


Министерство образования и науки Удмуртской Республики  
бюджетное профессиональное образовательное учреждение Удмуртской Республики  
«Асановский аграрно-технический техникум»

Рассмотрено  
на заседании предметной (цикловой) комиссии  
социально-экономических, зооветеринарных и  
агронимических дисциплин

 О.А. Тубылова  
Протокол № 10 от 10.06. 2020г.

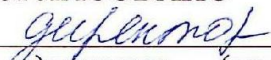

УТВЕРЖДАЮ  
Директор БПОУ УР «АА-ТТ»



  
Н.Г. Федотова  

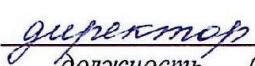


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация  
продукции животноводства**  
основной профессиональной образовательной программы  
по специальности 36.02.02 Зоотехния

СОГЛАСОВАНО

 ООО «Ставицкий»  
должность (наименование предприятия / организации)  


 ООО «Решетевское»  
должность (наименование предприятия / организации)  
Таньков В.А.  


 ООО «Касос»  
должность (наименование предприятия / организации)  
Медведев А.В.  


Рабочая программа профессионального модуля (далее ФГОС) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

### **36.02.02 Зоотехния**

Организация-разработчик: БПОУ УР «Асановский аграрно-технический техникум»

Разработчик: Токарева В.Г.– преподаватель профессионального цикла

## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1	<b>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
2	<b>РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
3	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
4	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	14
5	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	16

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **36.02.02 Зоотехния** (базовая подготовка), входящей в укрупненную группу специальностей 36.00.00 Ветеринария и зоотехния, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.
2. Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.
3. Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.
4. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.
5. Реализовывать продукцию животноводства.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области зоотехнии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

**иметь практический опыт:**

- анализа условий хранения и транспортировки продукции животноводства;
- определения качества продукции животноводства при хранении;

**уметь:**

- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства;
- подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства;
- рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;

**знать:**

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства;

- технологии хранения продукции животноводства;
- требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства;
- характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства;
- условия транспортировки продукции животноводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;
- порядок реализации продукции животноводства;
- требования к оформлению документов.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 291 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 219 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 146 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 73 часа;

учебной практики - 36 часов;

производственной практики - 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности: Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.
ПК 3.2.	Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.
ПК 3.3.	Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.
ПК 3.4.	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.
ПК 3.5	Реализовывать продукцию животноводства
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 информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного 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), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

#### ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	вт.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	вт.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	вт.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1 - 3.5 ОК 1 - 10	Раздел 1: Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства	219	146	100		73				
	Учебная практика	36						36		
	Производственная практика	36								36
	<b>Всего:</b>	<b>291</b>	<b>146</b>	<b>100</b>			<b>73</b>		<b>36</b>	<b>36</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 03. Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства		219	
МДК 03.01 Технология хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства		146	
Тема 1. Основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства	Содержание	4	1
	1 Основы стандартизации. Цели, задачи стандартизации. Категории и виды стандартов. Роль стандартизации в управлении качеством продукции. Основные направления в стандартизации продукции животноводства.		
	2 Подтверждение качества и его цель. Формы подтверждения соответствия: добровольное, обязательное. Организация обязательной сертификации.		
Тема 2. Современные аспекты и значение технологии хранения животноводческой продукции в современном производстве	Содержание	6	1
	1 Значение технологии хранения животноводческой продукции в современном производстве. Научные принципы хранения применительно к продукции животноводства: биоаэрация, анаэробная, аэробная. Факторы, влияющие на сохранность продуктов животноводства.		
	Практическое занятие		



