

Министерство образования Красноярского края
КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»

Рассмотрено на заседании цикловой
комиссии общепрофессиональных
дисциплин Протокол № 11
от «28» 06 2018 г.
Председатель Паршакова Т.П. Паршакова

Утверждаю:
Зам. Директора
Кириченко Г.П.Кириченко
«30» 06 20 18 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИИ
ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА
МДК.03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ И
РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА
Для специальности 36.02.02. Зоотехния
Заочная форма обучения

г. Уяр, 2018 год.

Рабочая программа ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства МДК. 03.01. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 36.02.02 «Зоотехния» (базовой подготовки).

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Уярский сельскохозяйственный техникум»

Разработчик: Давыдова Л.Б. преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства

МДК. 03.01. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 36.02.02 «Зоотехния» (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации и переподготовки работников в области профессионального образования при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

анализировать условия 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:

знать:

основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства;
технологии ее хранения;

требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства;

характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства;

условия транспортировки продукции растениеводства;

нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;

порядок реализации продукции животноводства;

требования к оформлению документов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 180 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 120 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 60 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом 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 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), за 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. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ 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 (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			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
ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3, ПК 3.4., ПК 3.5.	Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства	180	120	44		60	-	-	*
	Всего:	180	120	44		60	*	*	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 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				Урове нь освое ния	Коды професси ональных компетен ций
			Макс. кол- во часов	Обяз. учеб. нагр. час.	МПС	Сам. раб.		
Раздел ПМ.03. Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства			180	120	0	60		
МДК. 03.01. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства для очной формы обучения			180	120	0	60		
МДК. 03.01. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства для заочной формы обучения			180	26	94	60		
Раздел 1.Технология хранения продукции животноводства			76	12	44	20		
Тема 1.1 Технология хранения молока и молочных продуктов	Обязательная учебная нагрузка		40	6	24	10		
	Содержание учебного материала			4	10			
	1	Способы и методы закладки продукции животноводства на хранение			2		2	ОК1- ОК10
	2	Хранение молока на фермах. Приемка, очистка, охлаждение и хранение молока на перерабатывающем предприятии.		2				
	3	Особенности хранения кисломолочных продуктов, сыров и сливочного масла.		2				
	4	Выход масла, фасование, хранение, и оценка качества .			2			
	5	Технология отдельных видов сыров. – Оценка качества и пороки сыров ее хранение и упаковка			2			
	6	Хранение молочных консервов и сухих молочных продуктов.			2			
	7	Требования к готовой продукции. Расфасовка и закаливание мороженого.			2			
	Практические занятия			2	14			
	1	Устройство сепараторов – сливкоотделителей. Сепарирование молока.			2		3	ПК 3.1.
	3	Составление жирового баланса, анализ продуктов сепарирования.			2			ПК 3.1.

	2	Производство питьевого молока и сливок.			2			ПК 3.2.
	4	Приготовление и оценка качества заквасок, Технология производства кисломолочных продуктов, кисломолочных напитков, сметаны и творога.			2			ПК 3.3
	5	Выработка и оценка качества сливочного масла.			2			ПК 3.4.
	6	Выработка сыров и оценка их качества. Переработка белково-углеводного сырья - обрат, пахта и сыворотка.			2			
	7	Расчеты, используемые при переработке молока.			2			
	8	Оценка качества молочного сырья и способы его переработки в различные молочные продукты.		2				
	Самостоятельная работа обучающихся					10		
	1	Ознакомиться с правилами отбора проб и подготовки их к анализу по ГОСТу 13928-84 и ГОСТ 26809-86.				2		
	2	Законспектировать основные понятия: партия, средний образец, средняя проба, точечная проба.				2		
	3	Составить схему последовательно выполняемых операций при отборе проб для среднего образца.				2		
	4	Составить алгоритм выполнения работы по следующей схеме: Отбор показателей для оценки натуральности молока - Подбор методов для определения показателей - Проведение исследований - Обработка результатов				2		
	5	Реферат - Технология хранения молока и молочных продуктов				2		
Тема 1.2. Технология хранения мяса и продуктов ее переработки	Обязательная учебная нагрузка		36	6	20	10		
	Содержание учебного материала			4	10			
	1	Способы защиты мясопродуктов от порчи. Изменения в мясе при хранении.		2			2	ОК1- ОК10
	2	Холодная обработка и хранение мяса и мясопродуктов. Замораживание и размораживание мяса. Режим хранения мяса и мясопродуктов		2				
	3	Тепловая обработка в мясном производстве. Сушка в мясной промышленности			2			
	4	Посол, как консервирования мясного сырья. Консервирование крови и ее компонентов			2			

	5	Копчение. Народные методы сохранения мясных продуктов.			2			
	6	Упаковка и увеличение сроков хранения мясных продуктов			2			
	7	Производство мясных баночных консервов.			2			
	Практические занятия			2	10			
	1	Методы исследования мяса животных после убоя. Определение свежести мяса.			2		3	ПК 3.1.
	2	Выход продуктов убоя и сортовая разрубка туш.		2				ПК 3.2.
	3	Технология обработки субпродуктов и технического сырья. Определение качества пищевых жиров.			2			ПК 3.3
	4	Технологические процессы и технологический контроль при производстве колбасных изделий.			2			ПК 3.4.
	5	Технология производства цельномышечных изделий и мясных полуфабрикатов.			2			
	6	Оценка качества мяса. ГОСТы на мясо и мясопродукты. Сортной разруб и обвалка туш.			2			
	Самостоятельная работа обучающихся					10		
	1	Подготовка реферата: Методы консервирования и хранения мяса				2		
	2	Опорный конспект: Стерилизация консервов				2		
	3	Консервирование кишок всех видов				2		
	4	Упаковывание и складирование консервов				2		
	5	Реферат - Технология хранения мяса и продуктов ее переработки				2		
Раздел 2. Технологии транспортировки продукции животноводства			40	8	18	14		
Тема 2.1. Технологии транспортировки молока и молочной продукции	Обязательная учебная нагрузка		14	4	6	4		
	Содержание учебного материала			2	6			
	1	Подготовка продукции животноводства к транспортировке			2		2	
	2	Транспортировка молока, сливок и масла. Пороки вкуса и запаха, обработки, консистенции и цвета продуктов.		2				ОК1- ОК10
	3	Транспортировка сыров. Хранение и транспортировка мороженого			2			
	4	Упаковка, маркировка, транспортирование молочных консервов и сухих молочных продуктов.			2			

	Пороки молочных консервов.							
	Практические занятия			2	0			
	1	Погрузка молока и молочной продукции, нормы и санитарные требования при транспортировке		2			3	ПК 3.1.
	Самостоятельная работа обучающихся					4		
	1	Механическая обработка молока: сепарирование, очистка, нормализация, гомогенизация и др.				2		
	2	Реферат - Технологии транспортировки молока и молочной продукции				2		
Тема 2.2. Технологии транспортировки мяса и мясной продукции	Обязательная учебная нагрузка		26	4	12	10		
	Содержание учебного материала			2	8			
	1	Транспортировка мясных продуктов. Перевозка мяса и мясопродуктов в специально оборудованном железнодорожный, водный и автомобильный транспорте.		2			2	ОК1- ОК10
	2	Санитарно-гигиенические требования к транспорту для перевозки мясопродуктов.			2			
	3	Укладка мясных продуктов в машину Разделка мяса для укладки в транспортное средство			2			
	4	Перевозка замороженных грузов, охлажденного и остывшего мяса и субпродуктов			2			
	5	Температурный режим, при перевозках скоропортящихся грузов			2			
	Практические занятия			2	4			
	1	Определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства		2			3	ПК 3.3
	2	Рассчитать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства			2			ПК 3.4.
	3	Подготовка к работе объектов и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства			2			ПК 3.5.
	Самостоятельная работа обучающихся					10		
	1	Санитарные требования к транспорту				2		
	2	Хранение кишок, при транспортировке				2		

