

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ**  
**УНИВЕРСИТЕТ**  
**ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям**  
**рабочих, должностям служащих**

Специальности: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Уровень образования – среднее профессиональное образование

Уровень подготовки по ППСЗ - базовый

Форма обучения - очная

Воронеж 2021

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N 379 по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов


Автор программы  
канд.с.-х. наук, доцент кафедры товароведения  
и экспертизы товаров

ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ»



Глинкина И.М.

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол № 8 от 28.05.2021 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии  Байлова Н.В.

Заведующий отделением СПО



Терновых С.В.

Рецензент: начальник мясорыбного цеха гипермаркета «ЛИНИЯ-1» в г. Воронеже Детков Е.С.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1 Паспорт рабочей программы профессионального модуля</b> .....	4
1.1 Область применения программы .....	4
1.2 Цели и задачи модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля	4
1.3 Количество часов на освоение программы модуля .....	5
<b>2 Результаты освоения профессионального модуля</b> .....	6
<b>3 Структура и содержание профессионального модуля</b> .....	7
3.1 Тематический план профессионального модуля .....	7
3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю .....	8
<b>4 Фонд оценочных средств профессионального модуля</b> .....	12
4.1 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) .....	12
4.2 Условия организации и проведения квалификационного экзамена по профессиональному модулю .....	15
4.2.1 Критерии оценки устного опроса .....	16
4.2.2 Критерии оценки практических заданий .....	16
4.3 Оценочные средства для проведения квалификационного экзамена .....	17

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

*индекс и название профессионального модуля*

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (техник-технолог), утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 №379 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Жиловщик мяса и субпродуктов».

### 1.2 Цели и задачи модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля

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

#### **уметь:**

- 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;
- разрезать мясо на куски установленного размера;
- промывать субпродукты,
- разбирать, зачищать субпродукты от остатков оболочки, от остатков пленки, жировых отложений, кровоподтеков;
- 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:**

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при жиловке мяса и субпродуктов;
- требования действующих стандартов к качеству полуфабрикатов;
- режимы технологических процессов производства полуфабрикатов;
- изменения составных частей мяса и субпродуктов, свойств при обработке и хранении;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства полуфабрикатов и субпродуктов;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования;
- требования охраны труда и правила техники безопасности производства

#### **иметь практический опыт:**

- жиловки мяса и субпродуктов;
- контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
- производства полуфабрикатов и субпродуктов;
- эксплуатации технологического оборудования.

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

Всего – 672 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 384 ч., включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 256 ч.;

самостоятельную работу обучающегося – 104 ч.;

консультации – 24 ч.;

производственная практика – 288 ч.

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Жиловщик мяса и субпродуктов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.3	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
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 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.

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2	<b>Раздел 1</b> Выполнение процесса жиловки мяса (по видам) и разделение его по сортам	<b>358</b>	<b>162</b>	78	-	<b>52</b>	-	-	<b>144</b>
ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2	<b>Раздел 2</b> Выполнение процесса жиловки субпродуктов	<b>290</b>	<b>94</b>	50	-	<b>52</b>	-	-	<b>144</b>
	<b>Консультации</b>	<b>24</b>							
	<b>ПП.05.01</b>	<b>288</b>							
	<b>в т.ч. практическая подготовка</b>	<b>202</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>672</b>	<b>256</b>	128	-	<b>104</b>	-		<b>288</b>

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Выполнение процесса жиловки мяса (по видам) и разделение его по сортам</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика сырья для мясоперерабатывающей промышленности	<p><b>Содержание учебного материала:</b> Анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней. Расположение мышечной, жировой и соединительной тканей. Мясная продуктивность. Основные термины и определения. Оценка мясной продуктивности. Категории упитанности. Характеристика анатомических границ отрубов, морфологическое строение туш. Говядина высококачественная. Мраморность мяса.</p>	8
	<p><b>Практические занятия.</b> Строение и химический состав мышечной ткани. Мясо сельскохозяйственных животных. Строение и химический состав соединительных и других тканей. Характеристика небелковых компонентов мяса. Пищевая ценность и качество мяса и мясopодуKтов. Биохимические и физико-химические превращения при хранении и переработке мяса. Контаминация туш. Определение и расчет показателей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• предубойная живая масса,</li> <li>• убойная масса,</li> <li>• убойный выход,</li> <li>• выход съедобных и несъедобных частей,</li> <li>• количество мышечной ткани,</li> <li>• упитанность,</li> <li>• категории упитанности.</li> </ul>	15
<b>Тема 1.2.</b> Приемка скота. Подготовка к убою, убой	<p><b>Содержание учебного материала:</b> Доставка скота к месту обработки. Приемка и содержание. Основные технологические операции подготовки к убою. Оглушение. Убой и обескровливание.</p>	8
	<p><b>Практические занятия.</b> Приемка скота, осмотр. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Сравнение выхода туш и продуктов убоя в зависимости от способа оглушения. Влияние предубойных факторов на качество мяса.</p>	14
<b>Тема 1.3.</b> Приемы и способы обвалки и жиловки мяса (по видам)	<p><b>Содержание учебного материала:</b> Подготовка мяса к переработке. Технология разделки мяса. Разделка говяжьих полутуш. Разделка свиных полутуш. Схемы разделки. Технология обвалки мяса. Обвалка говядины. Обвалка свинины. Жиловка говядины, свинины. Правила жиловки и разборки мяса.</p>	15
	<p><b>Практические занятия.</b> Жиловка и разбор мяса по сортам. Соблюдение установленных норм выхода жилованного мяса (по видам). Отделение сухожилий, пленки, крупных кровеносных сосудов, жира, остатков костей и хрящей. Разрезание мяса на куски установленного размера. Качественные признаки мяса от различных частей туш и</p>	20



