

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
Институт ветеринарной медицины  
Троицкий аграрный техникум

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе

О.Г. Жукова

« 31 » 08 2017 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 12397 ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2017

## РАССМОТРЕНА:

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

Председатель Титова Н.В. Титова Н.В.

Протокол № 1 30.08 2017 г.

Составители:

Хабибулина Р.А., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза:

Хабибулина Р.А., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский  
ГАУ;

Титова Н.В., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Абдулкадырова Р.С., старший методист отдела УМР ФГБОУ ВО Южно-  
Уральский ГАУ

Содержательная экспертиза:

Хабибулина Р.А., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский  
ГАУ

Титова Н.В., председатель ПЦМК ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский  
ГАУ

## Внешняя рецензия

ИП Голова Е.А.,

главный технолог Казанцева Т.В.

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

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по  
формированию профессиональных модулей начального  
профессионального и среднего профессионального образования на основе  
Федеральных государственных образовательных стандартов начального  
профессионального и среднего профессионального образования,  
утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента  
государственной политики и нормативно – правового регулирования в  
сфере образования Министерства образования и науки Российской  
Федерации от 27 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами  
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в соответствии с  
требованиями ФГОС СПО третьего поколения.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	13
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	16

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочего  
12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов птицы.

ПК 1.2. Производить убой птицы.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки птицы.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования птицепеха.

ПК 5.1. Изготавливать полуфабрикаты из тушек птицы.

ПК 5.2. Охлаждать, замораживать и упаковывать готовую продукцию.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- приемки всех видов птицы;
- первичной переработки сельскохозяйственной птицы;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке сельскохозяйственной птицы;
- приготовления полуфабрикатов из мяса птицы;
- проведения упаковки и холодильной обработки готовой продукции.

**уметь:**

- вести процессы первичной переработки птицы;
- определять упитанность, категории птицы;
- вести технологические операции процесса обвалки мяса птицы и разделять его по сортам;
- проводить процесс дефростации тушек птицы;
- осуществлять процессы мойки тушек птицы;
- выполнять процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов полуфабрикатов;
- осуществлять формовку натуральных полуфабрикатов;
- осуществлять контроль качества полуфабрикатов;
- осуществлять процессы охлаждения, замораживания упаковки готовых изделий.

**знать:**

- требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу;
- ассортимент выпускаемой продукции;
- санитарные требования при разделке;
- правила санитарного обслуживания используемых инструментов и оборудования;
- режимы и последовательность первичной переработки птицы;
- органолептические требования к качеству полуфабрикатов;
- режимы тепловой обработки;
- температурные режимы холодильной обработки;
- санитарные требования к упаковке;
- виды тары для упаковки;
- способы упаковки изделий из мяса птицы.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 174 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 102 часа, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;  
внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося – 34 часа;  
учебной практики – 72 часа.

Формы аттестации:

МДК. 05.01- итоговая накопительная оценка;

УП. 05.01 - зачет;

ПМ. 05 - экзамен (квалификационный).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)

**Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы,**

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Проводить приемку всех видов птицы.
ПК 1.2.	Производить убой птицы.
ПК 1.3.	Вести процесс первичной переработки птицы.
ПК 1.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования птицепеха.
ПК 5.1.	Изготавливать полуфабрикаты из тушек птицы.
ПК 5.2.	Охлаждать, замораживать и упаковывать готовую продукцию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочего  
12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект)	Всего часов	в т.ч., курсовая работа (проект)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.4 ПК 5.1 ПК 5.2	Раздел 1. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы.	174	68	34	-	34	-	72	-
	Производственная практика (по профилю специальности)		Не предусмотрено						
	<b>Всего</b>	<b>174</b>	<b>68</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>-</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 05 Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1.			174	
МДК. 05.01 Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы.			102	
Тема 1.1 Технологические процессы первичной переработки птицы.				
	1.	Переработки птицы на предприятиях. Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы.	2	1
	2.	Приемка всех видов птицы.	2	1
	3.	Проведение убоя птицы.	2	1
	4.	Практическое занятие № 1. Изучение особенности строения тушки курицы.	2	2
	6.	Процессы первичной переработки птицы.	2	1
	7.	Требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу.	2	1
	8.	Технологические свойства мяса птицы и части тушки птицы.	2	1
	9.	Практическое занятие № 2. Изучение составных частей тушек птицы.	2	2
	10.	Требования к сырью и к категориям тушек птицы.	2	1
Тема 1.2 Технологические схемы выработки полуфабрикатов.				
	11.	Санитарные требования при разделке тушек птицы. Правила санитарного обслуживания используемых инструментов и оборудования.	2	1
	12.	Процессы разделки по анатомическим признакам в соответствии со схемами разделки для определенных видов полуфабрикатов.	2	1
	13.	Потрошение или полупотрошение тушек птицы и требования к ним.	2	1
	14.	Процесс обвалки мяса птицы и разделение его по сортам.	2	1

