

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



УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по учебной работе
О.Г. Жукова
«27» марта 2019г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ПРИЕМКА, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА,
ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

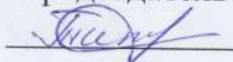
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2019

РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов

Председатель

 Н.В. Титова

Протокол № 5 от 25 марта 2019г.

Составители:

Смирнова С.И., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

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

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

Смирнова С.И, преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

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

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

Содержательная экспертиза:

Смирнова С.И., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

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

Внешняя рецензия:

Казанцева Т.В., главный технолог ИП Голова Е.А.

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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 ПРИЕМКА, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА, ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

1.1. Область применения программы

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

ПРИЕМКА, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА, ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке при освоении профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы на базе начального и основного 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:

- приемки скота, птицы и кролика;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещения мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цехе переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;

- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

знать:

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- порядок приема скота, птицы, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 587 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 443 час, включая

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 296 часов;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося – 113 час;

консультации - 34 час.

учебной практики – 72 часа (2 недели);

производственной практики – 72 часа (2 недели).

Формы аттестации:

МДК.01.01- экзамен;

УП. 01.01-зачет;

ПП. 01.01 -дифференцированный

зачет; ПМ. 01 - экзамен

(квалификационный).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ. 01 ПРИЕМКА, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА, ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Внеаудиторная (самостоятельная) работа, в т. ч. консультации		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			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 1.1	Раздел 1. Приемка всех видов скота, птицы и кроликов	110	58	26		34		18	
ПК 1.2	Раздел 2. Проведение убоя скота, птицы и кроликов.	135	82	42		35	7	18	
ПК 1.3	Раздел 3. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов.	201	122	42	32	61	41	18	
ПК1.4	Раздел 4. Технологическое оборудование цеха по первичной переработке скота, птицы и кроликов.	69	34	18		17		18	
ПК1.1-ПК-1.4	Производственная практика (по профилю специальности) <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	72							72
	Всего	587	296	128	32	147	32	72	72

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ. 01 ПРИЕМКА, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА,
ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3		
Раздел 1. Приемка всех видов скота, птицы и кроликов		110		
МДК 01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов		92		
Тема 1.1. Сырье и материалы мясной отрасли		14		
	Содержание	6		
	1	Введение. Понятие о специальности. Основные научно- технические проблемы и перспективы развития производства мяса и мясных продуктов.	2	1
	2-3	Сырьевая база предприятий по производству мяса и мясных продуктов.	4	1
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия		8	
4	ПЗ № 1. Определение упитанности крупного рогатого скота. (характеристика мяса по категориям упитанности животных).	2	2	

	5	ПЗ № 2. Определение упитанности свиней. (характеристика мяса по категориям упитанности животных).	2	2
	6	ПЗ. № 3. Определение упитанности овец и коз. (характеристика мяса по категориям упитанности животных).	2	2
	7	ПЗ № 4. Определение упитанности птицы и кроликов. (характеристика мяса по категориям упитанности животных).	2	2
Тема 1.2. Состав, свойства мяса и мясных продуктов.			12	
	Содержание		6	
	8	Ценность мяса и мясных продуктов. (Пищевая, биологическая, энергетическая ценность мяса и мясных продуктов, общие понятия о качестве и пищевой ценности мяса и мясных продуктов.)	2	1
	9-10	Свойство и тканевый состав мяса, понятие о мясе. (Свойства и тканевый состав мяса, тканевый состав мяса: мышечная, соединительная, жировая, костная ткани, автолитические изменения в мясе.)	4	1
	11	Понятие о биологической безопасности мяса. (Биологическая безопасность мяса.)	2	1
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия		4	
	12	ПЗ № 5 Факторы, влияющие на мясо при хранении. (Факторы, влияющие на свойства мяса при хранении.)	2	2
	13	ПЗ № 6 Автолитические изменения в мясе. (Автолитические изменения в мясе.)	2	2
Тема 1.3. Основное вспомогательное сырье мясной отрасли.			10	
	Содержание		6	
	14-16	Виды основного сырья для производства колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов, виды вспомогательного сырья. Характеристика сырья. Влияния стресса на качество	6	1

		мяса.(Влияние стресса животных на качество мяса,причины появления мяса с признаками PSEи DFD и рекомендации по его использованию).		
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия		4	
	17	ПЗ № 7 Оценка качества говядины.	2	2
	18	ПЗ №8 Оценка качества свинины.	2	2
Тема 1.4. Вспомогательные материалы мясной отрасли.			6	
	Содержание		4	
	19-20	Классификация вспомогательных материалов(вспомогательные материалы,применяемые при выработке мяса и мясных продуктов,условия взаимозаменяемости вспомогательных материалов).	4	1
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия		2	
	21	ПЗ №9. Оценка качества мяса птицы и кроликов.	2	2
Тема 1.5. Классификация предприятий и выпускаемой продукции.			6	
	Содержание		6	
	22-24	Классификация предприятий и выпускаемой продукции. Виды предприятий мясной промышленности(виды предприятий мясной промышленности,классификация предприятий по виду деятельности и выпускаемой продукции,классификация выпускаемой продукции мясной отрасли).	6	1
Тема 1.6. Организация основного и вспомогательного производства			6	
	Содержание		6	
	25	Организация основного и вспомогательного производства(структура мясоперерабатывающих предприятий, организация основного и вспомогательного производства, генеральный план предприятия).	2	1
Тема 1.7. Транспортирование сырья на			14	
	Содержание		6	

предприятия мясной отрасли.	26	Транспортирование скота, птицы и кроликов(способы условия транспортирования скота и птицы на предприятиях мясной отрасли, транспортирование сырья на предприятия малой мощности).	2	1
	27	Сдача-приемка скота, птицы и кроликов(сдача-прием скота, птицы и кроликов)	2	1
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия		8	
	28	ПЗ № 10. Оформление документации при транспортировании сельскохозяйственных животных.	2	2
	29	ПЗ № 11. Приемка и содержание скота, птицы и кроликов.	2	2
	30	ПЗ № 12. Сдача-приемка по количеству и качеству мяса.	2	2
	31	ПЗ № 13. Предубойное содержание скота.	2	2
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1			34	
- систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы			12	
- подготовка рефератов, докладов по темам: 1. Способы огушения. 2. Съёмка шкуры со скота и влияние процесса на качество мяса. 3. Инновации в определении качества мяса. 4. Требования, предъявляемые к холодильному транспорту.			6	
- заполнение документации по приему скота по живой массе;			4	
-подготовка электронных презентации по темам: 1.Факторы, влияющие на мясо при хранении. 2.Автолитические изменения в мясе.			8	
- изготовление наглядных муляжей: Муляж мясного блока.			2	
- составление тематических кроссвордов по теме: Пищевая ценность мяса и мясных продуктов.			2	

Виды работ	Учебная практика	18	
	1. Определение категорий упитанности: взрослого крупного рогатого скота, молодняка, коров-первотелок, телят;	6	2,3
	2. Проведение приемки скота и расчеты за него по массе и качеству мяса и оформление документации;	6	2,3
	3. Проведение приемки скота и расчеты за него по массе и качеству мяса и оформление документации;	6	2,3

Раздел 2. Проведение убоя скота, птицы и кроликов.			135	
МДК 01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов			117	
32	Технологические процессы переработки скота (основные технологические процессы переработки скота, их характеристика, точки ветеринарного и производственного контроля в цехе убоя скота и разделки туш).		2	1
33-34	Способы оглушения скота (способы оглушения, выявление дефектов, ухудшающие товарный вид туши).		4	1
35	Электрооглушение крупного рогатого скота (способы оглушения, выявление дефектов, ухудшающие товарный вид туши).		2	1
36	Электрооглушение свиней (способы оглушения, выявление дефектов, ухудшающие товарный вид туши).		2	1
37-38	Обескровливание крупного рогатого скота (основные технологические процессы переработки скота, их характеристика, анализ технологических процессов переработки скота, выявление дефектов, ухудшающие товарный вид туши).		4	1
39	Обескровливание свиней (основные технологические процессы переработки скота, их характеристика, анализ технологических процессов переработки скота, выявление дефектов, ухудшающие товарный вид туши).		2	1
40	Сбор крови на медицинские и технологические цели (основные технологические процессы переработки скота, их характеристика, анализ технологических процессов переработки скота, выявление дефектов, ухудшающие		2	1

	товарный вид туши)..		
41	Съемка шкур(основные технологические процессы переработки скота, их характеристика, анализ технологических процессов переработки скота, выявление дефектов, ухудшающие товарный вид туши)..	2	1
42	Забеловка туш (основные технологические процессы переработки скота, их характеристика, анализ технологических процессов переработки скота, выявление дефектов, ухудшающие товарный вид туши)..	2	1
43	Обработка свиных туш в шкуре(основные технологические процессы переработки скота, их характеристика, анализ технологических процессов переработки скота, выявление дефектов, ухудшающие товарный вид туши).	2	1
44	Нутровка (основные технологические процессы переработки скота, их характеристика, анализ технологических процессов переработки скота, выявление дефектов, ухудшающие товарный вид туши)..	2	1
45	Распиловка(основные технологические процессы переработки скота, их характеристика, анализ технологических процессов переработки скота, выявление дефектов, ухудшающие товарный вид туши).	2	1
46	Точки ветеринарного и производственного контроля в цехе убоя и разделки туш (точки ветеринарного и производственного контроля в цехе убоя скота и разделки туш).	2	1
47	Контроль технологических процессов первичной переработки скота, птицы и кроликов.	2	1
48	Категории упитанности и клеймение мяса крупного рогатого скота и свиней (действующая инструкция по клеймению и товароведческой маркировки мяса, использование пищевых красителей при клеймении туш).	2	1
Лабораторные занятия(не предусмотрены)			

Практические занятия		42	
49	ПЗ № 14. Оценка качества говяжьих туш (действующая инструкция по клеймению и маркировки мяса, использование пищевых красителей при клеймении туш)..	2	2
50	ПЗ № 15. Виды клейм для туш или полуш свинины (действующая инструкция по клеймению и маркировки мяса, использование пищевых красителей при клеймении туш).	2	2
51	ПЗ №16. Виды клейм мяса овец (действующая инструкция по ветеринарному клеймению и товароведческой маркировки мяса, использование пищевых красителей при клеймении туш).	2	2
52	ПЗ № 17. Производственный контроль в цехе убоя и разделки туш.	2	2
53	Пр. № 18. Оценка качества свиных туш (действующая инструкция по клеймению и маркировки мяса, использование пищевых красителей при клеймении туш).	2	2
54	ПЗ № 19. Оценка качества туш мелкого рогатого скота (действующая инструкция по клеймению и маркировки мяса, использование пищевых красителей при клеймении туш).	2	2
55	ПЗ № 20. Клеймение мяса говядины (действующая инструкция по клеймению и маркировки мяса, использование пищевых красителей при клеймении туш).	2	2
56	ПЗ № 21. Контроль внутренних органов скота, птицы и кроликов	2	2
57	ПЗ № 22. Анализ технологических процессов переработки скота (анализ технологических процессов переработки скота).	2	2
58	ПЗ № 23. Выявление дефектов, ухудшающие товарный вид туши (выявление дефектов ухудшающих товарный вид туши).	2	2

59	ПЗ № 24. Проведение технологических расчетов сырья	2	2
60	ПЗ № 25 Проведение технологических расчетов вспомогательных материалов.	2	2
61	ПЗ № 26. Проведение технологических расчетов готовой продукции и сопутствующей продукции.	2	2
62	ПЗ № 27. Проведение технологических расчетов рабочей силы .	2	2
63	ПЗ № 28. Проведение технологических расчетов оборудования .	2	2
64	ПЗ № 29. Проведение технологических расчетов расхода пара.	2	2
65	ПЗ № 30. Проведение технологических расчетов воды .	2	2
66	ПЗ № 31. Проведение технологических расчетов газа.	2	2
67	ПЗ № 32. Проведение технологических расчетов электроэнергии.	2	2
68	ПЗ № 33. Проведение технологических расчетов производственных площадей в цехе убоя скота и разделки туш	2	2
69	ПЗ № 34. Борьба с потерями продукции при переработке.	2	2
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 2.		35	
- систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы		7	
- подготовка рефератов, докладов по темам: 1. Технологическое оборудование, используемое при убое и первичное переработки КРС, 2. Технологическое оборудование, используемое при убое и первичное переработки свиней, 3. Технологическое оборудование, используемое при убое и первичное переработки птицы, 4. Технологическое оборудование используемое при убое и первичное переработки кроликов.		9	
- проведение технологических расчетов в цехе убоя скота: по расчету воды, электроэнергии, - производственных площадей».		6	
- электронные презентации по теме: Сбор крови на медицинские и технологические цели.		6	
-проведение технологических расчетов в цехе убоя: по расходу пара, оборудования.		4	
- составление тематических кроссвордов по теме: «Технологические процессы переработки скота».		3	
Учебная практика		18	

Виды работ	1	Организация и проведение содержания скота до убоя; подготовка скота к убою;	6	2,3
	2	Составление правил приема птицы и кроликов для переработки на мясо и птицекомбинаты;	6	2,3
	3	Контроль технологических процессов переработки скота;	6	2,3
Раздел 3.Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов.			201	
МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов			183	
Тема 3.1. Первичная переработка туш.	Содержание		90	
	70-71	Переработка крупного рогатого скота, свиней со съемкой шкуры.	4	1
	72к.р.	Ознакомление с общими методическими рекомендациями по выполнению курсовой работы. Написание раздела введения.	2	1
	73к.р.	Написание обзора литературы по курсовой работе.	2	1
	74-75	Переработка свиней в шкуре (основные технологические процессы переработки свиней в шкуре, точки ветеринарного и производственного контроля в цехе убоя и разделки туш)	4	1
	76к.р.	Ознакомление с особенностями выполнения курсовой работы по теме: Технология убоя и переработка свиней в шкуре (основные технологические процессы переработки свиней в шкуре, точки ветеринарного и производственного контроля в цехе убоя и разделки туш, схемы технологического потока, технологичная поточность производства, и организация производственного контроля в цехе)	2	1
	77-78	Переработка мелкого рогатого скота (основные технологические процессы переработки мелкого рогатого скота)	4	1
	79к.р.	Ознакомление с особенностями выполнения курсовой работы по теме: технология убоя и переработка мелкого рогатого скота (основные технологические процессы переработки мелкого рогатого скота, точки ветеринарного и	2	1

		производственного контроля в цехе убоя и разделки тушь, схемы технологического потока, технологичная поточность производства, и организация производственного контроля в цехе)		
	80-81	Технологические процессы обработки птицы, и их характеристика (технологические процессы обработки сельскохозяйственной птицы)	4	1
	82к.р.	Ознакомление с особенностями выполнения курсовой работы по теме: Технологические процессы обработки птицы (технологические процессы обработки птицы, причины дефектов в процессе обработки птицы, технологические расчеты сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и тары, рабочей силы, оборудование, расхода пар, газа, воды, электроэнергии, производственных площадей)	2	1
	83-84	Выработка тушек птицы в потрошенном виде. (Основные технологические процессы, обработка потрохов.)	4	1
	85-86	Выработка тушек птицы в полупотрошенном виде. Обработка потрохов. (Основные технологические процессы, обработка потрохов.)	4	1
	87к.р.	Ознакомление с особенностями выполнения курсовой работы по теме: Выработка тушек птицы в потрошенном виде и полупотрошенном виде. (Технологические процессы обработки птицы, причины дефектов в процессе обработки птицы, технологические расчеты сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и тары, рабочей силы, оборудование, расхода пар, газа, воды, электроэнергии, производственных площадей)	2	1
	88-89	Обработка птицы на поточно-механизированных линиях. (Выпуск фасованной и упакованной продукции.)	4	1
	90к.р.	Ознакомление с особенностями выполнения курсовой работы по теме: Обработка птицы на поточно-механизированных линиях. (Технологические процессы обработки птицы, причины дефектов в процессе обработки птицы, технологические расчеты сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и тары, рабочей силы, оборудование, расхода пар,	2	1

