литературы, оформление лабораторных работ;</p> <p>3. Подготовка сообщений «Производство котлет по киевски», «Приготовление теста для изготовления полуфабрикатов в тесте» и др;</p> <p>4. Создание презентаций: «Расчленение тушек кур на стационарном столе», «Органолептическая оценка качества рубленых полуфабрикатов» и др.;</p> <p>5. Изучение требований техники безопасности при работе с мясорубкой, ножами, индукционной плитой.</p>			
<p>Тематика домашних заданий</p> <p>1. Подготовка сообщений, докладов «Выход натуральных полуфабрикатов при альтернативной разделки тушек птицы», «Химический состав мяса кур», «Набора из субпродуктов птицы».</p> <p>2. Создание презентаций: «Характеристика полуфабрикатов из мяса птицы», «Оборудование для разделки и упаковки натуральных полуфабрикатов»</p>			
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест.</p> <p>Ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки.</p> <p>Регулированиеоборудования.</p> <p>Отделение частей мяса от тушки птицы в соответствии с требованиямитехнологии.</p> <p>Укладка отдельных частей тушки птицы на ленточный транспортер или на стол для передачи на взвешивание, расфасовку и упаковку.</p> <p>Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Фасовка и упаковка полуфабрикатов из птицы.</p>		36	<p>ОК 1</p> <p>ОК 4</p> <p>ОК 9</p> <p>ПК1.1,</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ИП1-ИП3</p> <p>У1-У10</p> <p>31-38</p>

<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с организацией рабочих мест. Ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки. Регулирование оборудования. Отделение частей мяса от тушки птицы в соответствии с требованиями технологии. Укладка отдельных частей тушки птицы на ленточный транспортер или на стол для передачи на взвешивание, расфасовку и упаковку. Изготовление полуфабрикатов из мяса птицы. Фасовка и упаковка полуфабрикатов из птицы.</p>	108	ОК 1 ОК 4 ОК 9 ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 2.1 ИП1-ИП3 У1-У10 31-38
Промежуточная аттестация (квалификационный экзамен)	12	ОК 1 ОК 4 ОК 9 ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 2.1 ИП1-ИП3 У1-У10 31-38
Всего	286	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля

Реализация рабочей программы профессионального модуля осуществляется в:

Кабинет технологии мяса и мясных продуктов № 17

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, экран Screen Media настенный рулонный, переносное мультимедийное оборудование (мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D; ноутбук ASUS K50AF с программным обеспечением: Microsoft Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Microsoft Office 2010(договор 07-0812 от 27.08.2012), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), СПС «Консультант Плюс»(договор 5329-С от 01.06.2015), ПСС «Техэксперт»(контракт 120 от 30.07.2015))стенды, учебно-методический комплекс «ПМ.04 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих».

Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья № 12а

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, стенды, учебно-методический комплекс «ПМ.04 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих».

Лаборатория мясного и животного сырья и продукции № 4

Учебная аудитория для проведения практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, шкаф холодильный «Капри», морозильная ларь «Снеж» «МЛК-350», весы порционные 6 кг Гастроном МТ6, бойлер «Аристон», стеллаж кухонный СТК-950/400-ЮТ 950*400*1600, разделочные столы, нож универсальный ширина лезвия 34 мм, магнитный держатель для ножей, доска разделочная 50*35*18, миска 20 см, 2 л., миска 24 см, миска 26 см, 3 л., миска 30 см, 5 л., лоток мелкий 40*30 2 см, гастроемкость 2 л., гастроемкость 6,5 л., раковина, мойка 2-х секционная, шкаф, шкаф встроенный, огнетушитель, пила ленточная ПЛН – 225., учебно-методический комплекс «ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

С целью обеспечения выполнения обучающимися практических заданий на практических занятиях с использованием персональных компьютеров, в процессе изучения профессионального модуля используется **лаборатория информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности № 25.**

Учебная аудитория для проведения практических занятий, самостоятельной работы, текущего контроля.

Стол и кресло для преподавателя, столы и кресла для обучающихся, персональные компьютеры Athlon 64 x2 4200 – 15 шт. с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: MS Windows 10(контракт №112 от 30.07.2015), 1С: Предприятие 8(лицензионный договор 2205 от 17.06.2015), LibreOffice (бесплатное\свободно распространяемое), Яндекс.Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Наш Сад 10(контракт №ССГ_БР-542 от 04.10.2017), GIMP (бесплатное\свободно распространяемое), Inkscape Project(бесплатное\свободно распространяемое), СПС Консультант Плюс(договор 5329-С от 01.06.2015), Налогоплательщик ЮЛ(бесплатное\свободно распространяемое), Экономический анализ 4.0(договор 2007\158 от 23.10.07), MathCad Edu, Ramus Educational (бесплатное\свободно распространяемое), Bizagi Modeler(бесплатное\свободно распространяемое), 7 Zip(бесплатное\свободно распространяемое).

Учебно-методическое обеспечение: учебно-методический комплекс профессионального модуля ПМ.04 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих», включающий учебное пособие, лабораторный практикум, методические указания по изучению профессионального модуля, методические рекомендации по преподаванию профессионального модуля, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся.

Реализация рабочей программы профессионального модуля предусматривает учебную и производственную (по профилю специальности) практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации рабочей программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы.

Основные источники (ОИ):

ОИ 1. Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы: учеб. пособ. / Сост. И. В. Сидоренко. – Брянск: Брянский ГАУ, 2020. – 105 с.

ОИ 2. Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы. Практикум: учеб. пособ. / Сост. И. В. Сидоренко. – Брянск: Брянский ГАУ, 2020. – 48 с.

ОИ 3. Основы технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие / составители П. С. Кобыляцкий, П. В. Скрипин. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 168 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/108185> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники (ДИ):

ДИ 1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кролика: учеб. пособ. / Сост. И. В. Сидоренко. - Брянск: ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020.

ДИ 2. Технология переработки птицы и птицепродуктов : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 179 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133429> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет-ресурсы (И-Р):

ИР 1. ЭБС Лань: электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>. – Дата обращения: 25.02.2023. – Заглавие с экрана.

ИР 2. ЭБС Руконт: электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://rucont.ru/>. – Дата обращения: 25.02.2023. – Заглавие с экрана.

ИР 3. ЭБС AgriLib: сайт. – Режим доступа <http://ebs.rgazu.ru/> – Дата обращения: 25.02.2023. – Заглавие с экрана

ИР 4. Мясопортал . Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа http://www.myasoport.ru/?_openstat=ZGlyZWN0LnIhbmRleC5ydTsxMjExNDA0MTs3OTUzMjQ3Njg7eWFuZGV4LnJlOmR5bmFtaWM&yclid=5921573171486529599 . – Дата обращения: 25.02.2023. – Заглавие с экрана.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</p>	<p>На оценку «отлично» если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе, полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если обучающийся, демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторного занятия, решении ситуационных задач</p>

	<p>терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если обучающийся демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>На оценку «отлично» если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторного занятия, решении ситуационных задач</p>

	<p>терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если обучающийся демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный</p>	<p>На оценку «отлично» если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторного занятия, решении ситуационных задач</p>

<p>контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.</p>	<p>правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если обучающийся демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может</p>	
--	--	--

	исправить самостоятельно.	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>«неудовлетворительно» если обучающийся демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>На оценку «отлично» если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные</p>	

	<p>знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний в</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если обучающийся демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	---	--