Документ подписан проминиотеротвосоельского хозяйства Российской Федерации Информация Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования Должность: Ректор

Дата подкивотородокий восударственный аграрный университет имени В.Я. Горина» Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

(наименование кафедры)

**УТВЕРЖДЕНО** Протокол заседания кафедры № 8а от 06.05.2024 г. Заведующий кафедрой

**У** Н.Б. Ордина

### ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

> (код и наименование специальности) <u>Техник-технолог</u> Квалификация (степень) выпускника

#### Экспертное заключение

# на фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(код, наименование специальности)

Представленный фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации (далее — ФОС ГИА) является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее — ППССЗ) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, квалификация —техник - технолог, нормативный срок освоения ППССЗ — 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

ФОС ГИА оценивает степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО по данной специальности после освоения ими образовательной программы в полном объеме, а также оценки качества профессиональным образовательной программы ПО модулям: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных производства технологических линиях пищевой  $\Pi M.02$ Обеспечение продукции мясного сырья, безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения, ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Представленный ФОС ГИА соответствует содержанию результатов обучения и задачам будущей профессиональной деятельности выпускника, требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения ППССЗ и учебному плану по данной специальности, образовательным технологиям, используемым в учебном процессе. Оценочные средства, входящие в состав ФОС ГИА, отвечают основным принципам формирования ФОС ГИА, адекватно отражают уровень качества освоения образовательной программы.

Разработанный и представленный для экспертизы ФОС ГИА рекомендуется к использованию в образовательном процессе по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

Начальник производства ООО «МОРОЗКО»



# Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие образовательную программу в полном объеме и продемонстрировавшие сформированность компетенций по итогам изучения дисциплин, модулей, практик, которые оценены в ходе промежуточной аттестации.

В результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена выпускник должен обладать:

Общими компетенциями:

	T	1
Код компетенц ии	Формулировка компетенции	Знания, умения
OK 01	Выбирать	Умения: распознавать задачу и/или проблему в
	способы решения	профессиональном и/или социальном
	задач	контексте; анализировать задачу и/или
	профессионально	проблему и выделять её составные части;
	й деятельности	определять этапы решения задачи; выявлять и
	применительно к	эффективно искать информацию, необходимую
	различным	для решения задачи и/или проблемы;
	контекстам	составлять план действия; определять
		необходимые ресурсы;
		владеть актуальными методами работы в
		профессиональной и смежных сферах;
		реализовывать составленный план; оценивать
		результат и последствия своих действий
		(самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и
		социальный контекст, в котором приходится
		работать и жить; основные источники
		информации и ресурсы для решения задач и
		проблем в профессиональном и/или социальном
		контексте;
		алгоритмы выполнения работ в
		профессиональной и смежных областях; методы
		работы в профессиональной и смежных сферах;
		структуру плана для решения задач; порядок
		оценки результатов решения задач
OI/ 02	Иотот волот	профессиональной деятельности
OK 02	Использовать	Умения: определять задачи для поиска
	современные	информации; определять необходимые
	средства поиска, анализа и	источники информации; планировать процесс
		поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в
	интерпретации информации, и	перечне информации; оценивать практическую
	информации, и информационные	значимость результатов поиска; оформлять
	тиформационные	эна имость резуньтатов поиска, оформиль

	технологии для	результаты поиска, применять средства
	выполнения задач	информационных технологий для решения
	профессионально	профессиональных задач; использовать
	й деятельности	современное программное обеспечение;
		использовать различные цифровые средства для
		решения профессиональных задач.
		Знания: номенклатура информационных
		источников, применяемых в профессиональной
		деятельности; приемы структурирования
		информации; формат оформления результатов
		поиска информации, современные средства и
		устройства информатизации; порядок их
		применения и программное обеспечение в
		профессиональной деятельности в том числе с
		использованием цифровых средств.
ОК 03	Планировать и	Умения: определять актуальность нормативно-
	реализовывать	правовой документации в профессиональной
	собственное	деятельности; применять современную научную
	профессиональное	профессиональную терминологию; определять
	и личностное	и выстраивать траектории профессионального
	развитие,	развития и самообразования; выявлять
	предпринимательс	достоинства и недостатки коммерческой идеи;
	кую деятельность	презентовать идеи открытия собственного дела
	В	в профессиональной деятельности; оформлять
	профессионально	бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по
	й сфере,	процентным ставкам кредитования; определять
	использовать	инвестиционную привлекательность
	знания по	коммерческих идей в рамках профессиональной
	финансовой	деятельности; презентовать бизнес-идею;
	грамотности в	определять источники финансирования
	различных	Знания: содержание актуальной нормативно-
	жизненных	правовой документации; современная научная и
	ситуациях.	профессиональная терминология; возможные
		траектории профессионального развития и
		самообразования; основы предпринимательской
		деятельности; основы финансовой грамотности;
		правила разработки бизнес-планов; порядок
		выстраивания презентации; кредитные
		банковские продукты
ОК 04	Эффективно	Умения: организовывать работу коллектива и
	взаимодействоват	команды; взаимодействовать с коллегами,
	ь и работать в	руководством, клиентами в ходе
	коллективе и	профессиональной деятельности
	команде	Знания: психологические основы деятельности
		коллектива, психологические особенности
		личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять	Умения: грамотно излагать свои мысли и
	устную и	оформлять документы по профессиональной
	письменную	
L	<u> </u>	ı

	коммуникацию на государственном	тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
	языке Российской	
	Федерации с	Знания: особенности социального и
	учетом	культурного контекста; правила оформления
	особенностей	документов и построения устных сообщений
	социального и	
	культурного	
	контекста	
ОК 06	Проявлять	Умения: описывать значимость своей
	гражданско-	специальности; применять стандарты
	патриотическую	антикоррупционного поведения
	позицию,	Знания: сущность гражданско-патриотической
	демонстрировать	позиции, общечеловеческих ценностей;
	осознанное	значимость профессиональной деятельности по
	поведение на	специальности; стандарты антикоррупционного
	основе	поведения и последствия его нарушения
	традиционных	поведения и последетьия его парушения
	общечеловечески	
	х ценностей, в том	
	числе с учетом	
	гармонизации	
	межнациональных	
	·	
	И	
	межрелигиозных отношений,	
	применять	
	1	
	стандарты антикоррупционн	
	ого поведения	
OK 07	Содействовать	Умания собирнати нарми оконовинаской
OK 07		Умения: соблюдать нормы экологической
	сохранению окружающей	безопасности; определять направления
	1 4	ресурсосбережения в рамках профессиональной
	среды,	деятельности по специальности осуществлять
	ресурсосбережени	работу с соблюдением принципов бережливого
	ю, применять	производства; организовывать
	знания об	профессиональную деятельность с учетом
	изменении	знаний об изменении климатических условий
	климата,	региона.
	принципы	Знания: правила экологической безопасности
	бережливого	при ведении профессиональной деятельности;
	производства,	основные ресурсы, задействованные в
	эффективно	профессиональной деятельности; пути
	действовать в	обеспечения ресурсосбережения; принципы
	чрезвычайных	бережливого производства; основные
	ситуациях	направления изменения климатических условий
074.00		региона.
OK 08	Использовать	Умения: использовать физкультурно-
	средства	оздоровительную деятельность для укрепления

