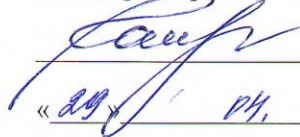


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович  
Должность: Директор Института ветеринарной медицины  
Дата подписания: 22.06.2022 07:56:43  
Уникальный программный ключ:  
260956a74722e37c36df5117e9b780df90691650b57448258f297d4efc38092a

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)

  
Вахмянина С.А.  
« 29 » 04. 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института  
ветеринарной медицины

  
  
Кабатов С.В.  
« 29 » 04. 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ  
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

профессионального учебного цикла

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

базовая подготовка

форма обучения очная

Троицк  
2022

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 379.

Содержание программы профессионального модуля реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

#### РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям:  
Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов при кафедре Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол № 5 от «14» 04 2022 г.

Председатель

 Титова Н.В.

Составители: Швечихина Т.Ю., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ  
Титова Н.В., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Рецензенты:

Вагапова О.А., доцент кафедры Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, кандидат с/х наук ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Голова Е.А., главный технолог, ООО «Антей»

Директор Научной библиотеки



 И.В. Шатрова

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | стр. |
|--|------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4    |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ                 | 7    |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ           | 13   |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 15   |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### 1.1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код   | Наименование общих компетенций  |
|-------|---|
| 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 для совершенствования 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.   |
| ЛР 1  | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны   |
| ЛР 2  | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций |
| ЛР 3  | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный   |

|       |  |
|-------|--|
|       | к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих   |
| ЛР 4  | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»   |
| ЛР 5  | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России   |
| ЛР 6  | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях   |
| ЛР 7  | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.   |
| ЛР 8  | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства   |
| ЛР 9  | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой  |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры   |
| ЛР 12 | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания   |
| ЛР 13 | Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности  |
| ЛР 14 | Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности  |
| ЛР 15 | Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем  |
| ЛР 16 | Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности  |
| ЛР 17 | Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии  |

#### 1.1.2.Перечень профессиональных компетенций

| <b>Код</b> | <b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>            |
|------------|--|
| ВД 5       | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |

|         |  |
|---------|--|
| ПК 1.1. | Проводить приемку всех видов птицы.        |
| ПК 1.2. | Производить убой птицы.                    |
| ПК 1.3. | Вести процесс первичной переработки птицы. |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Иметь практический опыт</b> | приемки птицы;<br>первичной переработки птицы;<br>размещения мяса птицы в камерах холодильника;<br>эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке птицы.  |
| <b>Уметь</b>                   | определять категории птицы;<br>вести процессы первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы.  |
| <b>Знать</b>                   | требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу;<br>санитарные требования при разделке;<br>режимы и последовательность первичной переработки птицы;<br>температурные режимы холодильной обработки;<br>требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке птицы. |

## **1.2 Количество часов, отводимое на освоение программы профессионального модуля:**

всего часов 174 часа,

в том числе в форме практической подготовки 106 часов

из них на освоение МДК 80 часов

в том числе самостоятельная работа 22 часа

практики, в том числе учебная практика 72 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

| Коды<br>Профессиональных<br>общих компетенций | Наименования<br>разделов профессионального<br>модуля            | Сумма<br>рный<br>объем<br>нагруз<br>ки, час. | В том числе в форме прак<br>т<br>подготовки | Объем профессионального модуля в академических часах  |             |           |          |           |                          |           |                      |                                |
|---|---|--|---|---|-------------|-----------|----------|-----------|--------------------------|-----------|----------------------|--------------------------------|
|   |   |  |   | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем |             |           |          |           |                          |           | консу<br>льтац<br>ии | самост<br>ель<br>ная<br>работа |
|   |   |  |   | Обучение по МДК                                       |             |           |          | Практики  |                          |           |                      |                                |
|   |   |  |   | Всего   | в том числе |           |          | Учебная   | Произ<br>водств<br>енная |           |                      |                                |
| Промежуточ<br>ная аттестация                  | лаборат<br>орные<br>и<br>практич<br>еские<br>занятия            | курсовая<br>работа<br>(проект)               |   |   |             |           |          |           |                          |           |                      |                                |
| <i>1</i>                                      | <i>2</i>  | <i>3</i>                                     | <i>4</i>                                    | <i>5</i>  | <i>6</i>    | <i>7</i>  | <i>8</i> | <i>9</i>  | <i>10</i>                | <i>11</i> | <i>12</i>            |                                |
| ПК 1.1-ПК 1.3<br>ОК 1-ОК 9<br>ЛР 1-ЛР 17      | Раздел 1. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы. | 174  | 106   | 80  | -           | 34        |          | 72        |                          | 12        | 22                   |                                |
| ПК 1.1-ПК 1.3<br>ОК 1-ОК 9<br>ЛР 1-ЛР 17      | УП.05.01 Учебная практика                                       |  |   |   | -           |           |          |           |                          |           |                      |                                |
|   | Производственная практика (по профилю специальности)            |  |   |   | -           |           |          |           |                          |           |                      |                                |
|   | Промежуточная аттестация  |  |   |   | -           |           |          |           |                          |           |                      |                                |
|   | <b>Всего:</b>   | <b>174</b>                                   | <b>106</b>                                  | <b>80</b>   | <b>-</b>    | <b>34</b> |          | <b>72</b> |                          | <b>12</b> | <b>22</b>            |                                |

## 2.2.Содержание обучения по профессиональному профилю (ПМ):

### ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов |
|---|--|-------------|
| 1   | 2  | 3           |
| Раздел 1. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы.                           |  | <b>174</b>  |
| МДК 05.01 Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.  |  | <b>102</b>  |
| Тема 1. 1 Технологические процессы первичной переработки птицы.                           | <b>Содержание</b>  | <b>6</b>    |
|   | 1. Переработки птицы на предприятиях. Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы.  | 2           |
|   | 2. Приемка всех видов птицы.   | 2           |
|   | 3. Проведение убоя птицы.  | 2           |
|   | <b>Лабораторные занятия</b>  | -           |
|   | <b>Практические занятия</b>  | <b>2</b>    |
|   | 4. Практическое занятие № 1. Изучение особенности строения тушки курицы.   | 2           |
|   | <b>Содержание</b>  | <b>6</b>    |
|   | 5. Процессы первичной переработки птицы.   | 2           |
|   | 6. Требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу.  | 2           |
|   | 7. Технологические свойства мяса птицы и части тушки птицы.  | 2           |
|   | <b>Лабораторные занятия</b>  | -           |
|   | <b>Практические занятия</b>  | <b>2</b>    |
|   | 8. Практическое занятие № 2. Изучение составных частей тушек птицы.  | 2           |
|   | <b>Содержание</b>  | <b>2</b>    |
|   | 9. Требования к категориям тушек птицы.  | 2           |



|  |                             |  |           |
|--|-----------------------------|--|-----------|
| <b>Тема 1. 2 Технологические схемы выработки полуфабрикатов.</b> | <b>Содержание</b>           |  | <b>8</b>  |
|  | 10.                         | Санитарные требования при разделке тушек птицы. Правила санитарного обслуживания используемых инструментов и оборудования. | 2         |
|  | 11.                         | Процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов полуфабрикатов.     | 2         |
|  | 12.                         | Потрошение или полупотрошение тушек птицы и требования к ним.  | 2         |
|  | 13.                         | Процесс обвалки мяса птицы и разделение его по сортам.   | 2         |
|  | <b>Лабораторные занятия</b> |  | -         |
|  | <b>Практические занятия</b> |  |           |
|  | 14.                         | Практическое занятие № 3. Обвалка тушек птицы.   | 2         |
|  | 15.                         | Практическое занятие № 4. Сортировка мяса птицы.   | 2         |
|  | 16.                         | Практическое занятие № 5. Выделения филе от тушки птицы.   | 2         |
|  | <b>Содержание</b>           |  |           |
|  | 17.                         | Охлаждение и замораживание мяса птицы.   | 2         |
|  | <b>Лабораторные занятия</b> |  | -         |
|  | <b>Практические занятия</b> |  | <b>2</b>  |
|  | 18.                         | Практическое занятие № 6. Технология охлаждения и замораживание.   | 2         |
|  | <b>Содержание</b>           |  |           |
|  | 19.                         | Процесс дефростации тушек птицы. Процессы мойки тушек птицы.   | 2         |
|  | <b>Лабораторные занятия</b> |  | -         |
|  | <b>Практические занятия</b> |  | <b>16</b> |
|  | 20.                         | Практическое занятие № 7. Разделка тушек птицы на дисковых пилах.  | 2         |
|  | 21.                         | Практическое занятие № 8. Отделение окорочков от тушки птицы.  | 2         |
|  | 22.                         | Практическое занятие № 9. Разделка тушек птицы на ленточной пиле.  | 2         |
|  | 23.                         | Практическое занятие № 10. Отделению крыльев по  | 2         |