	3	Условия перевозки мяса.				2		
	4	Холодильные камеры, сроки хранения при перевозке				2		
	5	Реферат - Технологии транспортировки мяса и мясной продукции				2		
Раздел 3. Технологии реализации продукции животноводства			48	4	28	16		
Тема 3.1. Технология реализация молока и молочных продуктов	Обязательная учебная нагрузка		22	2	10	10		
	Содержание учебного материала			2	10			
	1	Требования к реализации молока и продуктов его переработки		2			2	OK1- OK10
	2	Приостановление производства и реализации продуктов переработки молока			2			
	3	Требования к утилизации продуктов переработки молока			2			
	4	Сроки реализации молочных продуктов. Пороки внешнего вида, вкуса и запаха молочной продукции.			2			
	5	Требования к организации производственного контроля Обязанности изготовителя, продавца по организации производственного контроля			2			
	6	Оценка соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона			2			
	Самостоятельная работа обучающихся					10		
	1	Поиск и изучение информации по теме: Фасование, упаковывание и хранение молочной продукции при реализации				2		
	2	Обработка текста конспекта: Определение зрелости сыра				2		
	3	Изучение нормативно-правовой базы				2		
	4	Молоко и сливки. _Расфасовка, упаковка и хранение различных кисломолочных продуктов				2		
	5	Реферат - Технология реализация молока и молочных продуктов				2		

Тема 3.2. Технология реализации сельскохозяйственной продукции	Обязательная учебная нагрузка		26	2	18	6		
	Содержание учебного материала			2	10			
	1	Подготовка объектов для хранения продукции животноводства к эксплуатации			2		2	ОК1-ОК10
	2	Реализация продукции животноводства		2				
	3	Сроки реализации мяса, мясопродуктов			2			
	4	Организация процесса продаж. Правовые нормы в торговле			2			
	5	Подготовка продукции животноводства к реализации			2			
	6	Санитарно-гигиенические требования к реализации сельскохозяйственной продукции			2			
	Практические занятия			0	8			
	1	Реклама продукции животноводства			2		3	ПК 3.5.
	2	Изучение инструкции требования к режимам и срокам хранения при реализации продукции животноводства			2			
	3	Составить схему порядка реализации продукции животноводства			2			ПК 3.2.
	4	Составление требований к оформлению документов			2			ПК 3.3
	Самостоятельная работа обучающихся					6		
Раздел 4. Контроль состояния продукции животноводства в период хранения	1	Подготовка материала к практическому занятию - Реклама продукции животноводства				2		
	2	Мясные качества основных видов сельскохозяйственной птицы				2		
	3	Реферат - Технология реализации сельскохозяйственной продукции				2		
			16	2	4	10		
Тема 4.1. Контроль состояния сельскохозяйственной продукции в период хранения	Обязательная учебная нагрузка		16	2	4	10		
	Содержание учебного материала			2	4			
	1	Контроль состояния качества продукции животноводства		2			2	

	2	Контроль качества молока, мяса в условиях производства с измерением физиологических характеристик животных.			2			OK1- OK10
	3	Контроль режимов и сроков хранения при реализации продукции животноводства			2			
	Самостоятельная работа обучающихся					10		
	1	Ознакомление с нормативными контролирующими документами				2		
	2	Подготовка опорного конспекта. Хранение яиц. Подготовка свежих яиц к реализации				2		
	3	Составления глоссария по модулю				2		
	4	Условия и сроки хранения молочных продуктов. Стойкость при хранении.				2		
	5	Реферат - Контроль состояния сельскохозяйственной продукции в период хранения				2		
Всего								

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета
Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства;
ветеринарная клиника, мясокомбинат, молокозавод

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- комплект учебно - методической документации
- наглядное пособие

Технические средства обучения:

Компьютер

Принтер

Сканер

Проектор

Программное обеспечение общего и профессионального назначения

Комплект учебно-методической документации

Реализация программы модуля предполагает обязательную
производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Шувариков А.С., Лисенков А.А., Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства. - МСХА, 2009. - 606 с.
2. Технология производства и переработки животноводческой продукции: Учеб. Пособие. / Под общей редакцией Н.Г. Макарьева. – Калуга: Манускрипт, - 2005. – 688 с.

Дополнительные источники:

1. Бредихин С. А. и др. Технология и техника переработки молока. М.: ГИОРД, 2003.
2. Ефремова А.С., Забашта А.Г. Современные технологии производства мясных полуфабрикатов и продуктов из мяса. – М: МГУПБ, 2008. – 79 с.
3. Крусъ Г.Н., Храмцов А.Г., Волокитина З.В., Карпычев С.В. Технология молока и молочных продуктов.- М.: КолосС, 2004. - 455 с.
4. Крусъ Г. Н., Шалыгина А. М., Волокитина Э. В. Методы исследования молока и молочных продуктов. Учебник. М.: КолосС, 2002. - 367 с.
5. Лисенков А.А., Погосян Д.Г., Гаврюшина И.В. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства. Курсовой проект. – М: Центр оперативной полиграфии РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева, 2007. – 80 с.

Программное обеспечение: Гарант, Консультант плюс.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

Для студентов должна быть обеспечена возможность оперативного обмена информацией с другими вузами, предприятиями и организациями России и других стран, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, к базам данных иностранных журналов, к реферативной базе данных Агрикола и ВИНТИ, к научной электронной библиотеке, к Агропоиску, к информационным справочным и поисковым системам: Rambler, Yandex, Google.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретическая часть модуля и практические занятия планируется проводить в кабинете

Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства, на ветеринарной клинике Рыбинского сельскохозяйственного техникума, кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности,

Освоение данного модуля должно происходить после изучения общепрофессиональных дисциплин: технология производства продукции животноводства, микробиология, санитария и гигиена, основы зоотехнии, содержание сельскохозяйственных животных

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу :

Реализация основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Инженерно-педагогический состав:

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей отвечающих за освоение обучающими профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

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 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение;	Грамотное использование эффективных способов производства и первичной переработки продукции животноводства;	Экспертная оценка практических действий, тестирование практических навыков
ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации;	Правильность разработки и проведения мероприятий по увеличению надоев, привесов и других производственных показателей животноводства	Экспертная оценка результатов тестирования, экспертное наблюдения и оценка выполнения практических работ
ПК 3.3. Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения;	Точность выбора и правильность использования различных методов оценки и контроля качества сырья и готовой продукции	Оценка правильности изложения учебного материала по теме, решения тестовых заданий, производственных ситуаций.
ПК 3.4. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку;	Правильность подготовки продукции животноводства к реализации и ее транспортировке;	Экспертная оценка результатов, решение производственных ситуаций, выполнение практических заданий
ПК 3.5. Реализовывать продукцию животноводства.	Современные и эффективные способы реализации продукции животноводства	Экспертная оценка результатов, тестирования, экспертное наблюдения.

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.	-демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка деятельности на практических и лабораторных занятиях, на производственной практике (по профилю специальности)
ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	- эффективность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в	

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	области производства продукции животноводства	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Способность решения нестандартных профессиональных задач в области переработки продуктов животноводства	Решение ситуационных задач Оценка правильности действий при решении нестандартных ситуаций
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективность поиска необходимой информации; - эффективность использования различных источников, включая электронные	Защита рефератов, выступления с докладом и сообщением, оценка результативности информационного поиска
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- способность принимать информационные технологии при составлении технологических схем переработки продуктов животноводства	Защита курсовой и проектной работы. Экспертная оценка результатов тестирования
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Способность работать в коллективе и команде	Выступление на конференциях, семинарах, организация работы в коллективе
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Умение брать на себя ответственность за работу членов команды	Оценка правильности действий членов команды, демонстрация навыков их использования.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Эффективность организации самостоятельных знаний при изучении профессионального модуля	Экспертное наблюдение и оценка деятельности на производственной практике (по профилю специальности)
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление адаптационной мобильности в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка деятельности на практических и лабораторных занятиях на производственной практике (по профилю специальности)
ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- эффективно использовать полученные знания в жизнедеятельности.	Оценка демонстрации навыков воинской обязанности