	их производственное назначение. Правила выделения мяса для полуфабрикатов: длиннейшей мышцы, котлетного мяса, полуфабриката для отбивания, грудинки; жиловки кусков мяса для копченостей (обрезка копченостей).	
<b>Раздел 2. Выполнение процесса жиловки субпродуктов</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Номенклатура субпродуктов и разделение их на группы и категории	<b>Содержание учебного материала:</b> Классификация субпродуктов, ассортимент. Производственное назначение. Химический состав и пищевая ценность субпродуктов. Морфологическое строение.	10
	<b>Практические занятия.</b> Морфологические особенности мякотных, мясокостных, шерстных и слизистых субпродуктов в зависимости от вида убойного животного.	10
<b>Тема 2.2.</b> Технологические требования к переработке субпродуктов	<b>Содержание учебного материала:</b> Технология жиловки мякотных субпродуктов. Технология жиловки мясокостных субпродуктов. Технология жиловки шерстных субпродуктов. Технология жиловки слизистых субпродуктов. Нормы выхода жилованных пищевых субпродуктов. Виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения.	10
	<b>Практические занятия.</b> Промывка субпродуктов, разбор, зачищение от остатков оболочки, удаление пленки, жировых отложений, кровоподтеков. Укладывание в отдельную тару по группам субпродуктов, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы. Определение качества процесса жиловки субпродуктов.	10
<b>Самостоятельная работа:</b> - подготовка расчетов по практическим заданиям; - подготовка ответов на вопросы к практическим занятиям; - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - составление технологической схемы первичной переработки субпродуктов; - изучение нормативно-технической документации, регламентирующей качество субпродуктов; - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).		11
<b>Консультации</b>		24
<b>ПП.05.01</b>		288
<b>в т.ч. практическая подготовка</b>		202
<b>Всего</b>		<b>384</b>

Профессиональный модуль **ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** реализуется в 4 семестре при сроке получения среднего профессионального образования 2 года 10 месяцев (на базе среднего общего образования) и в 6 семестре – при сроке обучения 3 года 10 месяцев (на базе основного общего образования) соответственно.

Промежуточная аттестация:

- по **МДК.05.01 Жиловщик мяса и субпродуктов:**

дифференцированный зачет в 4 семестре (на базе среднего общего образования) и в 6 семестре (на базе основного общего образования) соответственно;

- по **ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности).**

**Производственная практика по выполнению работ по профессии рабочих:**

- дифференцированный зачет в 4 семестре (на базе среднего общего образования) и в 6 семестре (на базе основного общего образования) соответственно;

- по профессиональному модулю **ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:**

экзамен квалификационный в 4 семестре (на базе среднего общего образования) и в 6 семестре (на базе основного общего образования) соответственно.

#### 4 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

##### 4.1 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- жиловать и разбирать мясо по сортам;</li> <li>- соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам);</li> <li>- отделять сухожилия, пленки, крупные кровеносные сосуды, жир, остатки костей и хрящей;</li> <li>- разрезать мясо на куски установленного размера;</li> <li>- промывать субпродукты,</li> <li>- разбирать, зачищать субпродукты от остатков оболочки, от остатков пленки, жировых отложений, кровоподтеков;</li> <li>- раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, пленки и отходы;</li> <li>- пользоваться специальной защитной одеждой (кольчужной и подкладочной перчаткой);</li> <li>- определять сорт жилованного мяса;</li> <li>- определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству сырья и</li> </ul>	<p><b>Формы контроля обучения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение домашних заданий, работа синформацией, документами, литературой;</li> <li>- выполнение практических заданий потеме занятий;</li> <li>- подготовка и защита индивидуальных игрупповых заданий;</li> <li>- дифференцированный зачет;</li> </ul> <p>Формы оценки результативности обучения: традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение работ по производственной практике;</li> <li>- отчет по практике;</li> <li>- квалификационный экзамен.</li> </ul> <p>Формы оценки результативности обучения: традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу.</p> <p><b>Методы оценки результатов</b></p>