	1	Виды потерь и борьба с ними при хранении		
<b>Тема 3. Хранение молока и молочного сырья</b>	<b>Содержание</b>		16	2
	1	Биологические, химические, физические и функциональные свойства молока как объекта хранения. Влияние состава молока на его хранимость.		
	2	Общая характеристика способов и режимов хранения молока. Хранение молока в охлажденном и замороженном состоянии. Оборудование для охлаждения молока и его хранения. Пластинчатые и трубчатые охладители, резервуары общего и специального назначения для хранения молока. Их виды, устройство, принцип работы. Нетрадиционные способы обработки молока перед хранением.		
	3	Биохимические изменения, происходящие в молоке и молочных продуктах при хранении: ферментативной и неферментативной природы. Изменения молока при хранении в условиях низких температур, при механических воздействиях и при транспортировке.		
	4	Режимы и условия хранения пастеризованного молока, сливок, сливочных напитков, жидких кисломолочных продуктов, мороженого. Режимы и условия хранения сливочного масла. Режимы и условия хранения сыров. Экспертиза качества продукции перед закладкой на хранение и во время хранения. Упаковочные материалы.		
	<b>Практические занятия</b>		26	
	1	Требования к качеству цельного молока		
	2	Первичная обработка молока		
	3	Оборудование для охлаждения молока и его хранения		
	4	Изменения органолептических свойств молочных продуктов при хранении		
	5	Пороки молока и отдельных молочных продуктов, возникающие при хранении		
	6	Режимы и условия хранения сметаны и творога		
	7	Влияние условий хранения на качество масла		
	8	Влияние условий хранения на качество сыра		
	9	Упаковка, маркировка, транспортировка и условия хранения продуктов консервирования молока		
	10	Размещение партий готовой продукции при хранении. Требования, предъявляемые к условиям хранения молока и молочной продукции		
	11	Расчет количества резервуаров для хранения молока, определение вместимости, времени наполнения.		
	12	Определение естественной убыли при хранении масла, сыров, творога		
	13	Сертификация молочной продукции		
<b>Тема 4. Хранение</b>	<b>Содержание</b>		8	

<b>мяса и продуктов его переработки</b>	1	Морфологический и химический состав мяса как объекта хранения. Изменения в мясе после убоя.		2
	2	Холодильная обработка и хранение мяса. Способы охлаждения мяса, пути увеличения сроков хранения охлажденного мяса. Способы замораживания мяса. Размораживание мяса. Способы и условия размораживания. Хранение отдельных видов мясных продуктов.		
	3	Сооружения для хранения мяса и мясопродуктов. Типы мясохранилищ, их характеристика, хладагенты. Механизмы для загрузки и выгрузки в хранилища. Устройство, принцип работы. Санитарно-гигиенические требования к холодильникам.		
	<b>Практические занятия</b>		36	
	1	Требования к качеству мяса и других продуктов убоя		
	2	Определение степени свежести мяса и мясопродуктов		
	3	Пороки мяса		
	4	Оценка степени свежести мяса кроликов		
	5	Охлаждение и хранение мяса		
	6	Замораживание и хранение мяса		
	7	Влияние технологии хранения на показатели качества замороженного мясного сырья		
	8	Характеристика и хранение цельно-мышечных изделий		
	9	Хранение колбас		
	10	Упаковка, маркировка и хранение мясных консервов		
	11	Изучение технологии хранения продуктов из свиного шпика		
	12	Упаковка, маркировка и хранение пищевых животных жиров		
	13	Оборудование для охлаждения, замораживания мяса и субпродуктов		
	14	Формирование партий мяса и продуктов убоя животных при хранении		
	15	Расчет вместимости холодильных камер		
16	Расчет потерь при хранении мяса и продуктов его переработки			
17	Определение способов и методов хранения продукции животноводства			
18	Анализ условий хранения мяса и мясопродуктов в условиях пищекомбината			
<b>Тема 5. Технология хранения продуктов птицеводства</b>	<b>Содержание</b>		2	2
	1	Хранение яиц и изменения в них при хранении. Сооружения и оборудование для хранения яиц. Устройство, принцип работы хранилищ, вентиляция, средства измерения и регулировки технологических параметров.		
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	Определение качества яиц, подлежащих хранению		
2	Хранение яичных продуктов			