	15.	Практическое занятие № 3. Обвалка тушек птицы.	2	2
	16.	Практическое занятие № 4. Сортировка мяса птицы.	2	2
	17.	Практическое занятие № 5. Выделения филе от тушки птицы .	2	2
	18.	Охлаждение и замораживание мяса птицы.	2	1
	19.	Практическое занятие № 6. Технология охлаждения и замораживание.	2	2
	20.	Процесс дефростации тушек птицы. Процессы мойки тушек птицы.	2	1
	21.	Практическое занятие № 7. Разделки тушек птицы на дисковых пилах.	2	2
	22.	Практическое занятие № 8. Отделение окорочков от тушки птицы.	2	2
	23.	Практическое занятие № 9. Разделка тушек птицы на ленточной пиле.	2	2
	24.	Практическое занятие № 10. Отделению крыльев по плечевому суставу (ручного отделения).	2	2
	25.	Практическое занятие № 11. Разделка тушек птицы на стационарном столе (отделение окорочков).	2	2
	26.	Практическое занятие № 12. Отделение грудки и выделение филе.	2	2
	27.	Практическое занятие № 13. Отделение грудки и выделение филе на стационарном столе.	2	2
	28.	Практическое занятие № 14. Оборудование по производству полуфабрикатов из мяса птицы.	2	2
<b>Тема 1.3 Упаковка полуфабрикатов из мяса птицы.</b>	29.	Виды тары для упаковки и санитарные требования.	2	1
	30.	Способы упаковки изделий из мяса птицы.	2	1
	31.	Практическое занятие № 15. Подготовка тары и укладка в тару полуфабрикатов из мяса птицы.	2	2
	32.	Практическое занятие № 16. Процесс упаковывания полуфабрикатов на машинах бесконтактным способом.	2	2
	33.	Процессы охлаждения, замораживания упаковки готовых изделий.	2	1
	34.	Практическое занятие № 17. охлаждение и замораживание полуфабрикатов из мяса птицы.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>			<b>34</b>

	<p>1. Составление кроссвордов по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Анатомическое строение сельскохозяйственной птицы;</li> <li>- Факторы, формирующее качество мяса птицы;</li> <li>- Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы;</li> <li>- Основные термины и понятия используемые при переработки мяса птицы.</li> </ul>	4	
	<p>2. Подготовка рефератов по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Технология первичной переработки уток на мясоперерабатывающих предприятиях;</li> <li>- Анатомическое строение водоплавающей птицы.</li> <li>- Технология изготовления рубленых полуфабрикатов из мяса птицы;</li> <li>- Технология изготовления полуфабрикатов из мяса индеек.</li> </ul>	12	
	<p>3. Подготовка докладов и презентаций по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы: окорочка охлажденные.</li> <li>- Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы: крылышки замороженные;</li> <li>- Технология изготовления субпродуктов из мяса птицы;</li> <li>- Технология производства панированных полуфабрикатов из мяса птицы;</li> <li>- Технология производства маринованных полуфабрикатов из мяса птицы.</li> </ul>	18	
<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>	
<b>Виды работ:</b>			
	Проводить приемку всех видов птицы.	4	2
	Вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях по переработке птицы.	2	2
	Ознакомление с правилами санитарии. Правила личной гигиены работников птицеведа.		
	Текущий инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	2	2
	Проведение убоя птицы.	4	2
	Вести процесс первичной переработки птицы.	6	2
	Выполнение работ на технологическом оборудовании птицеведа.		
	Выполнение разделки тушки курицы для получения мясных полуфабрикатов.	6	2
	Выполнение работ по разделки тушки птицы для получения мясных полуфабрикатов	12	2
	отделения грудки и выделения филе у цыплят бройлеров.	6	2

Выделения филе, окорочков ручным способом.	6	2
Выполнение разделки тушек цыплят-бройлеров для получения фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов.	12	2
Проведение охлаждения и замораживания тушек птицы и полуфабрикатов из мяса птицы.	6	
Проведение работ по упаковыванию полуфабрикатов из мяса птицы.	6	
<b>Всего часов</b>	<b>174</b>	

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

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличия:

учебного кабинета технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья; учебной лаборатории Мясного и животного сырья и продукции.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- Плакаты по разделам: «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови».
- Фотоальбом «Убой и обработка крупного рогатого скота»;
- Муляжи коров, лошадей, свиней, овец
- Аудиовизуальные пособия (учебные кинофильмы на цифровых носителях (video – CD, DVD):
- «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы».

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе.

Оборудование учебной лаборатории Мясного и животного сырья и продукции и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Микроскоп (школьный) МБУ-4А; Электрическая плита «Мечта»; Холодильник «Атлант»; Комбинированный электрод для измерения Ph мяса (ЭК 03);

Лабораторная посуда; химические реактивы;

Плакаты по разделам:

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

Муляжи: муляжи полутуши подсвинков; муляжи пород свиней;

муляжи пород овец;

Аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD): «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы».

Технические средства обучения:

мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 596 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=4880](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4880); (дата обращения: 01.04.2016).

Дополнительные источники

2. Современные технологии переработки мясного сырья [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Э. Ш. Юнусов, Р. Э. Хабибуллин. – Казань : Издательство КНИТУ, 2013. - 152 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428107>; (дата обращения: 01.04.2016).
3. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы: лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С. Стадникова, О. Богатова, Н. Догарева [и др.]. – Оренбург : ООО ИПК "Университет", 2014. - 154 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259359>; (дата обращения: 01.04.2016).

## 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды, как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Изучение общих профессиональных дисциплин таких как «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», «Инженерная графика», «Процессы и аппараты», а также ПМ.03 «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов».

## 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля осуществляется педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели: имеют высшее образование и опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы.

#### 4.5. Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Форма работы	Вид занятия		
	Урок	ЛЗ	ПЗ, семинар
Интерактивный урок			
Работа в малых группах			4
Компьютерные симуляции			
Деловые или ролевые игры			
Анализ конкретных ситуаций	6		12
Учебные дискуссии			
Конференции			
Внутрипредметные олимпиады			
Видеоуроки			2
Другие формы активных и интерактивных занятий			

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов птицы.	Оперативно и грамотно проводить приемку всех видов птицы.	Текущий контроль в форме: - устный опрос, - тестирование; - экспертная оценка выполнения практических заданий;  МДК. 05.01- итоговая накопительная оценка;  УП. 05.01 - зачет; ПМ. 05 - экзамен (квалификационный);
ПК1.2. Производить убой птицы.	Квалифицированно проводить и оценивать качество убоя птицы.	
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки птицы.	Грамотно осуществлять первичную переработку птицы.	
ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования птицецефа.	Обеспечивать работу технологического оборудования птицецефа по оглушению, убою и первичной переработки сельскохозяйственной птицы.  Обосновать выбор оборудования по убою птицы.  Соблюдать правило техники безопасности при эксплуатации оборудования и режущих инструментов.	
ПК 5.1. Изготавливать полуфабрикаты из тушек птицы.	Квалифицированно и грамотно изготавливать полуфабрикаты из тушек птицы.	
ПК 5.2. Охлаждать, замораживать и упаковывать готовую продукцию	Квалифицированно и грамотно выполнять охлаждение, замораживание и упаковывание готовой продукции	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> </ul>	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- своевременность сдачи заданий.</li> </ul> <p>решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность;</p>	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- использование различных источников, включая электронные</li> </ul>	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- Использование различных источников, включая электронные</li> </ul>	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Взаимодействие с обучающимися, с коллегами, с руководителями цехов, рабочими.</li> </ul> <p>преподавателями и мастерами в ходе</p>	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в

потребителями.	обучения	процессе освоения образовательной программы;
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</li> </ul>	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</li> <li>- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</li> </ul>	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки рецептур, технологических процессов и оборудования в мясном производстве.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;