Государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

Комплект

контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

ПМ.04 Жиловка мяса и субпродуктов

Программы подготовки специалистов среднего звена

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

Составитель: Швецова Е.А., преподаватель

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности 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 4.1 Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам ;
ПК4.2 Выполнять процесс жиловки субпродуктов

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 4.1 Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам	Знает основные способы и приёмы жиловки мяса ; Умеет сортировать мясо по сортам; Умеет пользоваться защитными кольчужными перчатками ; Умеет отделять от мышечной ткани плёнки, хрящи, сухожилия, кровоподтеки, остатки костей;
ПК 4.2. Выполнять процесс жиловки субпродуктов	Знает номенклатуру субпродуктов; Умеет подготавливать субпродукты к жиловке; Умеет отделять плёнки, сухожилия, жилы, кровоподтёки с субпродуктов 1 и 2 категории всех видов скота.

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	Умение получать необходимую информацию с использованием различных источников, включая

для эффективного выполнения профессиональных задач.	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:

иметь практический опыт:

-Жиловки мяса (по видам) и разделения его по сортам: высший сорт, первый сорт, второй сорт;

-Подготовки субпродуктов к жиловке;

-Жиловки субпродуктов первой и второй категории скота всех видов.

уметь:

-Жиловать и разбирать мясо по сортам;

-Соблюдать установленные нормы выходов жилованного мяса (по видам)

-Отделять сухожилия, плёнки, крупные кровеносные сосуды, жировые отложения, кровоподтёки;

-Раскладывать в отдельную тару мясо по сортам, субпродукты, отжилованный жир, хрящи, сухожилия, плёнки и отходы;

-Пользоваться специальной, защитной одеждой(кольчужной и подкладочной перчаткой);

-Определять сортность жилованного мяса;

-Определять качество процесса жиловки мяса всех видов и субпродуктов;

знать:

-Анатомическое строение туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней;

- Расположение мышечной, жировой и соединительной тканей;

-Приёмы и способы жиловки мяса (по видам);

-Средние нормы выходов жилованного мяса при жиловке по сортам;

-Допустимое наличие соединительной ткани в виде плёнок к массе мяса при сортовой жиловке;

-Номенклатуру субпродуктов и разделение их на группы и категории;

-Химический состав и пищевую ценность субпродуктов;
- Технологические операции жиловки мяса и субпродуктов;
- Технологические требования к качеству жиловки;
- Виды дефектов жиловки и способы их предупреждения и устранения.

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 04.01 Технология обвалки мяса	Экзамен
УП.04	Дифференцированный зачет
ПП.04	Дифференцированный зачет
ПМ.04	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: ДЗ.

3.2. Контрольно – оценочные средства промежуточной аттестации МДК 04.01 «Технология жиловки мяса и субпродуктов»

ГБПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

Рассмотрено на заседании МК	Утверждаю
агротехнологических дисциплин	Заместитель директора
Протокол №____ от _____20___ г.	_____ Л.И.Петрова
Председатель_____ Л.В.Турышева	

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА
МДК 04.01 «Технология жиловки мяса и субпродуктов»
для студентов профессии 19.01.12 «Переработчик скота и мяса»
Вариант 1

1. Укажите массовую долю соединительной и жировой ткани в говядине высшего сорта не более
1) 6% 2) 0% 3) 3%
2. Укажите содержание в нежирной свинине мышечной ткани с массовой долей жировой ткани не более
1) 10 2) 20 3) 15
3. Что зависит от правильного проведения процесса жиловки
1) рисунок колбас на разрезе
2) выход готовых изделий
3) продолжительность процесса жиловки
4. Укажите направление использования непищевых отходов
1) производство технических продуктов
2) не перерабатывают
3) производство кормовой муки
5. Укажите оптимальную температуру в сырьевом цехе
1) 14-18°С 2) 6-8°С 3) 10-12°С
6. Каким раствором перед обвалкой и жиловкой обрабатывают столы и инструмент
1) 0,1% - ным раствором хлорной извести
2) 0,2% - ным раствором хлорной извести
3) 0,5% - ным раствором хлорной извести
7. Как называется процесс отделения от мяса мелких косточек, сухожилий, хрящей, пленок и разделение его по сортам в зависимости от содержания жировой и соединительной ткани?
1) разделка 2) обвалка 3) жиловка
8. Нагрудная металлическая сетка должна закрывать
1) грудь и живот 2) бедра 3) живот

9. Укажите средний выход жилованного говяжьего мяса для высшего сорта (в % к массе жилованного мяса)

1) 15-20 2) 25-30 3) 20-35

10. Укажите средний выход жилованного свиного мяса для жирного сорта (в % к массе разобранной свинины)

1) 30 2) 35 3) 40

11. По пищевой ценности субпродукты бывают?