	3	Холодильная обработка и хранение мяса птицы		
	4	Оценка степени свежести мяса птиц		
<b>Тема 6. Технология хранения рыбы</b>	<b>Содержание</b>		4	
	1	Химический состав мяса рыб. Порядок приемки рыбы и рыбной продукции. Консервирование и хранение рыбы.		2
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1	Методы определения качества рыб		
	2	Охлаждение, замораживание и глазирование рыбы		
	3	Упаковка, транспортировка и хранение замороженной рыбы		
<b>Тема 7. Транспортировка продукции животноводства</b>	<b>Содержание</b>		4	
	1	Цели, задачи, средства и экономическая эффективность транспортировки продукции животноводства. Основные санитарно-гигиенические требования к перевозке продукции животноводства. Оборудование для транспортировки продукции животноводства.		2
	<b>Практические занятия</b>		12	
	1	Определение категории упитанности убойных животных		
	2	Транспортировка убойных животных		
	3	Расчет потерь при транспортировке животных		
	4	Транспортировка мяса и продуктов его переработки		
	5	Транспортировка молока и молочной продукции		
	6	Оформление сопроводительной документации при транспортировке продукции животноводства		
<b>Тема 8. Реализация продукции животноводства</b>	<b>Содержание</b>		4	
	1	Современное состояние и тенденции развития отраслей животноводства. Уровень и динамика производства продукции животноводства. Пути повышения объемов и качества товарной продукции, оптимизация каналов реализации.		2
	2	Характеристика состояния рынка продукции животноводства по конкретным видам		
	<b>Практические занятия</b>		10	
	1	Размер и структура товарной продукции		
	2	Анализ производства и реализации продукции животноводства		
	3	Анализ рынка сбыта продукции животноводства		
	4	Условия, каналы и пути реализации продукции животноводства		
	5	Порядок реализации продукции животноводства, требования к оформлению нормативных документов		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03</b>			73	

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).</li> <li>2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите.</li> <li>3. Поиск дополнительной информации по заданной тематике.</li> <li>4. Анализ сравнительной таблицы.</li> <li>5. Оформление аналитической записки.</li> <li>6. Составление тематических тестов.</li> <li>7. Составление опорных конспектов, схем, сравнительных таблиц.</li> <li>8. Выполнение практических заданий.</li> <li>9. Составление ситуационных задач.</li> <li>10. Решение ситуаций.</li> <li>11. Подготовка ответов на контрольные вопросы.</li> <li>12. Составление контрольных вопросов.</li> <li>13. Анализ и решение задач.</li> </ol>		
<p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. История развития науки о хранении</li> <li>2. Информация из инструкции о порядке и условиях поставки, приемки, хранения и отпуска продуктов животноводства государственного материального резерва</li> <li>3. Современные виды тары и другие упаковочные материалы</li> <li>4. Перспективное холодильное оборудование</li> <li>5. Стандартизация и сертификация продуктов убоя</li> <li>6. Изменения в мясе после убоя. Созревание мяса</li> <li>7. Инновации в технологии хранения продукции животноводства</li> <li>8. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя</li> <li>9. Микрофлора мяса и мясопродуктов при холодильном хранении, посоле, сушке в условиях вакуума.</li> </ol>		
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ</b>  Исследование современных аспектов технологии хранения животноводческой продукции; выбор наиболее эффективных способов хранения животноводческой продукции.  Ознакомление с требованиями к режимам и срокам хранения молока и молочной продукции.  Выбор способов и методов закладки молока и молочных продуктов на хранение.  Подготовка объектов для хранения продукции к эксплуатации.  Выбор способов и методов контроля качества продукции.  Контроль состояния молочной продукции в период хранения.</p>	36	

Исследование технологии первичной обработки молока.		
Исследование технологии хранения сливочного масла		
<b>Производственная практика</b>	36	
<b>Виды работ</b>		
Анализ условий хранения продукции животноводства на предприятии;		
Подготовка объектов для хранения к эксплуатации;		
Определение качества продукции животноводства при хранении на предприятии;		
Выбор способов и методов хранения продукции животноводства;		
Подготовка продукции животноводства к реализации и ее транспортировка;		
Расчет потерь при хранении и транспортировке продукции животноводства.		
<b>Всего</b>	<b>291</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие лаборатории «Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства», мастерская Ветеринария.

#### Оборудование лаборатории:

- комплекты раздаточного материала;
- демонстрационные материалы;
- справочная и дополнительная литература, инструкции и журнал по технике безопасности;
- комплект учебно-методической документации.

#### Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- телевизор;
- компьютер
- танк-охладитель молока
- доильный робот,
- анализатор молока «Лактан-4»
- анализатор молока вискозиметрический «Соматос-Мини»
- овоскоп ОН-10
- баня водяная лабораторная Stegler WB-2
- люминоскоп «Орион»
- микроскопы

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### Основные источники:

1. Курчаева Е.Е., Глотова И.А., Максимов И.В. и др. Практикум по технологии хранения продукции животноводства. Воронеж: ФГОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2010.
2. Курчаева Е.Е., Мажесов В.И., Максимов И.В. Технология хранения животноводческой продукции. Воронеж: ФГОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2014.
3. Храмцов В.В., Табаков Г.П. Зоогигиена с основами ветеринарии и санитарии М.: КолосС, 2004.
4. Шальгина А.М., Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов: Учебное пособие. М.: КолосС, 2006.
5. Шарафутдинов Г.С., Сибагатуллин Ф.С., Балакирев Н.А. и др. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: Учебное пособие. СПб.: Издательство «Лань», 2016.

##### Дополнительные источники:

1. Мурусидзе Д.Н., Легеза В.Н., Филонов Р.Ф. Технология производства продукции животноводства М.: КолосС, 2005.
2. Мусаев Ф.А, Жевнин Д.И. Лабораторный практикум по технологии мяса и мясных продуктов
3. Рязань.: ГАТУ, 2012.

4. Погосян Д.Г., Гаврюшина И.В. Технология хранения и переработки продукции животноводства: Практикум. Пенза.: РИО ПГСХА, 2013.
5. Родионов Г.В., Табакова Л.П., Табаков Г.П. Технология производства и переработки животноводческой продукции М.: КолосС, 2005.
6. Сидоров М.А., Корнелаева Р.П. Микробиология мяса и мясопродуктов М.: Колос, 2000
7. Трухачев В.И. Технологическое и техническое обеспечение машинного доения коров, обработки и переработки молока. СПб.: Издательство «Лань», 2013.
8. ГОСТы
9. Интернет-ресурсы

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия планируются в соответствии с учебным планом, расписанием. Учебная и производственная практика проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Консультации и дополнительные занятия проводятся по расписанию работы учебного кабинета.

Реализация программы профессионального модуля может частично осуществляться с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

## 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
ПК3.1. Выбирать способы и методы закладки хранения продукции животноводства	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность преимуществ выбранного способа, метода, технологии хранения продукции животноводства;</li> <li>- соответствие условий и режимов хранения выбранной технологии, точность технологических параметров;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-защиты лабораторных работ и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК</li> </ul>
ПК3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– качество анализа готовности оборудования;</li> <li>– соответствие рекомендаций по подготовке оборудования и объектов НТД;</li> <li>– точный расчет необходимых материалов для подготовки объектов для хранения продуктов животноводства;</li> </ul>	<p>Защита:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- каждого раздела профессионального модуля;</li> <li>- учебной практики</li> </ul> <p>Дифференцированный зачет по учебной практике.</p>
ПК 3.3. Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проведение анализа состояния условий хранения;</li> <li>– полнота и обоснованность рекомендаций по повышению сохранности продукции;</li> <li>– верность и точность расчёта потерь продукции животноводства при хранении;</li> </ul>	<p>Зачет по производственной практике.</p> <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</li> </ul>
ПК 3.4. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность подготовки продукции животноводства к реализации;</li> <li>– соответствие порядка транспортировки продукции животноводства правилам перевозки скоропортящихся грузов;</li> <li>– правильность заполнения документов;</li> <li>- правильность расчета потерь при транспортировке и реализации продукции животноводства;</li> </ul>	
ПК 3.5. Реализовывать продукцию животноводства	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обоснование выбора способов и методов реализации продукции животноводства;</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность составления алгоритма реализации продукции животноводства;</li> <li>– заполнение документации согласно инструкции.</li> </ul>	
--	---	--

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Устный экзамен Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и техниками в ходе обучения.	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответст-	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике

венности за результат выполнения заданий		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно повышать квалификацию	-обоснование выбора и применения методов и способов профессионального, личностного развития и самообразования	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике