Государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

Комплект

контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

ПМ 02 «Первичная переработка скота»

по профессии 19.01.12
«Переработчик скота и мяса»

2020 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
специальных дисциплин
Председатель _____Л.В.Турышева
Протокол № 1
« 28 » 08 2020г

Утверждаю:
Зам.директора
_____Л.И.Петрова

Организация-разработчик: **государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»**

Составила: Швецова Екатерина Александровна, преподаватель

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Первичная переработка скота» по профессии 19.01.12 «Переработчик скота и мяса».

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ППКРС в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля необходимо оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции

ПК 2.1 Выполнять технологические процессы по переработке крупного рогатого скота;

ПК 2.2 Выполнять технологические процессы по переработке мелкого рогатого скота;

ПК 2.3 Выполнять технологические процессы по переработке свиней.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Сформированность компетенций (в т.ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение отдается комплексной оценке.

При организации экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю используется накопительная система оценивания квалификации студентов, а именно выполненные лабораторно-практические занятия, успешно сданные экзамены по междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам, входящим в состав модуля.

Технология оценивания: отдельные компетенции в составе вида профессиональной деятельности, трудоемкость выполнения которых существенно превышает время экзамена (квалификационного), решением комиссии в ходе экзамена (квалификационного) перезачитываются по результатам собеседования со студентом. В этом случае на экзамен (квалификационный) представляются аттестационные листы, оценочные ведомости.

Таблица 1

Результаты	**Основные показатели оценки результата**
ПК 2.1 Выполнять технологические процессы по переработке крупного рогатого скота;	Знает все технологические приемы убоя КРС. Подготовка к убою, а так же технику безопасности.
ПК 2.2 Выполнять технологические процессы по переработке мелкого рогатого скота;	Знает все технологические приемы убоя МРС. Подготовка к убою, а так же технику безопасности.
ПК 2.3 Выполнять технологические процессы по переработке свиней.	Знает все технологические приемы убоя свиней. Подготовка к убою, а так же технику безопасности.

Таблица 2

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии: - участие в НСО; -участие в олимпиадах, научно-практических

	конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности; - прохождение производственной практики,
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Выбор и применение эффективных методов и способов решения профессиональных задач в области переработки мяса
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Успешное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области переработки мяса
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Умение получать необходимую информацию с использованием различных источников, включая электронные.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Качественное оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; Применение профессиональных программ при решении учебных и профессиональных задач.
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и выполнения задания по практике; Умение работать в группе; Участие в студенческом самоуправлении; Участие в профессиональных конкурсах
ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

<u>иметь практический опыт:</u>

ПО.01 Оглушения, убоя, и обескровливания животных;

ПО.02 Съёмки шкур;

ПО.03 Разделки туш и полутуш;

ПО.04 Сдачи продукции на охлаждение.

<u>уметь:</u>

У1. Выполнять технологические операции оглушения животных различными способами (электрическим током, механическим орудием, вт.ч. молотом и стилетом);

У2. Выполнять технологические операции обескровливания животных в вертикальном и горизонтальном положениях;

У3. Снимать шкуры с туш ручным и механическим способами;

У4. Мездрить шкуры;

У5. Проводить технологические операции удаления щетины , шпарки и опалки туш свиней;

У6. Выявлять дефекты, ухудшающие товарный вид туши, и исправлять их;

У7. Извлекать внутренние органы;
У8. Проводить туалет туш и полутуш;
У9. Проводить распиловку туш;
У10. Транспортировать туши и полутуши для дальнейшей обработки;
знать:
З1. Характеристику основных процессов переработки крупного рогатого скота, свиней;
З2. Устройство и принцип действия технологического оборудования;
З3. Точки ветеринарного и производственного контроля в цехе убоя скота и разделки туш;
З4. Основные виды нормативно- технической документации;
З5. Государственные стандарты и технические условия на продукты убоя;
З6. Правила сдачи готовой продукции.

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 02.01 Технология переработки крупного рогатого скота	Экзамен
МДК 02.02 Технология переработки мелкого рогатого скота	Экзамен
МДК 02.03 Технология переработки свиней	Экзамен
УП.02	Дифференцированный зачет
ПП.02	Дифференцированный зачет
ПМ.02	Квалификационный экзамен

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: экзамен.

3.2. Контрольно – оценочные средства промежуточной аттестации по МДК 02.01 «Технология переработки крупного рогатого скота»

ГБПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

Рассмотрено на заседании МК	Утверждаю
агротехнологических дисциплин	Заместитель директора
Протокол №____ от _____201___ г.	_____ Л.И.Петрова
Председатель_____ Л.В.Турышева	

ВОПРОСЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА
МДК 02.01 «Технология переработки крупного рогатого скота»
для студентов профессии 19.01.12 «Переработчик скота и мяса»

1. Технология убоя КРС
2. Технология обработки шкурного сырья
3. Последовательность переработки мясных туш говядины
4. Технология обвалки мяса. Требования к качеству. Техника безопасности при обвалке.
5. Технология переработки костного сырья
6. Полуфабрикаты из говядины(на выбор)
7. Переработка субпродуктов 1 категории
8. Переработка субпродуктов 2 категории

ГБПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

Рассмотрено на заседании МК	Утверждаю
агротехнологических дисциплин	Заместитель директора
Протокол №____ от _____201___ г.	_____ Л.И.Петрова
Председатель_____ Л.В.Турышева	

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ
МДК 02.01 «Технология переработки крупного рогатого скота»
для студентов профессии 19.01.12 «Переработчик скота и мяса»

Экзаменационный билет № 1

1.Технология убоя КРС
2. Технология обработки шкурного сырья

Экзаменационный билет № 2

1. Последовательность переработки мясных туш говядины

2. Технология обвалки мяса. Требования к качеству. Техника безопасности при обвалке.

Экзаменационный билет № 3

1. Технология переработки костного сырья
2. Полуфабрикаты из говядины(на выбор)

Экзаменационный билет № 4

1.Переработка субпродуктов 1 категории
2. Последовательность переработки мясных туш говядины

Экзаменационный билет № 5

1. Технология убоя КРС
2. Переработка субпродуктов 2 категории

Экзаменационный билет № 6

1.Перерработка субпродуктов 2 категории
2. Полуфабрикаты из говядины(на выбор)

Экзаменационный билет № 7

1.Технология переработки костного сырья.
2.Последовательность переработки мясных туш говядины

Экзаменационный билет № 8

1. Технология обработки шкурного сырья
2. Технология обвалки мяса. Требования к качеству. Техника безопасности при обвалке.

Экзаменационный билет № 9

1. Последовательность переработки мясных туш говядины
2.Переработка субпродуктов 1 категории

Экзаменационный билет № 10

1. Технология убоя КРС
2. Технология переработки костного сырья

Преподаватель Е.А.Швецова

3.3. Контрольно – оценочные средства промежуточной аттестации по МДК 02.02 «Технология переработки мелкого рогатого скота»

ГБПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

Рассмотрено на заседании МК	Утверждаю
агротехнологических дисциплин	Заместитель директора
Протокол №____ от _____201___ г.	_____ Л.И.Петрова
Председатель_____ Л.В.Турышева	

ВОПРОСЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА
по МДК 02.02 «Технология переработки мелкого рогатого скота»
для студентов профессии 19.01.12 «Переработчик скота и мяса»

1. Условия приема МРС для переработки. Факторы, влияющие на качество сырья. Ветеринарно-санитарные требования к технологии переработки.
2. Технология переработки МРС.
3. Техника сбора и переработки жиров МРС. Показатели и требования к качеству.

4. Требования к качеству мясных туш баранины, козлятины. Показатели упитанности мяса.
5. Техника распиловки баранины, козлятины. Требования к качеству полутуш. Безопасные приемы труда.
6. Разруб передней и задней четвертины на отруба. Требования к качеству отрубов. Техника безопасности при работе.
7. Технология переработки костного сырья
8. Обвалка отрубов МРС
9. Переработка кишечного сырья МРС
10. Переработка субпродуктов 1 категории
11. Переработка субпродуктов 2 категории.

ГБПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

Рассмотрено на заседании МК агротехнологических дисциплин
Протокол №____ от _____201___ г.
Председатель_____ Л.В.Турышева

Утверждаю
Заместитель директора
_____ Л.И.Петрова

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ
по МДК 02.02 «Технология переработки мелкого рогатого скота»
для студентов профессии 19.01.12 «Переработчик скота и мяса»

Экзаменационный билет № 1

1. Условия приема МРС для переработки. Факторы, влияющие на качество сырья. Ветеринарно-санитарные требования к технологии переработки.
2. Технология переработки МРС.

Экзаменационный билет № 2

1. Техника сбора и переработки жиров МРС. Показатели и требования к качеству.
2. Требования к качеству мясных туш баранины, козлятины. Показатели упитанности мяса.

Экзаменационный билет № 3

1. Техника распиловки баранины, козлятины. Требования к качеству полутуш. Безопасные приемы труда.
2. Разруб передней и задней четвертины на отруба. Требования к качеству отрубов. Техника безопасности при работе.

Экзаменационный билет № 4

1. Обвалка отрубов МРС
2. Технология переработки костного сырья

Экзаменационный билет № 5

1. Переработка субпродуктов 1 категории
2. Технология переработки МРС

Экзаменационный билет № 6

1. Переработка кишечного сырья МРС
2. Условия приема МРС для переработки. Факторы, влияющие на качество сырья. Ветеринарно-санитарные требования к технологии переработки

Экзаменационный билет № 7

1. Технология переработки МРС
2. Переработка кишечного сырья МРС.

Экзаменационный билет № 8

1. Разруб передней и задней четвертины на отруба. Требования к качеству отрубов. Техника безопасности при работе.
2. Технология переработки костного сырья

Экзаменационный билет № 9

1. Переработка субпродуктов 1 категории
2. Обвалка отрубов МРС

Экзаменационный билет № 10

1. Техника распиловки баранины, козлятины. Требования к качеству полутуш. Безопасные приемы труда.
2. Переработка субпродуктов 2 категории.

3.4. Контрольно – оценочные средства промежуточной аттестации по МДК 02.03 «Технология переработки свиней»

ГБПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

Рассмотрено на заседании МК агротехнологических дисциплин
Протокол №____ от _____201___ г.
Председатель_____ Л.В.Турышева

Утверждаю
Заместитель директора
_____ Л.И.Петрова

ВОПРОСЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА
по МДК 02.03 «Технология переработки свиней»
для студентов профессии 19.01.12 «Переработчик скота и мяса»

1. Ветеринарно-санитарные требования и последовательность технологических операций по переработке свиней
2. Техника сбора и обработки жира-сырца. Вытопка жира. Показатели качества жиров.
3. Техника переработки кишечного сырья .Шлямовка. Способы консервирования. Требования к качеству кишечного сырья. Применение.
4. Ткани мяса. Созревание мяса. Температурное состояние мяса. Технология охлаждения и замораживания
5. Техника обвалки туш свинины. Оборудование и инструменты для работы.
6. Правила техники безопасности. требования к качеству отрубов.
7. Технология переработки костного сырья и крови .Промышленное и кулинарное применение. Требования к качеству сырья.
8. Переработка субпродуктов I категории. Инструменты, инвентарь для обработки и безопасные приёмы труда. Требования к качеству обработанных субпродуктов.
9. Переработка субпродуктов II категории. Инструменты, инвентарь для обработки и безопасные приёмы труда. Требования к качеству обработанных субпродуктов

ГБПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

Рассмотрено на заседании МК агротехнологических дисциплин

Утверждаю
Заместитель директора

Протокол №____ от _____201___ г. _____ Л.И.Петрова
Председатель_____ Л.В.Турышева

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ
по МДК 02.03 «Технология переработки свиней»
для студентов профессии 19.01.12 «Переработчик скота и мяса»

Экзаменационный билет № 1

1. Ветеринарно-санитарные требования и последовательность технологических операций по переработке свиней
2. Переработка субпродуктов II категории. Инструменты, инвентарь для обработки и безопасные приёмы труда. Требования к качеству обработанных субпродуктов

Экзаменационный билет № 2

1. Техника сбора и обработки жира-сырца. Вытопка жира. Показатели качества жиров.
2. Переработка субпродуктов I категории. Инструменты, инвентарь для обработки и безопасные приёмы труда. Требования к качеству обработанных субпродуктов.

Экзаменационный билет № 3

1. Техника переработки кишечного сырья .Шлямовка. Способы консервирования. Требования к качеству кишечного сырья. Применение.
2. Технология переработки костного сырья и крови .Промышленное и кулинарное применение. Требования к качеству сырья.