	физической	здоровья, достижения жизненных и
	культуры для	профессиональных целей; применять
	сохранения и	рациональные приемы двигательных функций в
	укрепления	профессиональной деятельности; пользоваться
	здоровья в	средствами профилактики перенапряжения,
	процессе	характерными для данной специальности.
	профессионально	Знания: роль физической культуры в
	й деятельности и	общекультурном, профессиональном и
	поддержания	социальном развитии человека; основы
	необходимого	здорового образа жизни; условия
	уровня	профессиональной деятельности и зоны риска
	физической	физического здоровья для специальности;
	подготовленности	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться	Умения: понимать общий смысл четко
	профессионально	произнесенных высказываний на известные
	й документацией	темы (профессиональные и бытовые), понимать
	на	тексты на базовые профессиональные темы;
	государственном	участвовать в диалогах на знакомые общие и
	и иностранном	профессиональные темы; строить простые
	языках	высказывания о себе и о своей
		профессиональной деятельности; кратко
		обосновывать и объяснять свои действия
		(текущие и планируемые); писать простые
		связные сообщения на знакомые или
		интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и
		сложных предложений на профессиональные
		темы; основные общеупотребительные глаголы
		(бытовая и профессиональная лексика);
		лексический минимум, относящийся к
		описанию предметов, средств и процессов
		профессиональной деятельности; особенности
		произношения; правила чтения текстов
		профессиональной направленности

Профессиональными компетенциями, соответствующими видам профессиональной деятельности:

Виды	Код и наименование	Показатели освоения							
деятельности	компетенции	компетенции							
Организация и	ПК 1.1.	Практический опыт:							
ведение	Осуществлять сдачу-	ведения утвержденной учетно-							
технологического	приемку сырья и	отчетной документации;							
процесса	расходных	участия в планировании							
производства	материалов для	основных показателей							
продукции на	производства	производства продукции и							
автоматизированн	продуктов питания из	оказания услуг в области							
ЫХ	мясного сырья.	производства мяса и мясных							
технологических		продуктов; мониторинга							
линиях		технологических операций							

производства пищевой продукции из мясного сырья

производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления И хранения продукции; оформления отпущенную документов на продукцию; проверки соблюдения нормативов правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции производстве мяса и мясных обеспечения продуктов; безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий c целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня И повышения безопасности выпускаемой продукции; участия планировании основных показателей производства; составления отчетов по расходу вспомогательных сырья, материалов, упаковки и тары; анализа отклонений В ИХ расходе (перерасход, экономия) выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений ПО устранению отклонений ОТ нормативов.

#### Умения:

применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; контролировать производственные стоки И выбросы, пригодные И непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу

сырья, материалов И тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений нормативов; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого И повышения уровня безопасности выпускаемой продукции.

#### Знания:

требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность В производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода вспомогательных, сырья, упаковочных материалов тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов тары; нормы времени выработки по технологическим операциям.

# ПК 1.2.

Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в

#### Практический опыт:

ведения утвержденной учетноотчетной документации; участия планировании В показателей основных производства продукции оказания услуг В области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных соответствии технологическими инструкциями продуктов; проверки товарного оформления И хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции производстве мяса и мясных продуктов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства материалах сырье, И таре; определения потребности рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени выработки работающих; бесперебойной организации ритмичной работы на производственном объекте: обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня И повышения безопасности выпускаемой продукции; участия планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции области оказания услуг В профессиональной деятельности; составления отчетов ПО расходу сырья, материалов, вспомогательных анализа упаковки и тары; отклонений В ИХ расходе (перерасход, экономия) выявление причин несоответствия нормам; учета брака причин анализ

образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

#### Умения:

применять методики контроля сырья, качества вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и продукции готовой при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции оказания услуг В области переработки производства И мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления отпущенную документов на продукцию; контролировать производственные стоки И выбросы, пригодные непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений нормативов; вести учет брака и причин образования анализ дефектов продукции; разрабатывать предложения по (предотвращению) снижению дефектных производства

разрабатывать продуктов; предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; потребности определять рабочей силе: проводить обучение инструктаж И персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу производственном объекте; безопасные обеспечивать условия труда на производстве; учитывать рабочее время выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия  $\mathbf{c}$ целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня И повышения безопасности выпускаемой продукции.

#### Знания:

требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов И тары; нормы времени И выработки по технологическим операциям.

Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности

# Практический опыт:

приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего

продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

МЯСНОГО сырья И вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль готовой качества продукции ИЗ мясного сырья.

сырья переработку; на первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры времени И (заморозки); охлаждения подготовки рабочего места и оборудования К ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения установленной сырья ДО наблюдения температуры; ходом процесса охлаждения по внешним признакам И КИП: показаниям регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром ИЛИ анализа результатам качества охлаждения сырья; контроля оформления качества; документации качестве 0 продукции И состоянии оборудования.

#### Умения:

приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований состоянию К рабочего места и оборудования в соответствии с санитарногигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной экологической безопасности; установки размещения И продукции, уложенной в тару в холодильные И морозильные камеры; контролировать температурный регулировать

режим при помощи КИП; первичной ведения безопасного документации; обслуживания оборудования количественного ДЛЯ учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.

Знания: обшие сведения мясном скотоводстве; физикохимические, органолептические, технологические микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования К контролю качества изготовления продукции на любой процесса стадии охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями пожарной, охраны труда, промышленной и экологической безопасности; правила установки размещения И продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы И правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования

для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

#### Практический опыт:

приемки определения И качественных показателей поступающего мясного сырья; поступающего распределения переработку; сырья на первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры времени И охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования К ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья установленной ДО наблюдения температуры; ходом процесса охлаждения по внешним признакам КИП: показаниям регулирования температуры и времени охлаждения; проверки осмотром внешним ИЛИ ПО качества результатам анализа охлаждения контроля сырья; качества; оформления документации o качестве продукции И состоянии оборудования.

