

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано

  
  
«13» 04 2020



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ. 05 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель  
полуфабрикатов из мяса птицы

Самара, 2020

Рассмотрено на заседании  
ПЦК Пищевых производств и  
обслуживания

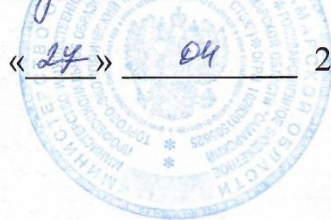
Протокол 19  
от « 14 » 04 2020

Председатель ПЦК Пищевых  
производств и обслуживания

Ю.С. Большакова Ю.С. Большакова

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «СТЭК»  
Иршова Н. А. Изотова

« 24 » 04 2020



Рабочая программа профессионального модуля профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 379)

**Организация - разработчик:** ГБПОУ «СТЭК»

**Разработчики:** Н.Я. Симонова, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	9
3.	Структура и содержание профессионального модуля	10
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	20
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	24

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ. 05 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов.

Направлена на присвоение квалификации «Старший техник - технолог», входящей в состав укрупненной группы профессий: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.

ПК 5.2. Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

ПК 5.3 Контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качество готовой продукции

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

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

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**иметь практический опыт:**

- ведения процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы;
- эксплуатации технологического оборудования и специальных приспособлений при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

**уметь:**

- вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную;
- отделять части туши птицы в соответствии с требованиями технологии;
- укладывать отдельные части тушки в емкость или на ленточный транспортер для подачи их на расфасовку и упаковку;
- соблюдать требования технологической инструкции по отделению частей мяса от тушки;
- изготавливать отбивные котлеты из мяса птицы вручную;
- вырезать котлеты в соответствии с техническими требованиями;
- взвешивать котлеты с доведением их до весовой нормы;
- отделять оставшееся филейное мясо от косточек, закладка его в тазики для приготовления куриных рубленых котлет.

**знать:**

- анатомическое строение птицы;
- правила отделения частей тушки для изготовления полуфабрикатов;
- технологию процесса производства куриных отбивных котлет.

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

Максимальной учебной нагрузки - 1311 часов.

Самостоятельной работы - 305 часов.

Обязательной учебной нагрузки - 1006 часов; включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 610 часов;
- учебной практики - 180 часов;
- производственной практики – 216 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результатов обучения
ПК 6.1.	Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную..
ПК 6.2.	Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.
ПК 6.3.	Контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качество готовой продукции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план ПМ. 05 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка			Самостоятельная работа		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности) часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>МДК.06.01. Организация и выполнение работы по рабочей профессии 12397 изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы</b>									
<b>ПК 6.1 - 6.3</b>	<b>Раздел 1.</b> Организация и выполнение работы по рабочей профессии 12397 изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	<b>585</b>	390	292		195			
	<b>Учебная практика</b>	<b>180</b>						180	
	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>216</b>							216
	<b>Всего:</b>	<b>1311</b>	<b>610</b>	<b>472</b>		<b>305</b>		<b>180</b>	<b>216</b>

### 3.2. Содержание обучения ПМ. 06 Выполнение работ по рабочим профессиям 11953 Жиловщик мяса и субпродуктов, 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ. 05 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы</b>		<b>1311</b>	
<b>Раздел 1. Организация и выполнение работы по рабочей профессии 12397 изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.</b>		<b>390</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Анатомическое строение туш птицы	<b>Содержание</b>	<b>34</b>	
	Система органов произвольного движения. Части тушки птицы. Строение тела птицы. Строение кости. Кости скелета. Соотношение частей тушки птицы.	18	1-2
	<b>Практические работы № 1- 16:</b> Составить схему строения птицы. Рассмотреть назначение частей тушки птицы.	16	2-3
<b>Тема 1.2.</b> Сырье для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы	<b>Содержание</b>	<b>66</b>	
	Виды птицы. Сырье для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы. Способы подготовки сырья.	12	1-2
	<b>Практические работы № 17 -46:</b> Переработка мяса птицы	30	2-3
<b>Тема 1.3.</b> Химический состав и пищевая ценность птицы	<b>Лабораторные работы № 1-</b> Определение качества сырья для приготовления полуфабрикатов	24	2-3
	<b>Содержание</b>	<b>52</b>	
	Пищевая ценность видов птицы. Экстрактивные вещества, витамины, микро- и макроэлементы, входящие в состав мяса птицы. Химический состав мяса птицы механической обвалки.	12	1-2
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Практические работы № 47-86:</b> Расчет пищевой ценности птицы, механической обвалки Расчет пищевой ценности птицы, ручной обвалки	40	2-3
	<b>Содержание</b>	<b>70</b>	