|   |   |   |           |
|---|---|---|-----------|
|   |   | плечевому суставу (ручного отделения).  |           |
|   | 24.   | Практическое занятие № 11. Разделка тушек птицы на стационарном столе (отделение окорочков).      | 2         |
|   | 25.   | Практическое занятие № 12. Отделение грудки и выделение филе.                                     | 2         |
|   | 26.   | Практическое занятие № 13. Отделение грудки и выделение филе на стационарном столе.               | 2         |
|   | 27.   | Практическое занятие № 14. Оборудование по производству полуфабрикатов из мяса птицы.             | 2         |
| <b>Тема 1.3<br/>Упаковка<br/>полуфабрикатов из мяса птицы.</b>  | <b>Содержание</b>   |   |           |
|   | 28.   | Виды тары для упаковки и санитарные требования.   | 2         |
|   | 29.   | Способы упаковки изделий из мяса птицы.   | 2         |
|   | <b>Лабораторные занятия</b>   |   | -         |
|   | <b>Практические занятия</b>   |   | <b>4</b>  |
|   | 30.   | Практическое занятие № 15. Подготовка тары и укладка в тару полуфабрикатов из мяса птицы.         | 2         |
|   | 31.   | Практическое занятие № 16. Процесс упаковывания полуфабрикатов на машинах бесконтактным способом. | 2         |
|   | <b>Содержание</b>   |   |           |
|   | 32.   | Процессы охлаждения, замораживания упаковки готовых изделий.                                      | 2         |
|   | 33.   | Фасование и упаковывание готовых изделий. Оборудование.   | 2         |
|   | <b>Лабораторные занятия</b>   |   |           |
|   | <b>Практические занятия</b>   |   |           |
| 34.   | Практическое занятие № 17. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов из мяса птицы. | 2   |           |
| <b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b>   |   |   | <b>22</b> |
| 1. Составление кроссвордов по темам:<br>- Анатомическое строение сельскохозяйственной птицы;<br>- Факторы, формирующее качество мяса птицы;<br>- Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы;<br>- Основные термины и понятия используемые при переработки мяса птицы. |   |   | 4         |
| 2. Подготовка рефератов по темам:   |   |   | 8         |



|  |                  |
|--|------------------|
| Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп полуфабрикатов. | 6                |
| <b>Курсовая работа (проект)</b><br><b>Тематика курсовых работ (проектов)</b>                                     | не предусмотрено |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b>                                     | не предусмотрено |
| <b>Производственная практика (по профилю специальности)</b><br><b>Виды работ</b>                                 | не предусмотрено |
| <b>Всего (часов)</b>   | 174              |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет Технология мяса и мясных продуктов (аудитория № 8), оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты по разделам: убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных, способы оглушения сельскохозяйственных животных, способы снятия шкуры, правила сбора крови
- фотоальбом «Убой и обработка крупного рогатого скота»
- альбом «Породы КРС, свиней, лошадей, овец»
- муляжи коров, лошадей, свиней, овец
- аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»

техническими средствами обучения:

- мультимедийный комплекс: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе;
- доска.

Лаборатория Мясного и животного сырья и продукции, оснащенная оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- микроскоп (школьный) МБУ-4А
- электрическая плита «Мечта»
- холодильник «Атлант»
- комбинированный электрод для измерения Ph мяса (ЭК 03)
- весы лабораторные
- химическая посуда:

пробирки, колбы (150 мл, 200 мл, 1000 мл), стакан (200 мл, 800 мл), пипетка на 10 мл, бюретка, стеклянные бутылочки для проб молока на 250 мл

- реактивы: серная кислота, щёлочь, дистиллированная вода, раствор фенолфталеина, раствор формалина, раствор метиленовой сини, резазурин

- плакаты по разделам:

«Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови»

- фотоальбом «Убой и обработка скота»
- альбом «Породы коров, свиней, лошадей, овец»
- муляжи коров, лошадей, свиней, овец
- муляжи сельскохозяйственных животных и птицы
- аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»

техническими средствами обучения:

- мультимедийный комплекс: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе;
- доска.

Оснащенные базы практики по специальности

## **3.2. Информационное обеспечение обучения**

### **3.2.1. Основные источники:**

1. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11097-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495121>

### **3.2.2. Дополнительные источники:**

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496870>

2. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 496 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781>

3. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497170>

## **3.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

1. Электронно-библиотечная система «Издательство Лань», доступна через Интернет – <http://e.lanbook.com>;

2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Online», доступна через Интернет – <http://biblioclub.ru>;

3. Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ «www.biblio-online.ru»» - <https://biblio-online.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки  | Методы оценки   |
|--|--|---|
| ПК 1.1.<br>Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов                      | Проводит оценку упитанности в соответствии с установленной методикой-ГОСТ животных и требованиям стандартных процедур производства отделения первичной переработки скота (далее-СПП 1,2).<br>Оценивает требования действующих государственных стандартов упитанности убойных животных и СПП 1,2.<br>Соответствует проведению сортировки убойных животных требованиям СПП 1,2 | - устный опрос,<br>- тестирование;<br>-экспертная оценка выполнения практических занятий;<br>- дифференцированный зачет по МДК.05.01;<br>- зачет по учебной практике;<br>- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю |
| ПК 1.2.<br>Производить убой скота, птицы и кроликов                                  | Проводит процесс убоя скота, птицы и кроликов в соответствии с установленной методикой и требованиям стандартных процедур.   | - устный опрос,<br>- тестирование;<br>-экспертная оценка выполнения практических занятий;<br>- дифференцированный зачет по МДК.05.01;<br>- зачет по учебной практике;<br>- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю |
| ПК 1.3.<br>Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.              | Проводит процесс переработки животных и птицы в соответствии с требованиями СПП 2-СПП19<br>Осуществляет учет сырья и продуктов переработки в соответствии с требованиями СПП 21<br>Проводит технологические расчеты по действующим методикам технологических расчетов производства первичной переработки скота, птицы и кроликов   | - устный опрос,<br>- тестирование;<br>-экспертная оценка выполнения практических занятий;<br>- дифференцированный зачет по МДК.05.01;<br>- зачет по учебной практике;<br>- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающегося не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| <b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</b>   | <b>Критерии оценки</b>   | <b>Методы оценки</b>   |
|---|--|--|
| ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес  | – демонстрация интереса к будущей специальности  | – интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы |
| ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество  | – обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;<br>– демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач | – наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на учебной и производственной практике  |
| ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность   | – демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы                                     | – наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на учебной и производственной практике  |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития | – демонстрация ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий  | – наблюдение и оценка решения задач с привлечением группы и выбора оптимального варианта           |
| ОК 5.Использовать информационно-  | – приобретение новых знаний в области  | – наблюдение и оценка достижений на практических   |



|   |  |   |
|---|--|---|
| коммуникационные технологии в профессиональной деятельности   | профессионального развития   | занятиях, на учебной и производственной практике  |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями   | – организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля  | – наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на учебной и производственной практике   |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий   | – Соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий                    | – наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на учебной и производственной практике   |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | -ежедневно заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации<br>-самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития | -экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе производственной практики, в ходе сдачи экзаменов и проведения зачетов   |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности  | -внедрять новейшие достижения в профессиональную деятельность<br>– -быть готовым к смене устаревших способов технологий на новые.                                  | -экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе производственной практики  |
| <b>ЛР 1</b>   | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны  | - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;<br>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;<br>- достижение высоких результатов, стабильность результатов |

|                    |   |   |
|--------------------|---|---|
| <p><b>ЛР 2</b></p> | <p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul> |
| <p><b>ЛР 3</b></p> | <p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul> |
| <p><b>ЛР 4</b></p> | <p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul> |

|             |  |   |
|-------------|--|---|
| <b>ЛР 5</b> | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul> |
| <b>ЛР 6</b> | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul> |
| <b>ЛР 7</b> | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul> |
| <b>ЛР 8</b> | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства | <ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul> |
| <b>ЛР 9</b> | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов,</li> </ul>                          |

|              |  |   |
|--------------|--|---|
|              | Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях  | стабильность результатов  |
| <b>ЛР 10</b> | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой  | - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;<br>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;<br>- достижение высоких результатов, стабильность результатов |
| <b>ЛР 11</b> | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры   | - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;<br>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;<br>- достижение высоких результатов, стабильность результатов |
| <b>ЛР 12</b> | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания | - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;<br>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;<br>- достижение высоких результатов, стабильность результатов |
| <b>ЛР 13</b> | Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности                                  | - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;<br>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;<br>- достижение высоких результатов, стабильность результатов |

|              |   |   |
|--------------|---|---|
| <b>ЛР 14</b> | Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul> |
| <b>ЛР 15</b> | Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul> |
| <b>ЛР 16</b> | Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul> |
| <b>ЛР 17</b> | Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul> |