<p>вспомогательных материалов при жиловке мяса и субпродуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования действующих стандартов к качеству полуфабрикатов;</li> <li>- режимы технологических процессов производства полуфабрикатов;</li> <li>- изменения составных частей мяса и субпродуктов, свойств при обработке и хранении;</li> <li>- причины возникновения брака;</li> <li>- методику технологических расчетов производства полуфабрикатов и субпродуктов;</li> <li>- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования;</li> <li>- требования охраны труда и правила техники безопасности производства</li> </ul>	<p><b>обучения:</b> формирование результата промежуточной аттестации с учетом результатов текущего контроля</p>
--	---

<b>Результаты обучения (освоенные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>Общие компетенции</b>		
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознавать значимость получаемых знаний, умений и навыков для будущей жизнедеятельности, желание подготовиться к будущей профессиональной деятельности.</li> <li>- аргументировано обосновывать выбор своей профессии.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за работой обучающихся на лабораторных занятиях;</li> <li>- контроль решения ситуационных задач;</li> <li>- выполнение индивидуальных заданий</li> </ul>
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации обработки продуктов убоя.</li> <li>- корректировать профессиональное поведение на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опрос;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- дифференцированный зачет;</li> <li>- выполнение работ по производственной практике;</li> <li>- квалификационный экзамен</li> </ul>
<p><b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях</li> </ul>	

	профессиональной деятельности по обработке продуктов убоя.	
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные и Интернет- ресурсы.	
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для обработки продуктов убоя.	
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
<b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
<b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов обработки продуктов убоя.	
<b>Профессиональные компетенции</b>		
<b>ПК 1.3</b> Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов	- подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приемке сырья; - обоснованный выбор производственного инвентаря,	<b>Текущий контроль:</b> - оценка выполнения заданий; - контроль решения ситуационных задач, подготовки, рефератов, докладов; - устный опрос; - тестирование; - контрольная работа; - контроль за работой
<b>ПК 2.1</b> Контролировать качество сырья и полуфабрикатов		
<b>ПК 2.2</b> Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).		

## 4.2 Условия организации и проведения квалификационного экзамена по профессиональному модулю

Организация и проведение квалификационного экзамена по профессиональному модулю осуществляется в соответствии с положением П ВГАУ 1.06.06-2019 О квалификационном экзамене по профессиональному модулю образовательных программ среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

Квалификационный экзамен представляет собой процедуру оценивания результатов освоения обучающимися профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) с участием представителей работодателя и, в целом, направлен на оценку овладения квалификацией.

Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля и производственной практики.

Уровень подготовки обучающихся оценивается решением о готовности к выполнению профессиональной деятельности: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

Экзамен (квалификационный) по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих состоит из двух теоретических вопросов и аттестационного испытания - выполнения практического задания. Оценка производится путем сопоставления усвоенных алгоритмов деятельности с заданным эталоном деятельности. На выполнение всех видов заданий отводится 40 мин. (по 10 мин. на теоретические вопросы; 20 мин. на выполнение практического задания).

### 4.2.1 Критерии оценки устного опроса

Оценка, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы.
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой.
	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной

«неудовлетворительно», низкий уровень	дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.
--	---

#### 4.2. 2 Критерии оценки практических заданий

Оценка	Критерии
Отлично	<p>Обучающийся</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий, решении задач;</li> <li>- выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий;</li> <li>- при решении задач корректно выполнены все расчеты и записи.</li> </ul>
Хорошо	<p>Обучающийся</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнил требования к оценке «отлично», но допущены 2 – 3 недочета при выполнении практических заданий и студент может их исправить самостоятельно или при помощи преподавателя;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- при решении задачи делает незначительные ошибки;</li> <li>- при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров.</li> </ul>
Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическое задание выполнено не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы;</li> <li>- в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки;</li> <li>- студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму;</li> <li>- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.</li> </ul>
Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическое задание выполнено не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена;</li> <li>- при решении задачи допущены грубые ошибки, либо решение отсутствует;</li> <li>- на контрольные вопросы обучающийся не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы.</li> </ul>

#### 4.3 Оценочные средства для проведения квалификационного экзамена

##### **Перечень вопросов для проведения квалификационного экзамена по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

##### **Перечень вопросов для промежуточной аттестации**

1. Основные виды, породы крс, свиней.
2. Мясная продуктивность. Методы оценки.
3. Анатомическое строение туш крс.
4. Анатомическое строение туш свиней.
5. Способы и режимы охлаждения мяса. Режимы хранения.
6. Приемка скота. Основные технологические операции подготовки к убою.
7. Основные показатели качества туш.
8. Характеристика мяса в зависимости от вида убойного животного.
9. Части туш свиней, выход частей туш.
10. Части туш крс, выход частей туш.
11. Нормы выхода жилованного мяса по сортам.
12. Нормы выхода при комбинированной разделке и обвалке свиных туш.
13. Требования к мясу для изготовления мясных продуктов.
11. Технологические операции по подготовке мяса к производству мясных продуктов.
12. Схемы разделки туш крс, направления использования сырья от разделки.
13. Схемы разделки туш свиней, направления использования сырья от разделки.
14. Особенности обвалки мяса крс. Способы обвалки мяса. Выход обваленного мяса.
15. Особенности обвалки мяса свиней. Способы обвалки мяса. Выход обваленного мяса.
16. Оборудование и инвентарь для жиловки мяса крс.

17. Оборудование и инвентарь для жиловки мяса свиней.
18. Санитарная обработка оборудования, инвентаря, помещений.
19. Последовательность операций и особенности жиловки мяса крс.
20. Последовательность операций и особенности жиловки мяса свиней.
21. Жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов.
22. Технология и особенности разбора мясо по сортам.
23. Правила выделения мяса для полуфабрикатов.
24. Качественные признаки мяса от различных частей туш и субпродуктов и их производственное назначение.
25. Дефекты мяса и субпродуктов. Причины возникновения. Способы предотвращения.
26. Технологическая схема первичной переработки субпродуктов.



**Форма оценочной ведомости экзамена (квалификационного) по ПМ**

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)  
по профессиональному модулю:**

индекс, наименование модуля \_\_\_\_\_

обучающегося \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_ группы, \_\_\_\_\_ курса по специальности \_\_\_\_\_

код и наименование специальности

**Результаты промежуточной аттестации по элементам ПМ:**

Элементы модуля (код и наименование МДК, УП/ПП)	Форма промежуточной аттестации	Оценка

**Оценка сформированности профессиональных компетенций (по итогам УП/ПП)**

Код и наименование профессиональных компетенций (ПК)	Оценка (да/нет)
ПК1	
ПК2	

**Оценка сформированности общих компетенций (по итогам УП/ПП)** \_\_\_\_\_

да/нет

**Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю:**

№ экзаменационного билета \_\_\_\_\_ Оценка \_\_\_\_\_

**ВЫВОД:** Вид профессиональной деятельности « \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_  
освоен / не освоен

Дата

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_ ФИО

Члены комиссии: \_\_\_\_\_ ФИО

\_\_\_\_\_ ФИО

\_\_\_\_\_ ФИО

**Форма протокола заседания экзаменационной комиссии при проведении  
экзамена (квалификационного) по ПМ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

**Отделение среднего профессионального образования**

**ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_\_**

заседания экзаменационной комиссии при проведении экзамена (квалификационного) по ПМ

\_\_\_\_\_

индекс, наименование модуля

Председатель – ФИО \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю \_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_

код и наименование специальности

Курс \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

На экзамен явились \_\_\_\_\_ человек из числа допущенных,  
не явились \_\_\_\_\_ человек.

**РЕШИЛИ:**

№	ФИО обучающегося	Оценка по экзамену (квалификационному) по ПМ	Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен
1			
2			
3			
4			
5			
...			




Председатель экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_ ФИО

Члены комиссии: \_\_\_\_\_ ФИО

\_\_\_\_\_ ФИО

\_\_\_\_\_ ФИО

**Лист периодических проверок рабочей программы  
и информация о внесенных изменениях**

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №5 от 14.06.2022 г.</p>	<p>На 2022-2023 уч. год потребности в корректировке нет.</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года</p>	<p align="center">нет</p>
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №5 от 13.06.2023 г.</p>	<p>На 2023-2024 уч. год потребности в корректировке нет</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2023-2024 учебного года</p>	<p align="center">нет</p>
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №7 от 17.06.2024 г.</p>	<p>На 2024-2025 уч. год потребности в корректировке нет</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2024-2025 учебного года</p>	<p align="center">нет</p>