Переработка мяса птицы	Отделение крыльев у тушек птицы. Выделение филе от тушки птицы. Отделение окорочков от тушки птицы. Отделение крыльев по плечевому суставу и выделение филе без косточки. Отделение окорочков. Отделение грудки.	18	1-2
	<b>Практические работы № 47-86</b> Расчет выхода полуфабрикатов Расчет производственных потерь и отходов при производстве полуфабрикатов	12	
	<b>Лабораторные работы № 1-40:</b> Отработка умений и навыков по расчленению тушек кур на стационарном столе	40	2-3
<b>Тема 1.5.</b> Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы	<b>Содержание</b>	<b>88</b>	
	Производство отбивных котлет. Отделение филейной части без косточки в соответствии с требованиями при производстве отбивных котлет. Отбивание и панирование котлет. Производство рубленых полуфабрикатов. Измельчение мяса для производства рубленых полуфабрикатов. Подготовка не мясных компонентов фарша для производства рубленых полуфабрикатов. Составление фарша для производства рубленых полуфабрикатов и формование котлет. Требования производственной санитарии и гигиены.	18	1-2
	<b>Практические работы № 47-86</b> Расчет рецептур натуральных полуфабрикатов Расчет рецептур рубленых полуфабрикатов Определение пищевой ценности полуфабрикатов Расчет взаимозаменяемости сырья при приготовлении полуфабрикатов из птицы	26	
	<b>Лабораторные работы № 41 – 85:</b> Отработка умений и навыков по приготовлению рубленых полуфабрикатов из птицы	44	2-3
<b>Тема 1.6.</b> Упаковка, качество, хранение полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	<b>38</b>	
	Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Подготовка тары, укладка в тару и упаковка полуфабрикатов. Охлаждение и замораживание. Хранение полуфабрикатов.	8	1-2
	<b>Практические работы № 87 – 116:</b> Отработка умений и навыков по упаковке, определению качества и хранению полуфабрикатов	30	2-3
<b>Тема 1.7.</b> Оборудование для производства	<b>Содержание</b>	<b>42</b>	
	Оборудование для измельчения сырья. Оборудование для обвалки птицы. Оборудование для охлаждения и замораживания. Техника безопасности при работе	12	1-2

полуфабрикатов из птицы	с оборудованием.		
	<b>Практические работы № 117 – 146:</b> Отработка навыков работы на оборудовании	30	2-3
<b>Самостоятельная работа:</b>		<b>195</b>	
Процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы; Эксплуатация технологического оборудования и специальных приспособлений при ведении процесса Изготовления полуфабрикатов из мяса птицы Изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную; Анатомическое строение птицы; Правила отделения частей тушки для изготовления полуфабрикатов; Технология процесса производства куриных отбивных котлет			
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы вручную. Отделение части туши птицы в соответствии с требованиями технологии. Укладывание отдельных частей тушки в емкость для расфасовки и упаковки. Изготовление отбивных котлет из мяса птицы вручную. Вырезание котлет в соответствии с техническими требованиями. Взвешивание котлет с доведением их до весовой нормы. Отделение оставшегося филейного мяса от косточек, для приготовления куриных рубленых котлет. Анатомическое строение птицы. Правила отделения частей тушки для изготовления полуфабрикатов. Технология процесса производства куриных отбивных котлет. Эксплуатация технологического оборудования и специальных приспособлений при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы. Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений. Укладывание отдельных частей тушки на ленточный транспортер для подачи их на расфасовку и упаковку. Соблюдение требований технологической инструкции по отделению частей мяса от тушки. Контроль процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы. Технологические требования к качеству.		<b>180</b>	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b>		<b>216</b>	

<p>Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Расчленение тушек кур на конвейерных линиях.</p> <p>Ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки.</p> <p>Распиловка тушек на части с помощью дискового ножа или ленточной пилы.</p> <p>Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.</p> <p>Изготовление натуральных полуфабрикатов из мяса птицы: подноска к рабочему месту обваленного мяса - куриного филе, промывка его в холодной воде, укладка на стол; вырезка полуфабриката в соответствии с техническими требованиями; взвешивание полуфабрикатов с доведением их до весовой нормы.</p> <p>Отделение вручную филейной части без косточки в соответствии с требованиями при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Отбивание и панирование натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Подбор рецептуры для производства рубленых полуфабрикатов.</p> <p>Измельчение мяса для производства рубленых полуфабрикатов.</p> <p>Составление фарша для производства рубленых полуфабрикатов и формование котлет.</p> <p>Взвешивание, упаковывание, охлаждение и замораживание рубленых полуфабрикатов и котлет.</p> <p>Устройство и правила пользования механизмами для распиловки тушек птицы.</p> <p>Регулирование оборудования.</p> <p>Правила пользования средствами индивидуальной защиты.</p> <p>Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.</p> <p>Требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из мяса птицы к рациональной организации труда на рабочем месте.</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Виды брака у полуфабрикатов из мяса птицы и способы его предупреждения и устранения.</p>		
<b>Квалификационный экзамен</b>		
<b>Всего</b>	<b>1188</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

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

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

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- 30 посадочных рабочих мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия;

Технические средства оборудования:

- компьютер;

#### **Оборудование лаборатории :**

- оборудование: столы производственные (по количеству обучающихся),
- холодильники бытовые,
- весы настольные (электронные),
- инвентарь и инструменты.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Киселева Т.Ф. Технология консервирования: учебное пособие / Т.Ф. Киселева, В.А. Помозова, Э.С. Гореньков. – СПб.: Проспект науки, 2012.- 416
2. Коснырева Л.М., Криштафович В.И., Позняковский В.М..- Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров.- М.: Академия 2013

#### **Дополнительные источники:**

1. Личко Н.М. Технология переработки растениеводческой продукции / Н.М.Личко, В.Н. Курдина, Е.М. Мельников, Л.Г. Елисеева, А.Г. Мякинков,
2. И.П. Лаврик, Т.И. Поморцева, В.Ф. Пономарев, Е.Е. Хурцилава . - М.: КолосС, 2012.- 583 с.

3. Справочник технолога плодоовощного производства. Составитель М.Г. Куница. - СПб.: Профи КС, 2012 - 478 с.
4. Фан-Юнг А.Ф. Технология консервирования плодов, овощей, мяса рыбы / А.Ф. Фан- Юнг, Б.Л. Флауменбаум , А.К.Изотов. - М.: Пищевая промышленность, 2012 - 336 с..
5. Гореньков Э.С. Технология консервирования / Э.С. Гореньков, А.Н. Горенькова, Г.Г. Усачева. - М.: Агропромиздат, 2013. - 347 с.
6. Загибалов А.Ф.Технология консервирования и контроль качества продукции / А.Ф.Загибалов, А.С.Зверькова, А.А.Титова, Б.Л. Флауменбаум. - М.: Агропромиздат. 2012. - 352 с.
7. Ястребов С.М. Технологические расчеты по консервированию пищевых продуктов / С.М. Ястребов. - М.: Пищевая промышленность. 2012. - 151 с.
8. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено -копченых изделий- СПб.:Профессия ,2013-224 с..

#### **Интернет ресурсы**

[http: //www.100menu.ru/page s/pages. index/furchet/2. htm](http://www.100menu.ru/page s/pages. index/furchet/2. htm)

[http: //www.horeca.ru/](http://www.horeca.ru/)

<http://restorus.com/masterclass/>

[http: //www.pitportal. ru/](http://www.pitportal. ru/)

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

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

При освоении программы модуля используются лекционно-практические формы проведения занятий, практикум, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Аудиторные занятия и учебная практика в рамках модуля проводятся в кабинетах и лабораториях учебного заведения преподавателями, имеющими соответствующий уровень профессиональной подготовки с соблюдением

требований охраны труда, техники безопасности, санитарных и противопожарных норм.

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

Педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Инженерная графика»; «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных»; «Автоматизация технологических процессов»; «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов». Обязательная стажировка преподавателей в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 год.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**Контроль и оценка** результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 5.1. Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную.	Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы. Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную. Изготовление натуральных полуфабрикатов из мяса птицы: подноска к рабочему месту обваленного мяса - куриного филе, промывка его в холодной воде, укладка на стол; вырезка полуфабриката в соответствии с техническими требованиями; взвешивание полуфабрикатов с доведением их до весовой нормы.	Оценка результативности выполняемых работ
ПК 5.2. Эксплуатировать технологическое оборудование и специальные приспособления при ведении процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.	Регулирование оборудования. Правила пользования средствами индивидуальной защиты. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.	Оценка результативности выполняемых работ
ПК 5.3. Контролировать процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы и качество готовой продукции	Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса птицы. Виды брака у полуфабрикатов из мяса птицы и способы его предупреждения и устранения.	Оценка результативности выполняемых работ

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 результатов подготовки	Формы и методы контроля
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>- демонстрация интереса к будущей профессии через:</li> <li>- участие в профессиональных конкурсах;</li> <li>- подготовку рефератов, докладов, выступлений;</li> <li>- организацию встреч со специалистами и выпускниками</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение за деятельностью обучающего в процессе освоения профессионального модуля;</li> <li>- отзывы по итогам производственной практики;</li> <li>- заслушивание и оценка выступлений по результатам самостоятельной работы</li> <li>- оценка ответа на экзамене по МДК;</li> </ul>
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>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства плодовоовощных консервов;</li> <li>- оценка эффективности и качества выполнения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка решения проблемно-ситуационных задач;</li> <li>- оценка аудиторной внеаудиторной самостоятельной работы студентов;</li> <li>- наблюдение и оценка выполнения практических заданий;</li> <li>- отзывы по итогам учебной и производственной практики</li> <li>- оценка ответа на экзамене по МДК и квалификационном экзамене;</li> </ul>
ОК 3 Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точная и быстрая оценка ситуации и правильное принятие решения стандартных и нестандартных задач в области технологии производства консервов ;</li> <li>- готовность к пониманию инструкций, технологических условий;</li> <li>- демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы за принятие решений</li> <li>- демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы</li> <li>- способность планировать и четко соблюдать технологическую деятельность;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике</li> <li>- оценка ответа на экзамене по МДК; квалификационном экзамене;</li> </ul>



ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- результативный поиск необходимой информации;</li> <li>- способность работать с информационными источниками (книги, журналы, газеты и т.д., включая электронные)</li> <li>- корректность использования и извлекать информацию;</li> <li>- способность оформить (устную и письменную) тематическую работу;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка практических работ;</li> <li>- оценка выполненных работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка рефератов, докладов, выступлений</li> </ul>
ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение персональным компьютером</li> <li>- демонстрация умений владеть информационной культурой;</li> <li>- анализ и оценивание информации с использованием информационно-коммуникационных технологий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка практических работ;</li> <li>- оценка выполненных работ на учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельных работ</li> </ul>
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективное взаимодействие с обучающими в группе и преподавателями в процессе обучения;</li> <li>- корректность ведения диалога, принятия решения с коллегами, руководством и потребителями</li> <li>- участвовать в совместном принятии решений;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка практических работ;</li> <li>- оценка выполненных работ на учебной и производственной практике</li> </ul>
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка практических работ;</li> <li>- оценка выполненных работ на учебной и производственной практике;</li> </ul>
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации	<ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременность выполнения самостоятельных заданий при изучении профессионального модуля; своевременная коррекция организации учебной деятельности .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка практических работ;</li> <li>- оценка выполненных работ учебной и производственной практике;</li> <li>- оценка рефератов, докладов, выступлений;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельных работ</li> </ul>
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональное использование современных технологий при выборе производства консервов;</li> <li>- проявление интереса к</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка практических работ;</li> <li>- оценка выполненных работ на учебной и</li> </ul>

профессиональной деятельности	инновациям в области профессиональной деятельности - анализ инноваций в области технологии производства плодоовощных консервов	производственной практике -интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
----------------------------------	--	--