Экзаменационный билет № 4

1. Ткани мяса. Созревание мяса. Температурное состояние мяса. Технология охлаждения и замораживания
2. Правила техники безопасности. требования к качеству отрубов.

Экзаменационный билет № 5

1. Техника обвалки туш свинины. Оборудование и инструменты для работы.
2. Ветеринарно-санитарные требования и последовательность технологических операций по переработке свиней

Экзаменационный билет № 6

1. Переработка субпродуктов II категории. Инструменты, инвентарь для обработки и безопасные приёмы труда. Требования к качеству обработанных субпродуктов
2. Техника сбора и обработки жира-сырца. Вытопка жира. Показатели качества жиров.

Экзаменационный билет № 7

1. Переработка субпродуктов I категории. Инструменты, инвентарь для обработки и безопасные приёмы труда. Требования к качеству обработанных субпродуктов.
2. Техника переработки кишечного сырья .Шлямовка. Способы консервирования. Требования к качеству кишечного сырья. Применение.

Экзаменационный билет № 8

1. Технология переработки костного сырья и крови .Промышленное и кулинарное применение. Требования к качеству сырья.
2. Ткани мяса. Созревание мяса. Температурное состояние мяса. Технология охлаждения и замораживания

Экзаменационный билет № 9

1. Правила техники безопасности. требования к качеству отрубов.

2. Техника обвалки туш свинины. Оборудование и инструменты для работы.

Экзаменационный билет № 10

1. Техника сбора и обработки жира-сырца. Вытопка жира. Показатели качества жиров.
2. Техника переработки кишечного сырья .Шлямовка. Способы консервирования.

4. Оценка учебной практики

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной практике является оценка:

-формирование у обучающихся практических профессиональных умений,

-приобретение первоначального практического опыта, реализуемого в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, качества выполнения отчета по практике и его защиты.

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.2. Учебная практика:

- Инструктаж студентов по технике безопасности на рабочих местах. - Знакомство с технологическими операциями оглушения животных различными способами (электрическим током, механическим орудием, вт.ч. молотом и стилетом); - Знакомство с технологическими операциями обескровливания животных в вертикальном и горизонтальном положениях; - Знакомство с технологическими операциями снимания шкуры с туш ручным и механическим способами; - Знакомство с технологическими операциями мездрения шкуры; - Знакомство с технологическими операциями удаления щетины, шпарки и опалки туш свиней; - Изучение способов выявления дефектов, ухудшающих товарный вид туши, и приемов их исправления; - Знакомство с технологическими операциями извлечения внутренних органов; - Знакомство с технологией туалета туш и полутуш; - Знакомство с технологическими операциями распиловки туш; - Изучение способов транспортировки туши и полутуши для дальнейшей обработки - Подготовка документации по прохождению практики (дневников, производственных характеристик, отчетов)	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07

4.3. Форма аттестационного листа

Характеристика
учебной и профессиональной деятельности
обучающегося во время учебной практики

ФИО_____,
обучающийся(аяся) по профессии 19.01.12 «Переработчик скота и мяса»успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю «Первичная переработка скота»

в объеме 144 час. с «____»_____20___г. по «____»_____20____г.

в организации_____

Результаты формирования общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций выражаются в уровнях: высокий, средний, низкий.

Высокий (В) уровень (5 баллов) – обучающийся выполняет все виды работ уверенно, добросовестно, эффективно, без ошибок, в полном объеме.

Средний (С) уровень (4 балла) – обучающийся выполняет все виды работ уверенно, добросовестно, эффективно, но с незначительными ошибками.

Низкий (Н) уровень (3 балла) – при выполнении профессиональных работ обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле.