1) I и II категории
2) I , II и III категории
3) I , II, III и IV категории

12. К субпродуктам I категории относятся (подчеркните нужное):

языки, легкое, хвосты говяжьи и бараньи, селезенка, мясная обрезь, почки

13. К субпродуктам II категории относятся (подчеркните нужное):

головы говяжьи и свиные без языка, головы бараньи с языком и мозгами, сердце, печень

уши свиные и говяжьи, ноги говяжьи

14. В зависимости от вида животных мясные субпродукты делят на:

15. К мякотным субпродуктов относят :

1) губы и пятачки, ножки свиные, ноги и путового сустав говяжьи, лошадиные, уши говяжьи и свиные, головы свиные

2) желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиней язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозг, калтык, диафрагма, трахея, вымя

3) головы лошадиные, говяжьи, хвосты говяжьи и бараньи

16. К мясокостной субпродуктов относят :

1) головы лошадиные, говяжьи, хвосты говяжьи и бараньи желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиней

2) губы и пятачки, ножки свиные, ноги и путового сустав говяжьи, лошадиные, уши говяжьи и свиные, головы свиные, межсосковой часть свиных шкур

3) язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозг, калтык, диафрагма, вымя

17. К шерстным субпродуктов относят :

1) председателя лошадиные, говяжьи, хвосты говяжьи и бараньи

2) губы и пятачки, ножки свиные, ноги и путового сустав говяжьи, лошадиные, уши говяжьи и свиные, головы свиные

3) желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиней

язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозг, калтык, диафрагма, трахея, вымя

18. К слизистых субпродуктов относят :

1) губы и пятачки, ножки свиные, ноги и путового сустав говяжьи, лошадиные, уши говяжьи и свиные, головы свиные

2) желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиней

3) язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозг,

4) калтык, диафрагма, трахея, вымя председателя лошадиные, говяжьи, хвосты говяжьи и бараньи

ГБПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

Рассмотрено на заседании МК
агротехнологических дисциплин
Протокол №____ от _____20___ г.
Председатель_____ Л.В.Турышева

Утверждаю
Заместитель директора
_____ Л.И.Петрова

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА
МДК 04.01 «Технология жиловки мяса и субпродуктов»
для студентов профессии 19.01.12 «Переработчик скота и мяса»
Вариант 2

1. К слизистых субпродуктов относят :
1) губы и пятачки, ножки свиные, ноги и путового сустав говяжьи, лошадиные, уши говяжьи и свиные, головы свиные
2) желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиней
3) язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозг,
4) калтык, диафрагма, трахея, вымя, председателя лошадиные, говяжьи, хвосты говяжьи и бараньи
2. К субпродуктам II категории относятся (подчеркните нужное):
головы говяжьи и свиные без языка, головы бараньи с языком и мозгами, сердце
печень, уши свиные и говяжьи, ноги говяжьи
3. В зависимости от вида животных мясные субпродукты делят на:
4. К мякотным субпродуктов относят :
1) губы и пятачки, ножки свиные, ноги и путового сустав говяжьи, лошадиные, уши говяжьи и свиные, головы свиные
2) желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиней язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозг, калтык, диафрагма, трахея, вымя
3) головы лошадиные, говяжьи, хвосты говяжьи и бараньи
5. К мясокостной субпродуктов относят :
1) головы лошадиные, говяжьи, хвосты говяжьи и бараньи желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиней
2) губы и пятачки, ножки свиные, ноги и путового сустав говяжьи, лошадиные, уши говяжьи и свиные, головы свиные, межсосковой часть свиных шкур
3) язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозг, калтык, диафрагма, вымя
6. К шерстным субпродуктов относят :
1) председателя лошадиные, говяжьи, хвосты говяжьи и бараньи
2) губы и пятачки, ножки свиные, ноги и путового сустав говяжьи, лошадиные, уши говяжьи и свиные, головы свиные
3) желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиней язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозг, калтык, диафрагма, трахея, вымя
7. Что зависит от правильного проведения процесса жиловки
1) рисунок колбас на разрезе
2) выход готовых изделий
3) продолжительность процесса жиловки
8. Укажите направление использования непищевых отходов

1) производство технических продуктов
2) не перерабатывают
3) производство кормовой муки

9. Укажите массовую долю соединительной и жировой ткани в говядине высшего сорта не более

1) 6% 2) 0% 3) 3%

10. Укажите содержание в нежирной свинине мышечной ткани с массовой долей жировой ткани не более

1) 10 2) 20 3) 15

11. Как называется процесс отделения от мяса мелких косточек, сухожилий, хрящей, пленок и разделение его по сортам в зависимости от содержания жировой и соединительной ткани?

1) разделка 2) обвалка 3) жиловка

12. Нагрудная металлическая сетка должна закрывать

1) грудь и живот 2) бедра 3) живот

13. Укажите средний выход жилованного свиного мяса для жирного сорта (в % к массе разобранной свинины)

1) 30 2) 35 3) 40

14. По пищевой ценности субпродукты бывают?

1) I и II категории
2) I , II и III категории
3) I , II, III и IV категории

15. К субпродуктам I категории относятся (подчеркните нужное):
языки, легкое, хвосты говяжьи и бараньи, селезенка, мясная обрезь, почки

16. Укажите оптимальную температуру в сырьевом цехе

1) 14-18°С 2) 6-8°С 3) 10-12°С

17. Каким раствором перед обвалкой и жиловкой обрабатывают столы и инструмент

1) 0,1% - ным раствором хлорной извести
2) 0,2% - ным раствором хлорной извести
3) 0,5% - ным раствором хлорной извести

18. Укажите средний выход жилованного говяжьего мяса для высшего сорта (в % к массе жилованного мяса)

1) 15-20 2) 25-30 3) 20-35

Ключ
к тестовым заданиям для экзамена
МДК 04.01 «Технология жиловки мяса и субпродуктов»
для студентов профессии 19.01.12 «Переработчик скота и мяса»

	1 вариант	2 вариант
1.	2	2
2.	1	головы говяжьи и свиные без языка, уши свиные и говяжьи, ноги говяжьи
3.	2	Свиные, говяжьи и т.д
4.	3	2
5.	2	1
6.	2	1
7.	3	2
8.	3	3
9.	1	2
10.	1	1
11.	1	3
12.	Языки, почки	3
13.	головы говяжьи и свиные без языка, уши свиные и говяжьи, ноги говяжьи	1
14.	Свиные, говяжьи и т.д	1
15.	2	Языки, почки
16.	1	2
17.	1	2
18.	2	1

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

– Техника безопасности при жиловке мяса и субпродуктов. – Приемы жиловки лопаточной части говядины. – Приемы жиловки шейной части говядины. – Приемы жиловки спинно-реберной и грудной частей говядины. – Приемы жиловки поясничной и тазобедренной частей говядины. – Определение сортности частей мякоти говядины. – Приемы жиловки мякоти передней части свинины. – Приемы жиловки мякоти задней части свинины. – Определение сортности частей мякоти свинины. – Приемы жиловки мякоти передней части баранины. – Определение сортности частей мякоти баранины. – Определение сортности частей мякоти баранины. – Приемы жиловки субпродуктов I категории. – Приемы жиловки субпродуктов II категории. – Определение сортности субпродуктов. – Определение выхода жилованных субпродуктов.	ПК 4.1, ПК 4.2, 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 ПМ.04 «Жиловка мяса и субпродуктов» в объеме 108 часов 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 4.1 Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам	Знает основные способы и приёмы жиловки мяса; Умеет сортировать мясо по сортам; Умеет пользоваться защитными кольчужными перчатками ; Умеет отделять от мышечной ткани плёнки, хрящи, сухожилия, кровоподтеки, остатки костей;	
ПК 4.2. Выполнять процесс жиловки субпродуктов	Знает номенклатуру субпродуктов; Умеет подготавливать субпродукты к жиловке; Умеет отделять плёнки, сухожилия, жилы, кровоподтёки с субпродуктов 1 и 2 категории всех видов скота.	
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, 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. Подпись руководителя практики _____ Подпись ответственного лица организации		

5. Оценка производственной практики

5.1. Общие положения

Целью оценки по производственной практике является оценка:

1) практического опыта и умения;
2) профессиональных и общих компетенций.

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):

– Техника безопасности при жиловке мяса и субпродуктов. – Приемы жиловки лопаточной части говядины. – Приемы жиловки шейной части говядины. – Приемы жиловки спинно-реберной и грудной частей говядины. – Приемы жиловки поясничной и тазобедренной частей говядины. – Определение сортности частей мякоти говядины. – Приемы жиловки мякоти передней части свинины. – Приемы жиловки мякоти задней части свинины. – Определение сортности частей мякоти свинины. – Приемы жиловки мякоти передней части баранины. – Определение сортности частей мякоти баранины. – Определение сортности частей мякоти баранины. – Приемы жиловки субпродуктов I категории. – Приемы жиловки субпродуктов II категории. – Определение сортности субпродуктов. – Определение выхода жилованных субпродуктов.	ПК 4.1, ПК 4.2, 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 вовремя производственной практики

ФИО_____,
обучающийся(аяся) по профессии 19.01.12 «Переработчик скота и мяса»успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.04 «Жиловка мяса и субпродуктов» в объеме 144 часа с «____»_____20___г. по «____»_____20____г.
в организации_____

Виды и качество выполнения работ

Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля.	Критерии оценки.	Результаты формирования ОК, ПК.
ПК 4.1 Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам	Знает основные способы и приёмы жиловки мяса; Умеет сортировать мясо по сортам; Умеет пользоваться защитными кольчужными перчатками ; Умеет отделять от мышечной ткани плёнки, хрящи, сухожилия, кровоподтеки, остатки костей;	
ПК 4.2. Выполнять процесс жиловки субпродуктов	Знает номенклатуру субпродуктов; Умеет подготавливать субпродукты к жиловке; Умеет отделять плёнки, сухожилия, жилы, кровоподтёки с субпродуктов 1 и 2 категории всех видов скота.	
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, 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. Подпись руководителя практики _____ Подпись ответственного лица организации		

6. Контрольно-оценочные материалы для экзамена.

6.1. Общие положения.

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

Экзамен по модулю включает:

- Анализ результатов освоения междисциплинарных курсов МДК 04.01 «Технология жиловки мяса и субпродуктов»
- Анализ результатов дифференцированного зачета по учебной практике
- Анализ отчета по 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 ПМ.

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 4.1 Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам ;

ПК4.2 Выполнять процесс жиловки субпродуктов

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).

Требования к отчету о прохождении 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

- Оценочный лист, который оформляется по результатам защиты отчета по практике

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. 04 «Жиловка мяса и субпродуктов»

ФИО_____

Обучающийся на _____ курсе по профессии СПО 19.01.12 «Переработчик скота и мяса»освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.04 «Жиловка мяса и субпродуктов» в объеме 402 часа 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 04.01 «Технология жиловки мяса и субпродуктов»	Экзамен	
УП. 03	ДЗ	
ПП.03	ДЗ	
Квалификационный экзамен		

Итоги экзамена по профессиональному модулю.

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	оценка
ПК 4.1 Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и	Знает основные способы и приёмы жиловки мяса ; Умеет сортировать мясо по сортам;	

разделять его по сортам	Умеет пользоваться защитными кольчужными перчатками ; Умеет отделять от мышечной ткани плёнки, хрящи, сухожилия, кровоподтеки, остатки костей;	
ПК4.2. Выполнять процесс жиловки субпродуктов	Знает номенклатуру субпродуктов; Умеет подготавливать субподукты к жиловке; Умеет отделять плёнки, сухожилия, жилы, кровоподтёки с субпродуктов 1и2 категории всех видов скота.	
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