

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Коми-Пермяцкий агротехнический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Выполнение работ по рабочей профессии
11997 Заготовитель продуктов и сырья**

**Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения**

2024

Рассмотрена
ПЦК экономических дисциплин
Протокол № 1 от 29 апреля 2024 г.
Председатель ПЦК
_____ А.А.Бражкина

Утверждена
Зав. учебной частью
_____ С.А.Иутина
30 апреля 2024 г.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Коми-Пермяцкий агротехнический техникум»

Разработчик: Бражкина А.А., преподаватель ГБПОУ «Коми-Пермяцкий агротехнический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Выполнение работ по рабочей профессии 11997 Заготовитель продуктов и сырья

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по рабочей профессии, должности служащего:

ОК 1. - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02. - Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. - Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05. - Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 07. - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ВД 1- Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья (по выбору)

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

ПК 1.2 - Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных

технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Личностные результаты реализации программы воспитания: ЛР 2, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13-16, ЛР 18-21.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.

ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.

ЛР 18 Стрессоустойчивый, коммуникабельный.

ЛР 19 Имеющий опыт учебно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного общества.

ЛР 20 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу.

ЛР 21 Способный самостоятельно принимать решения.

1.2 Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей ППСЗ по основным видам деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Учебная практика предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности.

Учебная практика проводится академией при освоении студентами общих и профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по рабочей профессии 11997 Заготовитель продуктов и сырья»

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

иметь практический опыт:

Н 1.1.01 Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями

Н 1.1.02 Организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов

Н 1.2.01 Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями

Н 1.2.02 Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку

Н 1.2.03 Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку

Н 1.2.04 Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании

Н 1.2.05 Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании

Н 1.2.06 Проведение технических наблюдений за ходом

технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде

Н 1.2.07 Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

Н 1.2.08 Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями

Н 1.2.10 Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья

уметь:

У 1.1.01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;

У 1.1.02 Вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья;

У 1.1.03 Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения;

У 1.1.04 Давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего мясного сырья;

У 1.2.01 Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;

У 1.2.03 Взвешивать скот на механических или электронных весах;

У 1.2.04 Определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных;

У 1.2.05 Сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности;

У 1.2.06 Размещать скот в загонах с использованием электропогонялок;

У 1.2.07 Контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и

производить мойку скота перед убоем;

У 1.2.08 Производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение

У 1.2.13 Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании;

У 1.2.14 Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;

У 1.2.15 Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья;

У 1.2.16 Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

У 1.2.20 Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

У 1.2.21 Определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья;

У 1.2.22 Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;

У 1.2.23 Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья;

У 1.2.24 Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям

знать:

З 1.2.03 Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья;

З 1.2.04 Основы технологии производства продуктов питания из мясного

сырья на автоматизированных технологических линиях;

3 1.2.05 Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;

3 1.2.13 Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения;

3 1.2.14 Технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

3 1.2.15 Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими

инструкциями;

3 1.2.17 Основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья;

3 1.2.18 Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья;

3 1.2.24 Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из мясного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях;

3 1.2.25 Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из мясного сырья

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Выполнение работ по рабочей профессии 11997 Заготовитель продуктов и сырья, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и Команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных Компетенций
ВД 1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья (по выбору)
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях с

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Индекс МДК	Виды работ	Содержание работ	Количество во часов	Коды компетенций		Уровень освоения
					ОК	ПК	
1.	МДК01.0 1	<p>Определение категорий упитанности свиней и крупного рогатого скота.</p> <p>Проведение приёмки скота и расчётов за него качеству и количеству мяса и по живой массе.</p> <p>Оформление документации.</p>	Определение категорий упитанности свиней	2	ОК1,2,4,5,7,9	ПК1.1-1.2	3
			Определение категорий упитанности крупного рогатого скота.	2			
			Определение категорий упитанности кроликов	2			
			Определение категорий упитанности овец	2			
			Проведение приёмки скота и расчётов за него качеству и количеству мяса и по живой массе.	2			
			Оформление документации.	2			
		Итого	12				
2	МДК01.0 1	<p>Организация предубойного содержания скота.</p> <p>Подготовка скота к убою.</p>	Организация предубойного содержания скота.	2	ОК1,2,4,5,9	ПК1.1-1.2	
			Расчет транспорта при транспортировке разных видов животных на убойный пункт.	2			
			Подготовка скота к убою.	2			
		Итого	6				
3	МДК01.0 1	<p>Организация контроля за проведением процессов переработки скота.</p>	Организация контроля за проведением процессов переработки крупного рогатого скота.	2	ОК1,2,4,5,7	ПК1.1-1.2	
			Организация контроля за проведением процессов переработки свиней	2			
			Организация контроля за проведением процессов переработки кроликов	2			
			Организация контроля за проведением процессов переработки мелкого рогатого скота	2			
			Организация контроля за проведением процессов переработки птицы	2			
		Итого	10				
4	МДК01.0 1	Оценка качества полутуш.	Оценка качества полутуш и туш крупного рогатого	2	ОК1, 4,5,7	ПК1.1-1.2	