Результаты аттестации

Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля.	Критерии оценки.	Результаты формирования ОК, ПК.
ПК 2.1 Выполнять технологические процессы по переработке крупного рогатого скота;	Знает все технологические приемы убоя КРС. Подготовка к убою, а так же технику безопасности.	
ПК 2.2 Выполнять технологические процессы по переработке мелкого рогатого скота;	Знает все технологические приемы убоя МРС. Подготовка к убою, а так же технику безопасности.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии: - прохождение практики,	
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Выбор и применение эффективных методов и способов решения профессиональных задач в области переработки мяса	
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности,	Успешное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области переработки мяса	

нести ответственность за результаты своей работы.		
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Умение получать необходимую информацию с использованием различных источников, включая электронные.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Качественное оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; Применение профессиональных программ при решении учебных и профессиональных задач.	
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и выполнения задания по практике; Умение работать в группе; Участие в студенческом самоуправлении; Участие в профессиональных конкурсах	

Заключение:

Обучающийся за время учебной практики показал (а) _____ уровень формирования ОК и ПК.

Дата «___»_____20__г.

Подпись руководителя практики от предприятия _____

Подпись руководителя практики от учебного заведения _____

5. Оценка производственной практики

5.1. Общие положения

Целью оценки по производственной практике является оценка:

- формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций,
- приобретение практического опыта в условиях реального производства и реализуемого в рамках модуля по виду профессиональной деятельности , предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, производственной характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, качества выполнения отчета по практике и его защиты.

5.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

5.2.2. Производственная практика (по профилю специальности):

- Инструктаж студентов по технике безопасности на рабочих местах. - Ознакомление с работой предприятия и правилами поведения на производстве. - Составление графика работы, знакомство с руководителем практики. - Знакомство с технологическими операциями оглушения животных различными способами (электрическим током, механическим орудием, вт.ч. молотом и стилетом); - Знакомство с технологическими операциями обескровливания животных в вертикальном и горизонтальном положениях; - Знакомство с технологическими операциями снимания шкуры с туш ручным и механическим способами; - Знакомство с технологическими операциями мездрения шкуры; - Знакомство с технологическими операциями удаления щетины, шпарки и опалки туш свиней; - Изучение способов выявления дефектов, ухудшающих товарный вид туши, и приемов их исправления; - Знакомство с технологическими операциями извлечения внутренних органов; - Знакомство с технологией туалета туш и полутуш; - Знакомство с технологическими операциями распиловки туш; - Изучение способов транспортировки туши и полутуши для дальнейшей обработки - Подготовка документации по прохождению практики (дневников, производственных характеристик, отчетов)	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07

5.3. Форма аттестационного листа

Характеристика
учебной и профессиональной деятельности
обучающегося во время производственной практики

ФИО_____,
обучающийся(аяся) по профессии 19.01.12 «Переработчик скота и мяса»успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю «Первичная переработка скота»

в объеме 144 час. с «____»_____20___г. по «____»_____20____г.

в организации_____

Результаты формирования общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций выражаются в уровнях: высокий, средний, низкий.

Высокий (В) уровень (5 баллов) – обучающийся выполняет все виды работ уверенно, добросовестно, эффективно, без ошибок, в полном объеме.

Средний (С) уровень (4 балла) – обучающийся выполняет все виды работ уверенно, добросовестно, эффективно, но с незначительными ошибками.

Низкий (Н) уровень (3 балла) – при выполнении профессиональных работ обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле.

Результаты аттестации

Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля.	Критерии оценки.	Результаты формирования ОК, ПК.
ПК 2.1 Выполнять технологические процессы по переработке крупного рогатого скота;	Знает все технологические приемы убоя КРС. Подготовка к убою, а так же технику безопасности.	
ПК 2.2 Выполнять технологические процессы по переработке мелкого рогатого скота;	Знает все технологические приемы убоя МРС. Подготовка к убою, а так же технику безопасности.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии: - прохождение практики,	
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Выбор и применение эффективных методов и способов решения профессиональных задач в области переработки мяса	
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности,	Успешное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области переработки мяса	

нести ответственность за результаты своей работы.		
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Умение получать необходимую информацию с использованием различных источников, включая электронные.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Качественное оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; Применение профессиональных программ при решении учебных и профессиональных задач.	
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и выполнения задания по практике; Умение работать в группе; Участие в студенческом самоуправлении; Участие в профессиональных конкурсах	

Заключение:

Обучающийся за время производственной практики показал (а) _____ уровень формирования ОК и ПК.

Дата «___»_____20__г.

Подпись руководителя практики от предприятия _____

Подпись руководителя практики от учебного заведения _____

6. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена.

6.1. Общие положения.