#### Умения:

приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или

заморозки; соблюдения требований К состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарногигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной экологической безопасности; установки И размещения продукции, уложенной в тару в холодильные И морозильные камеры; контролировать температурный регулировать помощи КИП; режим при ведения первичной безопасного документации; обслуживания оборудования ДЛЯ количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.

#### Знания:

общие сведения 0 мясном скотоводстве; физикохимические, органолептические, технологические И свойства микробиологические мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора анализ проб на И порядок проведения несложных анализов; требования контролю качества изготовления продукции любой стадии процесса заморозки; охлаждения или режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны пожарной, труда,

промышленной и экологической безопасности; правила размещения установки И продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы И правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, безопасного правила обслуживания оборудования ДЛЯ количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования ПО обработке первичной сырья животного происхождения.

# ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

#### Практический опыт:

приемки определения И качественных показателей поступающего мясного сырья; поступающего распределения переработку; сырья на первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего заморозку на (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля времени температуры И охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования К ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья ДО установленной температуры; наблюдения ходом процесса охлаждения по внешним признакам КИП: показаниям регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром ИЛИ ПО результатам анализа качества

охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.

#### Умения:

приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления на любой стадии продукции процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований состоянию К рабочего места и оборудования в соответствии с санитарногигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной экологической безопасности; установки И размещения продукции, уложенной в тару в морозильные холодильные И камеры; контролировать температурный регулировать помощи КИП; режим при ведения первичной безопасного документации; оборудования обслуживания ДЛЯ количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.

#### Знания:

общие сведения 0 мясном физикоскотоводстве; химические, органолептические, технологические И микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб порядок на анализ И

проведения несложных анализов; требования контролю качества изготовления продукции на любой процесса стадии заморозки; охлаждения или режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями пожарной, охраны труда, промышленной и экологической безопасности; правила установки И размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного помощи КИП; режима при формы правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, безопасного правила обслуживания оборудования количественного ДЛЯ учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования ПО обработке первичной сырья животного происхождения. ПК 3.1. Обеспечение Практический опыт: планирования деятельности Планировать работы подразделения; структурного основные показатели структурного подразделения производственного эффективности оценки процесса. структурного деятельности организации; подразделения принятия управленческих решений. Умения: рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.

		Знания:
		принципов и форм организации
		производственного процесса;
		методики расчета выхода
		-
		продукции; структуры издержек
		производства и пути снижения
		затрат; методики расчета
	ПК 2.2	экономических показателей.
	ПК 3.2.	Практический опыт:
	Планировать	планирования работы
	выполнение работ	структурного подразделения;
	исполнителями.	оценки эффективности
		деятельности структурного
		подразделения организации;
		принятия управленческих
		решений.
		Умения:
		планировать работы
		исполнителям в соответствии с
		установленными
		должностными инструкциями
		работников; оформлять планы
		работы по установленной
		форме; проверять планы на
		конкретность, достижимость,
		проверяемость.
		Знания:
		принципы и виды планирования
		работы бригады (команды);
		основные приемы организации
		работы исполнителей; способы
		и показатели оценки качества
		работ, выполняемых членами
		бригады (команды).
	ПК 3.3.	Практический опыт:
	Организовывать	ведения утвержденной учетно-
	работу трудового	отчетной документации;
	коллектива.	контроля качества сырья,
	ROWING RELIED	вспомогательных, упаковочных
		материалов, полуфабрикатов и
		1
		производстве продуктов
		животного происхождения;
		расчета потребности
		производства в сырье,
		материалах и таре; инструктажа
		и обучения персонала на
ĺ		рабочих местах; обеспечения
		безопасных условий труда на

производстве; разработки мероприятий c целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня повышения И безопасности выпускаемой участия продукции; планировании основных показателей производства.

#### Умения:

применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетнодокументацию; отчетную составлять отчеты по расходу сырья, материалов И тары; рассчитывать потребности производства В сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить обучение инструктаж И персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную работу ритмичную объекте: производственном обеспечивать безопасные условия труда на производстве.

#### Знания:

принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

# Практический опыт:

группировки И анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта OT внедрения мероприятий HOT; расчета

суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.

#### Умения:

использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения повышению ПО результативности работы предприятия и подразделения.

#### Знания:

способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).

# ПК 3.5. Вести учётноотчётную документацию.

#### Практический опыт:

ведения утвержденной учетноотчетной документации; проверки товарного оформления хранения И продукции; оформления документов отпущенную на продукцию; составления отчетов расходу ПО сырья, материалов, вспомогательных упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.

#### Умения:

правильно оформлять учетноотчетную документацию; проверять операции ПО товарному оформлению хранению продукции; проверять правильность оформления документов отпущенную на продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ

причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.

#### Знания:

учет И отчетность производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс вспомогательных, сырья, упаковочных материалов тары; нормы времени выработки по технологическим операциям.

Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Лаборант мясоперерабатыва ющего предприятия)

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

# <del>Пр</del>актический опыт:

ведения утвержденной учетноотчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого

уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

#### Умения:

применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения

безопасности выпускаемой продукции.

#### Знания:

требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества безопасности мясного сырья И вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль готовой качества продукции ИЗ мясного сырья.

#### Практический опыт:

приемки И определения показателей качественных поступающего мясного сырья; распределения поступающего переработку; сырья на первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования К ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения установленной сырья ДО температуры; наблюдения ходом процесса охлаждения по признакам внешним показаниям КИП: регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром ИЛИ результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля

качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.

#### Умения:

приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля изготовления качества продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований К состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарногигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, промышленной пожарной, экологической безопасности; установки размещения И продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать регулировать температурный помощи КИП; режим при первичной ведения документации; безопасного обслуживания оборудования количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.

#### Знания:

общие сведения 0 мясном скотоводстве; физикохимические, органолептические, технологические микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных

анализов; требования К контролю качества изготовления продукции любой стадии процесса заморозки; охлаждения или режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями требованиями, охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки размещения продукции, уложенной в тару в холодильные морозильные И камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы И правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, безопасного правила обслуживания оборудования количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования ПО первичной обработке сырья животного происхождения.