		Клеймение.	скота. Оценка качества полутуш и туш свиней Оценка качества полутуш и туш мелкого рогатого скота	2		
			Оценка качества туш кроликов	2		
			Оценка качества туш птицы	2		
			Клеймение.	2		
			Итого	10		
5	МДК01.0 1	Проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке скота	Проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке крупного рогатого скота.	2	ОК1, 4,5,7	ПК1.1-1.2
			Проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке свиней	2		
			Проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке мелкого рогатого скота	2		
			Проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке птицы	2		
			Проведение технологических расчётов по убою и первичной переработке кроликов	2		
			Итого	10		
6	МДК01.0 1	Размещение полутуш в камерах холодильника. Выбор	Размещение полутуш в камерах холодильника. Выбор режима холодильной обработки	2 2	ОК1,2,4,5,7,9	ПК1.1-1.2

		режима холодильной обработки				
			Итого	4		
7	МДК01.0 1	Приёмка сырья в колбасный цех. Органолептическая оценка поступающего сырья	Приёмка сырья в колбасный цех. Органолептическая оценка поступающего сырья (крупного рогатого скота) Органолептическая оценка поступающего сырья (свиней)	2 2 2	ОК1,2,4,5,7	ПК1.1-1.2
			Итого	6		
9	МДК01.0 1	Ведение процессов	Ведение процессов подготовки сырья	2	ОК1,2,4,5,7	ПК1.1-1.2

		подготовки сырья и производства колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов	Производство колбасных изделий, Производство копчёных изделий Производство полуфабрикатов	2 2 2		
			Итого	8		
9	МДК01.0 1	Проведение технологических расчётов по производству продукции из мясного сырья	Проведение технологических расчётов по производству продукции из мясного сырья	2	ОК1,2,4,5,7	ПК1.1-1.2
			Итого	2		
10	МДК01.0 1	Оценка качества готовой продукции. Выявление дефектов. Принятие мер по предупреждению брака.	Оценка качества готовой продукции. Выявление дефектов. Принятие мер по предупреждению брака.	2 2	ОК1,2,4,5,7	ПК1.1-1.2
			Итого	4		
			Всего часов:	72		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие аудитории для проведения занятий лекционного типа, Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 26.

Технические средства обучения: проектор, ноутбук, комплект учебно-методической документации.

Информационное обеспечение обучения Основные источники: Основные источники:

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 336 с. – ISBN 978-5-8114-8177-4. – Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/173099> (дата обращения: 15.03.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Моторная, Н. Г. Производство и первичная обработка продукции животноводства: практикум : учебное пособие / Н. Г. Моторная. – Омск : Омский ГАУ, 2020. – 74 с. – ISBN 978-5-89764-921-12. – Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система.–URL: <https://e.lanbook.com/book/159610> (дата обращения: 15.03.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; Под ред.: Ковалева О. А.. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 444 с. – ISBN 978-5- 507-44906-4. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/249635> (дата обращения: 15.03.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 448 с. – ISBN 978-5-8114-1364-5. – Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/211112> (дата обращения: 15.03.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, А. Балакирев [и др.]. – 5-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 624 с.

– ISBN 978-5-8114-3954-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 15.03.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 720 с. – ISBN 978-5-507-45577-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/276437> (дата обращения: 15.03.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Сарычев, Н. Г. Животноводство с основами общей зоогигиены : учебное пособие / Н. Г. Сарычев, В. В. Кравец, Л. Л. Чернов. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 352 с. – ISBN 978-5-8114-5286-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/139277> (дата обращения: 15.03.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; Под общей редакцией заслуженного деятеля науки РФ, профессора В. М. Позняковского. – 6-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 316 с. – ISBN 978-5-507-44682- – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/238532> (дата обращения: 15.03.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет-ресурсы:

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 20.08.2022). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.
2. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» : сайт. – Москва, 2013–2022. – URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения : 15.03.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.
3. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний : [сайт]. URL: <http://www.cnsnb.ru/akdil/> (дата обращения: 15.03.2023).—Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

5. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится концентрированно преподавателями профессионального цикла. Обязательным условием допуска к практики является освоение знаний и умений, а также выполнение практических работ в рамках профессионального модуля.

6.Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

7.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Выполнение работ по приемке и сдаче мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями;	Наблюдение и оценка на практических работах и в период учебной практики
ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Проведение технологических процессов первичной переработки скота, птицы и кроликов, производства продукции из мясного сырья на автоматизированных линиях. Оценка качества выпускаемой продукции. Обеспечение работы оборудования с соблюдением режимов, соответствующих технологическим инструкциям	

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка на практических работах и в период учебной практики
ОК 2 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Наблюдение и оценка на практических работах и в период учебной практики
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Взаимодействие с обучающимися, с коллегами, с руководителями цехов, рабочими, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Наблюдение и оценка на практических работах и в период учебной практики
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Устное и письменное общение с коллегами, преподавателями на государственном языке Российской Федерации.	Наблюдение и оценка на практических работах и в период учебной практики
ОК 09 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка на практических работах и в период учебной практики