Экзамен предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля «Переработка скота и мяса» профессии СПО 19.01.12 «Переработчик скота и мяса»

Экзамен по профессиональному модулю включает:

- Анализ результатов освоения междисциплинарных курсов МДК 02.01 «Технология переработки крупного рогатого скота», МДК 02.02 «Технология переработки мелкого рогатого скота», МДК 02.03 «Технология переработки свиней»
- Анализ результатов дифференцированного зачета по учебной практике
- Анализ отчета по производственной практике и его защита

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен» с выставлением дифференцированной оценки.

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе профессионального модуля.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

6.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1. Выполнять технологические процессы по переработке крупного рогатого скота.

ПК 2.2. Выполнять технологические процессы по переработке мелкого рогатого скота.

ПК 2.3. Выполнять технологические процессы по переработке свиней.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

6.3.Требования к отчету о прохождении производственной практики

По результатам прохождения производственной практики студентами предоставляются следующие документы:

- Дневник по практике, оформленный в соответствии с программой практики
- Аттестационный лист, подписанный руководителем практики с предприятия

На титульном листе дневника указывается:

- наименование учебного заведения;
- наименование вида практики;
- фамилия, имя, отчество студента, группа и курс обучения;
- место прохождения практики (наименование организации, предприятия, учреждения);
- период прохождения практики

6.4.Критерии оценки отчета о производственной практике

Критерии оценивания при сдаче отчета по практике.

1. Отлично: соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); содержание задания раскрыто полностью; не нарушены сроки сдачи отчета.
2. Хорошо: соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); оформление отчета; содержание задание раскрыто полностью; не нарушены сроки сдачи отчета.
3. Удовлетворительно: соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме; не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); в оформлении отчета прослеживается небрежность; содержание задания раскрыто не полностью; нарушены сроки сдачи отчета.
4. Неудовлетворительно: соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объеме; нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); в оформлении отчета прослеживается небрежность; содержание задания не раскрыто; нарушены сроки сдачи отчета.

Критерии оценивания при проведении защиты отчета по практике.

1. Отлично: студент демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики.
2. Хорошо: студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов; владеет необходимой

для ответа терминологией; недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.

3. Удовлетворительно: студент демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики; использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.

4. Неудовлетворительно: студент демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

6.5. Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входят требования к оформлению отчета по практике и критерии оценки, критерии оценки для экзаменующегося, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 02 «Первичная переработка скота»

ФИО_____

Обучающийся на 2 курсе по профессии СПО 19.01.12 «Переработчик скота и мяса» освоил(а) программу профессионального модуля «Первичная переработка скота» в объеме 510 час. с «___»_____20___г. по «___»_____20___г.
результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	**Формы Промежуточной аттестации**	**Оценка**
МДК 02.01 «Технология переработки крупного рогатого скота»	Экзамен	
МДК 02.02 «Технология переработки мелкого рогатого скота»	Экзамен	
МДК 02.03 «Технология переработки свиней»	Экзамен	
УП. 02	ДЗ	
ПП.02	ДЗ	
Квалификационный экзамен	Эк	

Итоги экзамена по профессиональному модулю.

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	оценка
ПК 2.1. Выполнять технологические процессы по переработке крупного рогатого	Знает все технологические приемы убоя КРС. Подготовка к убою, а так же технику безопасности.	

скота		
ПК 2.2. Выполнять технологические процессы по переработке мелкого рогатого скота	Знает все технологические приемы убоя МРС. Подготовка к убою, а так же технику безопасности.	
ПК 2.3. Выполнять технологические процессы по переработке свиней	Знает все технологические приемы убоя свиней. Подготовка к убою, а так же технику безопасности.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии: - участие в НСО; -участие в олимпиадах, научно-практических конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления, - прохождение производственной практики,	
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Выбор и применение эффективных методов и способов решения профессиональных задач в области переработки мяса	
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Успешное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области переработки мяса	
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Умение получать необходимую информацию с использованием различных источников, включая электронные.	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Качественное оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; Применение профессиональных программ при решении учебных и профессиональных задач.	
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и выполнения задания по практике; Умение работать в группе; Участие в студенческом самоуправлении; Участие в профессиональных конкурсах	
Дата «_____»_____20____г. Подписи членов экзаменационной комиссии		