ПК 2.3.
Производить
лабораторные
исследования
качества и
безопасности
полуфабрикатов и
готовых продуктов в
процессе
производства
продукции из
мясного сырья.

#### Практический опыт:

приемки определения И показателей качественных поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего заморозку на (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля времени температуры И охлаждения (заморозки); места и подготовки рабочего оборудования К ведению

процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения установленной сырья ДО температуры; наблюдения ходом процесса охлаждения по признакам внешним КИП: показаниям регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром ИЛИ анализа качества результатам охлаждения сырья; контроля оформления качества; документации качестве 0 продукции И состоянии оборудования.

#### Умения:

приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля изготовления качества продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований состоянию К рабочего места и оборудования в соответствии с санитарногигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной экологической безопасности; установки И размещения продукции, уложенной в тару в морозильные холодильные И контролировать камеры; регулировать температурный режим помощи КИП; при ведения первичной безопасного документации; оборудования обслуживания ДЛЯ количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.

#### Знания:

общие сведения o мясном скотоводстве; физикохимические, органолептические, технологические И микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ И порядок проведения несложных анализов; требования контролю качества изготовления продукции любой стадии процесса охлаждения заморозки; или режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки размещения продукции, уложенной в тару в морозильные холодильные И камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы правила И ведения первичной документации; устройство, принцип действия, безопасного правила обслуживания оборудования количественного учета, ДЛЯ транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования первичной обработке сырья животного происхождения.

Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы включает в себя оценку уровня освоения дисциплин и оценку уровня сформированности компетенций обучающихся при подготовке и защите выпускной квалификационной работы.

На процедуре защиты ВКР обучающиеся демонстрируют сформированность компетенций, соответствующих тематике ВКР, связанной с содержанием одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Уровень сформированности компетенций определяется по качеству выполненной обучающимися выпускной квалификационной работы.

При защите выпускной квалификационной работы оценивается:

- оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена по итогам выполнения обучающимся заданий при подготовке дипломной работы для выявления уровня сформированности компетенций;
- содержание выпускной квалификационной работы (умение систематизировать и применять полученные знания при решении конкретных практических задач в профессиональной сфере);
  - оформление работы;
  - качество представления и публичной защиты результатов исследования;
  - отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу;
  - оценка рецензента.

В процессе защиты дипломной работы (содержание ВКР, доклад, вопросы) каждый из членов государственной экзаменационной комиссии самостоятельно оценивает уровень сформированности компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, в соответствии с критериями оценивания, установленными настоящим фондом оценочных средств и заполняет оценочный лист (таблица 1).

# Оценочный лист

результатов освоения программы подготовки	специалистов сред	цнего звена по специальности 19	0.02.12 Технология продуктов
питания животного происхождения обучающихся _	курса	формы обучения группы	

№п/п	Ф.И.О. обучающегося	Коды компетенций°													Отметка об освоении компетенций	Оценка																			
		1:УО	ОК.2	6.ЖО	OK.4	5.XO	OK.6	OK.7	9.XO	OK.9	OK.10	OK.11	ПК.1.1.	ПК.1.2.	.б.1.3.	ПК.1.4.	ПК.1.5.	ПК.1.6.	ПК.2.1.	ПК.2.2.	ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.	ПК.2.6.	ПК.3.1.	ПК.3.2.	ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.	.9:8:3	.7.8.ЭП	ПК.3.8.	ПК.3.9.	Освоены/Не освоены	
1.																																			
2.																																			

Условные обозначения, используемые при заполнении таблицы 1:

«+» - соответствует

«+/-» - в основном соответствует

«-» - не соответствует

\*На процедуре защиты ВКР обучающиеся демонстрируют сформированность компетенций, соответствующих тематике ВКР, связанной с содержанием одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

## Оценка компетенций выпускника

	Показатели оценки													
Перечень компетенций	Соответствует	В основном соответствует	Не соответствует											
ОК.1 Выбирать способы решения	Демонстрирует полное умение	Демонстрирует значительное	Нет умения: распознавать задачу											
задач профессиональной	распознавать задачу и/или	умение распознавать задачу и/или	и/или проблему в											
деятельности, применительно к	проблему в профессиональном	проблему в профессиональном	профессиональном и/или											
различным контекстам	и/или социальном контексте;	и/или социальном контексте;	социальном контексте;											

анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую решения задачи ДЛЯ и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые актуальными ресурсы; владеть методами работы профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих лействий (самостоятельно или с помощью наставника)

Демонстрирует полное знание актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы работ выполнения профессиональной и смежных областях; методы работы профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки решения результатов задач профессиональной деятельности.

анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения залачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые владеть актуальными ресурсы; работы методами профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный результат и план; оценивать последствия своих лействий (самостоятельно или с помощью наставника)

Демонстрирует значительное знание актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится и жить; работать основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана ДЛЯ решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую решения задачи и/или ДЛЯ проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих лействий (самостоятельно или с помощью наставника)

Нет актуальный знания: профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы работ выполнения профессиональной и смежных областях; методы работы профессиональной и смежных сферах; структуру плана решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

ОК.2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

Демонстрирует полное умение определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска: структурировать информацию; получаемую выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска

Демонстрирует полное знание номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.

Демонстрирует значительное умение определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска: структурировать информацию; получаемую выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска

Демонстрирует значительное знание номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.