		газа, воды, электроэнергии, производственных площадей)		
	91-92	Выпуск фасованной и упакованной продукции.(Фасовка и упаковка продукции.)	4	1
	93-95	Переработка водоплавающей птицы. (Технологические процессы обработки птицы, причины дефектов в процессе обработки птицы , технологические расчеты сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и тары, рабочей силы, оборудование, расхода пар, газа, воды, электроэнергии, производственных площадей)	6	1
	96-97	Обработка сухопутной птицы. (Тех Переработка водоплавающей птицы. нологические процессы обработки птицы, причины дефектов в процессе обработки птицы , технологические расчеты сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и тары, рабочей силы, оборудование, расхода пар, газа, воды, электроэнергии, производственных площадей)	4	1
	98к.р.	Ознакомление с особенностями выполнения курсовой работы по теме: Обработка сухопутной птицы. (Технологические процессы обработки птицы, причины дефектов в процессе обработки птицы , технологические расчеты сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и тары, рабочей силы, оборудование, расхода пар, газа, воды, электроэнергии, производственных площадей)	2	1
	99	Технологические процессы обработки кроликов. (Технологические процессы обработки кроликов, причины дефектов в процессе обработки кроликов , технологические расчеты сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и тары, рабочей силы, оборудование, расхода пар, газа, воды, электроэнергии, производственных площадей)	2	1
	100	Способы клеймения тушек кроликов. (Категория упитанности, способы клеймения тушек кроликов, требования, предъявляемые к качеству обработки птицы и кроликов.)	2	1
	101	Требования, предъявляемые к качеству обработки кроликов. (Категория упитанности, способы клеймения тушек кроликов, требования, предъявляемые к качеству обработки птицы и	2	1

		кроликов.)		
	103к.р.	Методика определения категорий упитанности и способы клеймения тушек кроликов. (Категория упитанности, способы клеймения тушек кроликов, требования, предъявляемые к качеству обработки птицы и кроликов.)	2	1
	104	Холодильная обработка мяса, птицы и кроликов.	2	1
	105к.р.	Методика контроля режимов холодильной обработки; (Условия, режимы и оборудование для хранения замороженного мяса и мясных продуктов.)	2	1
	106к.р.	Методика сдачи готовой продукции на холодильник. (Оформление готовой продукции на холодильник.)	2	1
	107к.р.	Методика проведения технологических расчетов расчеты готовой продукции, вспомогательных материалов и тары для расчета курсовой работы. (Проведение технологических расчетов готовой продукции, вспомогательных материалов и тары для расчета курсовой работы.)	2	1
	108к.р.	Методика проведения технологических расчетов сырья и вспомогательных материалов для расчета курсовой работы. (Проведение технологических расчетов готовой продукции, вспомогательных материалов и тары для расчета курсовой работы.)	2	1
	109к.р.	Методика проведения технологических расчетов пара и воды, газа и электроэнергии для расчета курсовой работы. (Проведение технологических расчетов пара и воды, газа и электроэнергии для расчета курсовой работы.)	2	1
	110к.р.	Методика проведения технологических расчетов рабочей силы, производственных площадей и необходимого оборудования для расчета курсовой работы. (Проведение технологических расчетов рабочей силы, производственных площадей и необходимого оборудования для расчета курсовой работы.)	2	1
	111к.р.	Методика использование справочной, нормативной и правовой документации для расчета курсовой работы.	2	1

	(использование справочной, нормативной и правовой документации для расчета курсовой работы.)		
Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
Практические занятия		42	
112	ПЗ №35. Технологические расчеты готовой продукции, вспомогательных материалов и тары.	2	2
113	ПЗ. №36. Технология и техника охлаждения мяса. (Сущность процесса замораживания мяса и мясных продуктов. Способы, методы и режимы замораживания. Технология замораживания.)	2	2
114	ПЗ №37. Хранение охлажденного мяса. (Хранение охлажденного мяса и мясных продуктов.)	2	2
115	ПЗ №38. Технология и техника замораживания мяса. (Рассчитывать потери при холодильной обработке мяса и мясных продуктов.)	2	2
116	ПЗр. №39. Хранение мороженого мяса. (Требования, предъявляемые к качеству замороженного мяса.)	2	2
117	ПЗ №40. Размораживание мяса. (Способы и методы размораживания мяса и их сравнительная оценка.)	2	2
118	ПЗ №41. Определение категорий упитанности и способы клеймения.	2	2
119	ПЗ. №42. Технологические расчеты пара.	2	2
120	ПЗ №43. Технологические расчеты рабочей силы.	2	2
121	ПЗПр. №44. Расчеты воды в производственных помещениях.	2	2
122	ПЗр. №45. Технологические расчеты эл. энергии.	2	2
123	ПЗ №46. Технологические расчеты производственных	2	2

		площадей.		
	124	ПЗ №47. Технологические расчеты оборудования.	2	2
	125	ПЗ №48. Технологические расчеты газа.	2	2
	126	ПЗ №49. Проведение технологических расчетов готовой продукции и сопутствующей продукции.	2	2
	127	ПЗ №50. Проведение технологических расчетов вспомогательных материалов.	2	2
	128	ПЗ №51. Проведение технологических расчетов тары.	2	2
	130	ПЗ №52. Проведение технологических расчетов производственных площадей цеха переработки птицы.	2	2

	132	ПЗ №53. Проведение технологических расчетов оборудования цеха переработки птицы.	2	2
	133	ПЗ №54. Основные технологические процессы обработки птицы.	2	2
	134	ПЗ №55. Технологические процессы обработки кроликов.	2	2
Курсовая работа				
Тематика курсовых работ:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Первичная переработка крупного рогатого скота и разделка туш на мясоперерабатывающем заводе. 2. Первичная переработка свиней со съемкой шкур на мясоконсервном заводе. 3. Первичная переработка свиней в шкуре в хладобойни. 4. Первичная переработка свиней без съемки шкур на убойном пункте. 5. Первичная переработка свиней и мелкого рогатого скота на универсальном конвейере мясокомбината. 6. Технология убоя и разделки тушек кур и цыплят на унифицированной поточно-механизированной линии птицефабрики. 7. Технология убоя и разделки водоплавающей птицы на конвейерной линии птицефабрики. 8. Технология убоя и разделки индеек и обработка тушек на конвейерной линии птицефабрики. 9. Технология убоя и разделки всех видов птицы и обработка тушек на универсальной конвейерной линии мясокомбината. 10. Технология убоя кроликов и обработка тушек в убойных пунктах. 11. Технология убоя и разделки кроликов и обработка тушек на поточно-механизированных линиях птицефабрики. 12. Технология убоя кроликов и обработка тушек на агрегатах карусельного типа на птицефабрики. 13. Технология убоя кроликов и обработка тушек вручную в домашних условиях. 				
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе			32	
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 3.			61	

- подборка литературы к курсовой работе		10	
- выполнение индивидуальных заданий по разделам курсовой работы		11	
- выполнение технологических расчетов по готовой продукции		10	
- проведения технологических расчетов сырья и вспомогательных материалов для расчета курсовой работы.		10	
- подготовка презентационных материалов по темам курсовых работ		20	
Виды работ	Учебная практика	18	
	1 Проведение работы по выявлению дефектов, ухудшающие товарный вид туши;	6	2,3
	2 Проведение и анализ расчетов по технологическому расчету сырья;	6	2,3
	3 Проведение и анализ технологических процессов обработки птицы и кроликов;	6	2,3
Раздел 4. Технологическое оборудование по первичной переработке скота, птицы и кроликов.		69	
МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов		51	
Тема 4.1.	Содержание	12	
Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов	135 Основные понятия о технологическом оборудовании по первичной переработке КРС.	2	1
	Основные понятия о технологическом оборудовании по первичной переработке птицы и кроликов.		
	136 Оборудование для транспортирования. (Средства для доставки скота к скотобазам мясоперерабатывающих предприятий.)	2	1
	Оборудование для оглушения скота. (Аппараты для электрооглушения крупного скота и для оглушения свиней.)		
	Душевые устройства и моечные машины. (Установка для загрузки туш свиней в скребмашину из		

	немеханизированного шпарильного чана.)		
137	Оборудование для шпарки туш и удаления щетины. Оборудование для опалки и очистки свиных туш. (Шпарильный механизированный чан.)	2	1
138	Оборудование для холодильной обработки мяса, птицы и кроликов (Классификация технологического оборудования холодильников мясокомбинатов.)	2	1
139	Компоновка технологических линий. Расчет, подбор технологического оборудования, компоновка технологических линий.	2	1
	Оборудование для первичной обработки крупного рогатого скота и свиней.		
	Оборудование для опалки туш.		
	Оборудование для удаления		1
	щетины. Лабораторные занятия (не		
	Практические занятия	18	
140	ПЗ № 56. Эксплуатация и ТБ при оглушении, техническое обслуживание оборудования для оглушения животных. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	2
141	ПЗ №57. Эксплуатация и ТБ при съемки шкур, техническое обслуживание оборудования для съемки шкур. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	2
142	ПЗ №58. Эксплуатация и ТБ при работе на моечных машинах, техническое обслуживание моечных машин и душевых устройств. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	2
143	ПЗ №59. Эксплуатация и ТБ при обслуживании оборудования для шпарки туш и удаления щетины,	2	2

	опалки туш. Техническое обслуживание оборудования для шпарки туш и удаления щетины, опалки туш. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.		
144	ПЗ № 60. Эксплуатация и ТБ для работы на оборудовании по первичной обработке шкур, техническое обслуживание оборудования для первичной обработки шкур. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	2
145	ПЗ № 61. Характерные неисправности, возникающие при обслуживании мездрильной машины, посола и рулонирования.	2	2
146	ПЗ № 62. Характерные неисправности, возникающие при обслуживании подвесного конвейера для обескровливания и удаления оперения. Оглушение птицы.	2	2
147	ПЗ №63. Эксплуатация и ТБ при обслуживании аппаратов тепловой обработки и камеры для мойки тушек. Техническое обслуживание аппаратов тепловой обработки, бильной машины и аппаратов для подшпарки и камеры для мойки тушек. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	2
148	ПЗ № 64. Расчет, подбор технологического оборудования, компоновка технологических линий. (Расчет, подбор технологического оборудования, компоновка технологических линий.)	2	2
Внеаудиторная(самостоятельная) работа при изучении раздела 4		17	
- подготовка рефератов, докладов и презентаций по темам: 1. «Оборудование для оглушения животных»,		17	

2. «Оборудование для съемки шкур с туш крупного рогатого скота»,		
3. «Оборудование цеха обработки кишечного сырья»,		
4. «Оборудование цеха сбора, первичной обработки и консервирования эндокринно- ферментного сырья»,		
5.«Оборудование цехов холодильной обработки мяса и мясных продуктов. Неисправности оборудования»,		
6. «Оборудование цеха разделки туш, обвалки и жиловки мяса».		
- расчет, подбор технологического оборудования, компоновка технологических линий.	2	
Учебная практика		
Виды работ	18	
1.Выполнение работ в цехе разделки туш, обвалки и жиловки.	6	2,3
2.Проведение подбора технологического оборудования, компоновка технологических линий для убоя КРС, птицы и кроликов.	6	2,3
3.Выполнение работ по транспортировке охлажденного, подмороженного и замороженного мяса, механизация погрузо-разгрузочных работ.	6	2,3
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ	72	
- анализ сырьевой базы предприятия;	6	3
- участие в организации приема и предубойного содержания сельскохозяйственных животных;	6	3
- ознакомление с технологией первичной переработки скота, свиней и птицы;	6	3
- работа с нормативными документами по стандартизации с технологической документацией со справочной литературой.	6	3
- ознакомление с ведением технологического процесса в соответствие с нормативно - технической документацией;	6	3
- ознакомление с ведением технологического контроля и учета в цехе убоя;	6	3
- ознакомление с безопасным обслуживанием оборудования и средств автоматизации;	6	3
- работа на одном из видов технологического оборудования;	6	3
- работа на рабочем месте в цехе убоя крупного рогатого скота;	6	3
- работа на рабочем месте в цехе убоя свиней;	6	3
- работа на рабочем месте в цехе убоя птицы;	6	3
- работа на рабочем месте в цехе убоя кроликов.	6	3
Всего (часов):	587	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в

Кабинете технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья и Лаборатория мясного и животного сырья и продукции

Оборудование учебного кабинета

Плакаты по разделам: «Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови».

Фотоальбом «Убой и обработка крупного рогатого скота»; Муляжи коров, лошадей, свиней, овец

Аудиовизуальные пособия (учебные кинофильмы на цифровых носителях (video – CD, DVD):

«Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»

Технические средства обучения:

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

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Оборудование:

Лабораторная посуда; химические реактивы;

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

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

Муляжи: муляжи полутуши подсвинков; муляжи пород свиней;

муляжи пород овец;

Аудиовизуальные (учебные кинофильмы, на цифровых носителях (video-CD, DVD):

«Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции», «Убой птицы на предприятиях России», «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы»;

Технические средства обучения:

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Асминкина Т. Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, 2017 -

321 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС IPRBooks: <http://www.bibliocomplectator.ru/getpublication/?id=66950>.

2. Бабина М. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.П. Бабина, А.Г. Кошнеров - Минск: РИПО, 2015 - 392 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463273>.
3. Технологии производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова [и др.] - Саратов: Профобразование, 2017 - 88 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС IPRBooks: <http://www.bibliocomplectator.ru/getpublication/?id=73767>.

Дополнительные источники:

1. Амбражей И. М. Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.М. Амбражей - Минск: РИПО, 2014 - 128 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463522>.
2. Богушева В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева - Ростов на Дону: Феникс, 2018 - 376 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2019. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2019. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
3. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение модуля предусматривает: проведение теоретических занятий, лекций, практических занятий; учебную и производственную практику, а также индивидуальные и групповые консультации.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных, Процессы и аппараты.

Учебная практика проводится в лаборатории Мясного и животного сырья и продукции, в результате прохождения практики, студенты составляют и защищают отчёт.

Реализация программы модуля включает обязательную учебную и производственную практику, которые проводятся в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Базами производственной практики являются предприятия, с которыми техникум заключает договор о взаимном сотрудничестве.

4.4. Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении

образовательного процесса по профессиональному модулю

Форма работы	Вид занятия (Количество часов)		
	Урок	ЛЗ	ПЗ, семинар
Работа в малых группах	4	-	12
Анализ конкретных ситуаций	6	-	4
Учебные дискуссии	2	-	2

Обобщающие и структурно-логические таблицы, схемы, опорные конспекты	5	-	5
Итого:	17	-	23

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

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
Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.	Оперативно и грамотно проводить приемку скота по видам с/х животных	Текущий контроль в форме: -устный опрос, -тестирование; -экспертная оценка выполнения практических занятий;
Производить убой скота, птицы и кроликов.	Квалифицированно проводить и оценивать качество убоя крупного рогатого скота, свиней и птицы.	
Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	Умело и оперативно осуществлять первичную переработку крупного рогатого скота, свиней и птицы.	

<p>Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.</p>	<p>Обеспечить работу оборудования по оглушению, убою и первичной переработки с/х животных</p> <p>Обоснование выбора оборудования по убою крупного рогатого скота, свиней и птицы.</p> <p>Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации оборудования и режущих инструментов</p>	<p>защита курсовой работы.</p> <p>-зачеты по учебной практике;</p> <p>-дифференцированный зачет по производственной практике; экзамен (квалификационный).</p>
---	--	---

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.

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</p> <p>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</p> <p>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</p>	<p>- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, в процессе освоения профессиональной деятельности ;</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</p> <p>-демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, на практике</p>
<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- своевременность сдачи заданий.</p> <p>решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки</p>	<p>- экспертная оценка решения ситуационных задач;</p> <p>- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях.</p>

	технологических процессов и нести за них ответственность;	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективный поиск необходимой информации; - Использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, с коллегами, с руководителями цехов, рабочими. преподавателями и мастерами в ходе обучения	наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, и в процессе освоения профессиональной деятельности ;
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки рецептур, технологических процессов и оборудования в мясном производстве.	- знакомство со специализированной литературой в библиотеке и интернете