Нет умения: определять задачи информации; ДЛЯ поиска необходимые определять информации; источники планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; практическую оценивать значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска

Нет знания: номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

ОК 03 Планировать собственное реализовывать профессиональное И личностное предпринимательскую развитие, профессиональной деятельность В сфере, использовать знания финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

Демонстрирует полное умение определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования

Лемонстрирует полное знание

Демонстрирует полное знание содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная

Демонстрирует значительное умение определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять научную современную профессиональную терминологию; определять выстраивать профессионального траектории развития и самообразования

Демонстрирует значительное знание содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная

Нет умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования

Нет знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные

	научная и профессиональная	научная и профессиональная	траектории профессионального
	терминология; возможные	терминология; возможные	развития и самообразования
	траектории профессионального	траектории профессионального	
	развития и самообразования.	развития и самообразования.	
ОК 04 Эффективно	Демонстрирует полное умение	Демонстрирует значительное	Нет умения: организовывать
взаимодействовать и работать в	организовывать работу коллектива	умение организовывать работу	работу коллектива и команды;
коллективе и команде.	и команды; взаимодействовать с	коллектива и команды;	взаимодействовать с коллегами,
	коллегами, руководством,	взаимодействовать с коллегами,	руководством, клиентами в ходе
	клиентами в ходе	руководством, клиентами в ходе	профессиональной деятельности
	профессиональной деятельности	профессиональной деятельности	Нет знания: психологические
	Демонстрирует полное знание	Демонстрирует значительное	основы деятельности коллектива,
	психологические основы	знание психологические основы	психологические особенности
	деятельности коллектива,	деятельности коллектива,	личности; основы проектной
	психологические особенности	психологические особенности	деятельности
	личности; основы проектной	личности; основы проектной	
	деятельности.	деятельности.	
ОК 05 Осуществлять устную и	Демонстрирует полное умение	Демонстрирует значительное	Нет умения: грамотно излагать
письменную коммуникацию на	грамотно излагать свои мысли и	умение грамотно излагать свои	свои мысли и оформлять
государственном языке Российской	оформлять документы по	мысли и оформлять документы по	документы по профессиональной
Федерации с учетом особенностей	профессиональной тематике на	профессиональной тематике на	тематике на государственном
социального и культурного контекста.	государственном языке, проявлять	государственном языке, проявлять	языке, проявлять толерантность в
	толерантность в рабочем	толерантность в рабочем	рабочем коллективе
	коллективе	коллективе	Нет знания: особенности
	Демонстрирует полное знание	Демонстрирует значительное	социального и культурного
	особенности социального и	знание особенности социального и	контекста; правила оформления
	культурного контекста; правила	культурного контекста; правила	документов и построения устных
	оформления документов и	оформления документов и	сообщений.
	построения устных сообщений.	построения устных сообщений.	
ОК 06 Проявлять гражданско-	Демонстрирует полное умение	Демонстрирует значительное	Нет умения: описывать
патриотическую позицию,	описывать значимость своей	умение описывать значимость	значимость своей профессии
демонстрировать осознанное	профессии (специальности)	своей профессии (специальности)	(специальности)
поведение на основе	Демонстрирует полное знание	Демонстрирует значительное	Нет знания: сущность
общечеловеческих ценностей,	сущность гражданско-	знание сущность гражданско-	гражданско-патриотической

применять стандарты	патриотической позиции,	патриотической позиции,	позиции, общечеловеческих
антикоррупционного поведения.	общечеловеческих ценностей;	общечеловеческих ценностей;	ценностей; значимость
антикеррупциеннего поведения.	значимость профессиональной	значимость профессиональной	профессиональной деятельности по
	деятельности по профессии	деятельности по профессии	профессии (специальности)
	(специальности).	(специальности).	профессии (специальности)
ОК 07 Содействовать сохранению	Демонстрирует полное умение	Демонстрирует значительное	Нет умения: соблюдать нормы
окружающей среды,	соблюдать нормы экологической	умение соблюдать нормы	экологической безопасности;
ресурсосбережению, эффективно	безопасности; определять	экологической безопасности;	определять направления
действовать в чрезвычайных	направления ресурсосбережения в	определять направления	ресурсосбережения в рамках
ситуациях.	рамках профессиональной	ресурсосбережения в рамках	профессиональной деятельности по
3333,334	деятельности по профессии	профессиональной деятельности по	профессии (специальности)
	(специальности)	профессии (специальности)	Нет знания: правила
	Демонстрирует полное знание	Демонстрирует значительное	экологической безопасности при
	правила экологической	знание правила экологической	ведении профессиональной
	безопасности при ведении	безопасности при ведении	деятельности; основные ресурсы,
	профессиональной деятельности;	профессиональной деятельности;	задействованные в
	основные ресурсы,	основные ресурсы,	профессиональной деятельности;
	задействованные в	задействованные в	пути обеспечения
	профессиональной деятельности;	профессиональной деятельности;	ресурсосбережения
	пути обеспечения	пути обеспечения	
	ресурсосбережения.	ресурсосбережения.	
ОК 08 Использовать средства	Демонстрирует полное умение	Демонстрирует значительное	Нет умения: использовать
физической культуры для сохранения	использовать физкультурно-	умение использовать	физкультурно-оздоровительную
и укрепления здоровья в процессе	оздоровительную деятельность для	физкультурно-оздоровительную	деятельность для укрепления
профессиональной деятельности и	укрепления здоровья, достижения	деятельность для укрепления	здоровья, достижения жизненных и
поддержание необходимого уровня	жизненных и профессиональных	здоровья, достижения жизненных и	профессиональных целей;
физической подготовленности.	целей; применять рациональные	профессиональных целей;	применять рациональные приемы
	приемы двигательных функций в	применять рациональные приемы	двигательных функций в
	профессиональной деятельности;	двигательных функций в	профессиональной деятельности;
	пользоваться средствами	профессиональной деятельности;	пользоваться средствами
	профилактики перенапряжения	пользоваться средствами	профилактики перенапряжения
	характерными для данной	профилактики перенапряжения	характерными для данной
	профессии (специальности)	характерными для данной	профессии (специальности)
		профессии (специальности)	

Демонстрирует полное знание роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения. ОК 9 Пользоваться Демонстрирует полное умение профессиональной документацией на понимать общий смысл четко государственном иностранном произнесенных высказываний на И языке. известные темы (профессиональные и бытовые), понимать базовые тексты на профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать объяснить свои лействия

Демонстрирует полное знание правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная

(текущие и планируемые); писать

простые связные сообщения на

интересующие

или

профессиональные темы

знакомые

Демонстрирует значительное знание роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.

Демонстрирует значительное умение понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать базовые тексты на профессиональные темы: участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать объяснить свои лействия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые ИЛИ интересующие профессиональные темы

Демонстрирует значительное знание правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и

Нет знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения

Нет умения: понимать общий произнесенных смысл четко высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить лействия свои (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Нет знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум,

лексика); лексический минимум, профессиональная относящийся лексика); описанию относяшийся К описанию лексический минимум, предметов, средств и процессов профессиональной предметов, средств и процессов относящийся К описанию деятельности; профессиональной предметов, средств и процессов особенности деятельности; произношения; особенности профессиональной деятельности; правила чтения произношения; текстов профессиональной направленности чтения особенности правила текстов произношения; профессиональной направленности. правила чтения текстов профессиональной направленности. ПК Осуществлять Демонстрирует полное умение: Нет умения: применять методики Демонстрирует значительное сдачуумение: применять методики контроля приемку расходных применять методики контроля качества сырья, сырья И материалов производства качества сырья, вспомогательных, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных для упаковочных вспомогательных, упаковочных полуфабрикатов продуктов питания из мясного сырья. материалов, материалов, полуфабрикатов материалов, полуфаб-рикатов и готовой готовой продукции при готовой продукции при продукции при производстве мяса и производстве мяса и мясных производстве мяса и мясных пропродуктов; правильно оформлять мясных продуктов; правильно дуктов; правильно оформлять учетучет-но-отчетную документацию; оформлять учетно-отчетную но-отчетную документацию; конконтролировать производственные документацию; контролировать стоки и выбросы, пригодные и нетролировать производственные производственные стоки выбросы, стоки и выбросы, пригодные и непригодные дальнейшей пригодные ДЛЯ пригодные для дальнейшей пропереработки; непригодные дальнейшей промышленной мышленной переработки; составпромышленной переработки; составлять отчеты расходу лять отчеты по расходу сырья, масоставлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; териалов и тары; анализировать отанализировать отклонения в их материалов И сырья, тары; анализировать отклонения в их клонения в их расходе (перерасход, расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия расходе (перерасход, экономия) и экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабанормам; разрабатывать выявлять причины несоответствия разрабатывать тывать предложения по нормам; предложения ПО устранению устранению отклонений от предложения устранению отклонений нормативов; ПО ОТ нормативов; обеспе-чивать обеспечивать безопасные условия отклонений OT нормативов; обеспечивать безопасные условия безопасные условия труда на труда на производстве; учитывать труда на производстве; учитывать производстве; учитывать рабочее рабочее время выработку рабочее выработку время и выработку работающих; работающих; контролировать время работающих; контролировать контролировать выполнение провыполнение производственных выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

Демонстрирует полное знание: требований охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и производстве отчетность продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Демонстрирует полное умение: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов И готовой продукции при производстве мяса и продуктов; мясных правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в изводственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

Демонстрирует значительное знание: требований охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и производстве отчетность В продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и производстве; его учет материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям

Демонстрирует значительное умение: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и

плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. Нет знания: требований охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям

Нет умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области

области производства переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных проверять продуктов; операции товарному ПО оформлению И хранению продукции; проверять оформления правильность документов отпущенную на продукцию; контролировать производственные стоки выбросы, пригодные непригодные дальнейшей переработки; промышленной составлять отчеты ПО расходу сырья, материалов И тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия разрабатывать нормам; предложения ПО устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по (предотвращению) снижению дефектных производства разрабатывать продуктов; предложения по плану выпуска рассчитывать продукции; потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять

производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе;

потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; бесперебойную организовывать работу ритмичную производственном объекте: обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее выработку время И работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

Демонстрирует полное знание: требований охраны труда; производственный контроль предприятиях отрасли; учет и отчетность производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

Демонстрирует значительное знание: требований охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

Нет знания: требований охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм сырья, расхода упаковочных вспомогательных, материалов и тары; виды брака и производстве; его учет материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

Демонстрирует полное умение: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.

Демонстрирует полное знание: общих сведений о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и

Демонстрирует значительное умение: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.

Демонстрирует значительное знание: общих сведений о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и

Нет умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарногигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения. Нет знания: общих сведений о скотоводстве; мясном физикоорганолептические, химические, технологические микробиологические свойства мясного сырья; требования

микробиологические свойства сырья; требования к мясного качеству мясного сырья, действующие стандарты заготовляемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции любой сталии процесса охлаждения ИЛИ заморозки; режимы первичной переработки сырья; требования к мясного рабочего места и состоянию оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями пожарной, охраны труда, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной тару холодильные морозильные камеры; требования к контролю И регулировке температурного режима помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного

микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты заготовляемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции любой сталии процесса заморозки; охлаждения ИЛИ режимы первичной переработки сырья; требования к мясного состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной тару холодильные морозильные камеры; требования к контролю И регулировке температурного режима помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного

качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции любой процесса на стадии охлаждения заморозки; ИЛИ режимы первичной переработки сырья; требования мясного рабочего места состоянию оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной тару В холодильные морозильные камеры; требования к регулировке контролю температурного режима помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования ПО первичной

			- F F		
	происхождения; принцип действия	происхождения; принцип действия	обработке сырья животного		
	оборудования по первичной	оборудования по первичной	происхождения.		
	обработке сырья животного	обработке сырья животного			
HIC 22	происхождения.	происхождения.	**		
ПК 2.2. Контролировать	Демонстрирует полное умение:	Демонстрирует значительное	Нет умения: приемки сырья		
производственные стоки и выбросы,	приемки сырья животного	умение: приемки сырья животного	животного происхождения; отбора		
отходы производства, пригодные и	происхождения; отбора проб на	происхождения; отбора проб на	проб на анализ и порядок		
непригодные для дальнейшей	анализ и порядок проведения	анализ и порядок проведения	проведения несложных анализов;		
промышленной переработки.	несложных анализов; контроля	несложных анализов; контроля	контроля качества изготовления		
	качества изготовления продукции	качества изготовления продукции	продукции на любой стадии		
	на любой стадии процесса	на любой стадии процесса	процесса охлаждения или		
	охлаждения или заморозки;	охлаждения или заморозки;	заморозки; соблюдения		
	соблюдения требований к	соблюдения требований к	требований к состоянию рабочего		
	состоянию рабочего места и	состоянию рабочего места и	места и оборудования в		
	оборудования в соответствии с	оборудования в соответствии с	соответствии с санитарно-		
	санитарно-гигиеническими	санитарно-гигиеническими	гигиеническими требованиями,		
	требованиями, требованиями	требованиями, требованиями	требованиями охраны труда,		
	охраны труда, пожарной,	охраны труда, пожарной,	пожарной, промышленной и		
	промышленной и экологической	промышленной и экологической	экологической безопасности;		
	безопасности; установки и	безопасности; установки и	установки и размещения		
	размещения продукции, уложенной	размещения продукции, уложенной	продукции, уложенной в тару в		
	в тару в холодильные и	в тару в холодильные и	холодильные и морозильные		
	морозильные камеры;	морозильные камеры;	камеры; контролировать и		
	контролировать и регулировать	контролировать и регулировать	регулировать температурный		
	температурный режим при помощи	температурный режим при помощи	режим при помощи КИП; ведения		
	КИП; ведения первичной	КИП; ведения первичной	первичной документации;		
	документации; безопасного	документации; безопасного	безопасного обслуживания		
	обслуживания оборудования для	обслуживания оборудования для	оборудования для количественного		
	количественного учета,	количественного учета,	учета, транспортировки и		
	транспортировки и хранения,	транспортировки и хранения,	хранения, внутризаводского		
	внутризаводского перемещения	внутризаводского перемещения	перемещения сырья и продуктов		
	сырья и продуктов животного	сырья и продуктов животного	животного происхождения.		
	происхождения.	происхождения.	Нет знания: общих сведений о		
	_	-	мясном скотоводстве; физико-		
	1	ı	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		

Демонстрирует полное знание: обших сведений 0 мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические микробиологические свойства сырья; требования к мясного качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции любой стадии процесса заморозки; охлаждения или режимы первичной переработки сырья; требования к мясного рабочего места и состоянию оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. требованиями охраны пожарной, труда, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в холодильные Tapy морозильные камеры; требования к контролю регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия,

Демонстрирует значительное знание: общих сведений о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции любой стадии процесса охлаждения заморозки; ИЛИ режимы первичной переработки сырья; требования к мясного состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной тару в холодильные морозильные камеры; требования к контролю регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия,

химические, органолептические, технологические микробиологические свойства сырья; требования к мясного качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции любой процесса стадии заморозки; охлаждения или режимы первичной переработки мясного сырья; требования состоянию рабочего места оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны пожарной, труда, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной тару в холодильные морозильные камеры; требования к контролю И регулировке температурного режима помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения,

	правила безопасного обслуживания	правила безопасного обслуживания	внутризаводского перемещения		
	оборудования для количественного	оборудования для количественного	сырья и продуктов животного		
	учета, транспортировки и хранения,	учета, транспортировки и хранения,	происхождения; принцип действия		
	внутризаводского перемещения	внутризаводского перемещения	оборудования по первичной		
	сырья и продуктов животного	сырья и продуктов животного	обработке сырья животного		
	происхождения; принцип действия	происхождения; принцип действия	происхождения.		
	оборудования по первичной	оборудования по первичной			
	обработке сырья животного	обработке сырья животного			
	происхождения.	происхождения.			
ПК 2.3.	Демонстрирует полное умение:	Демонстрирует значительное	Нет умения: приемки сырья		
Производить лабораторные	приемки сырья животного	умение: приемки сырья животного	животного происхождения; отбора		
исследования качества и безопасности	происхождения; отбора проб на	происхождения; отбора проб на	проб на анализ и порядок		
полуфабрикатов и готовых продуктов	анализ и порядок проведения	анализ и порядок проведения	проведения несложных анализов;		
в процессе производства продукции из	несложных анализов; контроля	несложных анализов; контроля	контроля качества изготовления		
мясного сырья.	качества изготовления продукции	качества изготовления продукции	продукции на любой стадии		
	на любой стадии процесса	на любой стадии процесса	процесса охлаждения или		
	охлаждения или заморозки;	охлаждения или заморозки;	заморозки; соблюдения		
	соблюдения требований к	соблюдения требований к	требований к состоянию рабочего		
	состоянию рабочего места и	состоянию рабочего места и	места и оборудования в		
	оборудования в соответствии с	оборудования в соответствии с	соответствии с санитарно-		
	санитарно-гигиеническими	санитарно-гигиеническими	гигиеническими требованиями,		
	требованиями, требованиями	требованиями, требованиями	требованиями охраны труда,		
	охраны труда, пожарной,	охраны труда, пожарной,	пожарной, промышленной и		
	промышленной и экологической	промышленной и экологической	экологической безопасности;		
	безопасности; установки и	безопасности; установки и	установки и размещения		
	размещения продукции, уложенной	размещения продукции, уложенной	продукции, уложенной в тару в		
	в тару в холодильные и	в тару в холодильные и	холодильные и морозильные		
	морозильные камеры;	морозильные камеры;	камеры; контролировать и		
	контролировать и регулировать	контролировать и регулировать	регулировать температурный		
	температурный режим при помощи	температурный режим при помощи	режим при помощи КИП; ведения		
	КИП; ведения первичной	КИП; ведения первичной	первичной документации;		
	документации; безопасного	документации; безопасного	безопасного обслуживания		
	обслуживания оборудования для	обслуживания оборудования для	оборудования для количественного		
	количественного учета,	количественного учета,	учета, транспортировки и		

транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.

Демонстрирует полное знание: обших сведений мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические микробиологические свойства сырья; требования к мясного качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции любой процесса стадии заморозки; охлаждения или режимы первичной переработки сырья; требования к мясного рабочего места и состоянию оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной холодильные тару морозильные камеры; требования к контролю И регулировке транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.

Демонстрирует значительное знание: общих сведений о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции любой процесса стадии охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки сырья; требования к мясного рабочего места и состоянию оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной холодильные тару морозильные камеры; требования к контролю регулировке И

хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения. Нет знания: общих сведений о мясном скотоводстве; физикохимические, органолептические, технологические микробиологические свойства мясного сырья; требования качеству мясного сырья, действующие стандарты заготовляемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки сырья; требования мясного рабочего места состоянию оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны пожарной, труда, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной тару холодильные морозильные камеры; требования к контролю И регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила

		·	
	температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.	температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.	ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.
ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Демонстрирует полное умение: рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.  Демонстрирует полное знание: принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.	Демонстрирует значительное умение: рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.  Демонстрирует значительное знание: принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.	Нет умения: рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации. Нет знания: принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.
ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Демонстрирует полное умение: планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме;	Демонстрирует значительное умение: планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять	Нет умения: планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять

проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость. Демонстрирует полное знание: принципов и видов планирования работы бригады (команды); организации основные приемы работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды). ПК 3.3. Организовывать работу Демонстрирует полное умение: трудового коллектива. применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве

планы на конкретность, достижимость, проверяемость. Демонстрирует значительное знание: принципов и видов планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).

планы на конкретность, достижимость, проверяемость. Нет знания: принципов и видов планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).

применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве

Демонстрирует полное знание: принципов и видов планирования

Демонстрирует значительное умение: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных полуфабрикатов и материалов, продукции готовой при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве

Демонстрирует значительное знание: принципов и видов

Нет умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве Нет знания: принципов и видов планирования работы бригады (команды); основные приемы

	работы бригады (команды);	планирования работы бригады	организации работы исполнителей;
	основные приемы организации	(команды); основные приемы	правила и принципы разработки
	работы исполнителей; правила и	организации работы исполнителей;	должностных обязанностей,
	принципы разработки должностных	правила и принципы разработки	графиков работы и табеля учета
	обязанностей, графиков работы и	должностных обязанностей,	рабочего времени.
	табеля учета рабочего времени.	графиков работы и табеля учета	
		рабочего времени.	
ПК 3.4. Контролировать ход и	Демонстрирует полное умение:	Демонстрирует значительное	Нет умения: использовать
оценивать результаты работы	использовать различные методы	умение: использовать различные	различные методы контроля
трудового коллектива.	контроля работы исполнителей	методы контроля работы	работы исполнителей (проверка и
	(проверка и анализ документов,	исполнителей (проверка и анализ	анализ документов, текущее
	текущее наблюдение за работой,	документов, текущее наблюдение	наблюдение за работой, измерения
	измерения и др.); сопоставлять	за работой, измерения и др.);	и др.); сопоставлять результаты
	результаты работы исполнителей	сопоставлять результаты работы	работы исполнителей
	установленным стандартам	исполнителей установленным	установленным стандартам
	деятельности; осуществлять анализ	стандартам деятельности;	деятельности; осуществлять анализ
	и оценивать работу исполнителей	осуществлять анализ и оценивать	и оценивать работу исполнителей
	по результатам сопоставления;	работу исполнителей по	по результатам сопоставления;
	принятия управленческого	результатам сопоставления;	принятия управленческого
	решения по повышению	принятия управленческого решения	решения по повышению
	результативности работы	по повышению результативности	результативности работы
	предприятия и подразделения.	работы предприятия и	предприятия и подразделения.
	Демонстрирует полное знание:	подразделения.	Нет знания: способов и показателей
	способов и показателей оценки	Демонстрирует значительное	оценки качества работ,
	качества работ, выполняемых	знание: способов и показателей	выполняемых члена-ми бригады
	членами бригады (команды).	оценки качества работ,	(команды).
	попами оригады (поманды).	выполняемых члена-ми бригады	(ROMANIASI)
		(команды).	
ПК 3.5. Вести учётно-отчётную	Демонстрирует полное умение:	Демонстрирует значительное	Нет умения: правильно оформлять
документацию.	правильно оформлять учетно-	умение: правильно оформлять	учетно-отчетную документацию;
Aonymontagnio.	отчетную документацию;	учетно-отчетную документацию;	проверять операции по товарному
	проверять операции по товарному	проверять операции по товарному	оформлению и хранению
	оформлению и хранению	оформлению и хранению	
			_
	продукции; проверять	продукции; проверять	правильность оформления

правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.

Демонстрирует полное знание: учета и отчетности в производстве продуктов животного происхождения; основ производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.

Демонстрирует значительное знание: учета и отчетности в производстве продуктов животного происхождения; основ производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

документов отпущенную на продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.

Нет знания: учета и отчетности в производстве продуктов животного происхождения; основ производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

По результатам защиты выпускной квалификационной работы председателем государственной экзаменационной комиссии заполняется сводная ведомость на выпускников по оценке результатов освоения ППССЗ, прошедших процедуру защиты на основании коллегиального обсуждения и с учетом оценочных листов, заполненных членами государственной экзаменационной комиссии (таблица 2).

Таблица 2.

## Сводная ведомость

ПО	оценке	pe	вультатов	освое	п кин	рогр	аммы	подго	товки	спеці	иалистов
среднего	звена	ПО	специали	ьности	19.02	2.12	Техно.	погия	проду	ктов	питания
животного	о прои	исхо	ждения	обучан	ощих	ся _	]	курса_			формы
обучения	группы	[									

No	Ф.И.О.	Ф.И.О.	Ф.И.О.	Ф.И.О.	Ф.И.О.	Ф.И.О.	Ф.И.О.	
Π/	обучающегося	члена ГЭК						
п		Отметка об освоении компетенций Оценка	Итоговая оценка					
1								
2								

## Критерии оценки

Таблица 3.

## Шкала оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы

Оценки	Уровень освоения компетенций
отлично	компетенции освоены
хорошо	
удовлетворительно	
неудовлетворительно	компетенции не освоены

Результаты государственного аттестационного испытания определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»:

«отлично» - избранная тема актуальна, в работе использованы различные научные методы исследования, представлено глубокое теоретическое обоснование темы, определена практическая значимость работы, работа написана хорошим литературным языком, выстроена в точной логической последовательности; содержание доклада последовательное, логичное, конкретное, свободное владение профессиональной терминологией, студент грамотно и четко отвечает на вопросы членов комиссии, оформление ВКР выполнено в соответствии с требованиями, отзывы рецензента и руководителя положительные. Содержание и защита дипломной работы свидетельствуют о

сформированности у выпускника общих и профессиональных компетенций в полном объеме;

«хорошо» - в работе использованы однотипные методы исследования, работа содержит достаточно глубокое теоретическое обоснование темы, определена практическая значимость работы, содержание доклада последовательное, логичное, конкретное, свободное владение профессиональной терминологией, затруднение с ответами на вопросы членов комиссии, отступление от требований к оформлению ВКР, отзывы рецензента и руководителя положительные. Содержание и защита дипломной работы свидетельствуют о сформированности у выпускника общих и профессиональных компетенций;

«удовлетворительно» - в работе использованы однотипные методы исследования, работа содержит достаточно глубокое теоретическое обоснование темы, определена практическая значимость работы, содержание доклада непоследовательное, неконкретное, затруднения с ответами на вопросы членов комиссии, отступления от требований к оформлению ВКР, имеются замечания к содержанию и оформлению работы со стороны рецензента и руководителя. Содержание и защита дипломной работы свидетельствуют о сформированности у выпускника общих и профессиональных компетенций;

«неудовлетворительно» - вместо теоретического и практического исследования в работе содержатся только выписки из литературных источников, не проведены практические исследования, содержание доклада непоследовательное, неконкретное, студент плохо ориентируется в представленном материале, имеются замечания к содержанию и оформлению работы со стороны рецензента и руководителя. Содержание и защита ВКР свидетельствуют об отсутствии у выпускника профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО.