**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЧУКОТСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА «ЧУКОТСКИЙ СЕВЕРО-ВОСТОЧНЫЙ ТЕХНИКУМ ПОСЁЛКА ПРОВИДЕНИЯ»**

|  |  |
| --- | --- |
| **«**С О Г Л А С О В А Н О**»**Заместитель директора по УМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Р. Бархударян« 09 » января 2023г. | «У Т В Е Р Ж Д А Ю»И.о. директора ГАПОУ ЧАО «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Р. Бархударян« » 2023г.Приказ *№ -о/д от 2023г.**«Об утверждении ОПОП СПО программ**профессионального обучения, фондов оценочных средств»* |

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 Производство, первичная переработка и хранение продукции оленеводства**

**для профессии: 35.01.21 Оленевод-механизатор**

 2023г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 35.01.21 Оленевод-механизатор,для очного отделения.

 Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения»

Рассмотрена методическим объединением преподавателей общепрофессиональных и профессиональных дисциплин

Протокол **№ от « » 2023 г.**

Председатель МС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Р.Бархударян

**СОДЕРЖАНИЕ**

### ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### стр.

**4**

### 6

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ 16

**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

## 3

### ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Производство, первичная переработка и хранение продукции оленеводства

**1.1. Область применения программы.**

Программа профессионального модуля является обязательной частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.02.05 «Оленевод - механизатор», 35.00.00

«Сельское, лесное и рыбное хозяйство» по направлению подготовки «Сельское хозяйство и сельскохозяйственные науки», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство, первичная переработка и хранение продукции оленеводства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Проводить забой оленей, съем шкур, разделку туш. ПК 2.2. Обеспечивать хранение продукции оленеводства.

Программа профессионального модуля может быть использована при подготовке и переподготовке оленеводов на основе основного общего, среднего (полного) общего, профессионального образования с опытом работы, без опыта работы на сельскохозяйственных предприятиях со стажем, и без стажа работы.

### 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:

* забоя оленей;
* первичной переработки продукции оленеводства;
* организации хранения продукции оленеводства;

### уметь:

* отбирать животных, предназначенных для забоя;
* проводить забой оленей;
* снимать шкуру, разделывать тушу;
* проводить обработку шкур, мяса;
* хранить продукцию оленеводства;

### знать:

* требования, предъявляемые действующими стандартами на продукцию оленеводства;
* приемы первичной обработки различных видов продукции оленеводства;
* способы хранения продукции оленеводства.

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

всего **294** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **222** часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **148** часов; самостоятельной работы обучающегося - **74** часов

учебная практика - **36** часов и производственная практика - **36** часов

**4**

### РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: производства, первичной переработки и хранения продукции оленеводства, обеспечивать оптимальные зоогигиенические условия содержания, кормления и ухода за оленями, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) носителями.

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | НАИМЕНОВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТА ОБУЧЕНИЯ. |
| ПК 1.1 | Проводить забой оленей, съем шкур, разделку туш. |
| ПК 1.2 | Обеспечивать хранение продукции оленеводства |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов еедостижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность зарезультаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполненияпрофессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии впрофессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охранытруда, ветеринарно-санитарной и экологической безопасности. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанност[ь\*(2)](http://ivo.garant.ru/%23/document/70446202/entry/2222), в том числе с применением полученныхпрофессиональных знаний (для юношей). |

## 5

* 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### 3.1 Тематический план профессионального модуля: «Производство, первичная переработка и хранение продукции оленеводства»

**Коды профессиональны**

### Наименование

**разделов профессионального**

### Всего,

**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса**

### Обязательная аудиторская нагрузка обучающегося

**Практика**

### х компетенций

**модуля**

### часов

**Всего, часов**

### в т. ч.

**лабораторные и практические занятия**

### Самостоятельна

**я работа обучающегося, часов**

### Учебная,

**часов**

### Производст

**венная, часов**

### 1 3 4 5 6 7 8

**ПК.02.1, ПК.02.2;**

### ПК.02.3;ПК.02.4;

**ПК.02.5; ПК.02.6**

### ПМ.02

**Производство, первичная переработка и хранение продукции оленеводства**

### 258 148 50 74 36

**36 36**

**Итого 294 148** 50 **74 36 36**

**6**

# 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных****курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа** | **Объём часов** | **Уровень усвоения** |
| **1** |  | **3** | **4** | **5** |
| **ПМ.02 Производство, первичная переработка и хранение продукции****оленеводства** |  |  | **294** |  |
| **МДК.02.01 Технология убоя оленей, первичной обработки,подготовки к хранению и реализации****продукции оленеводства.** |  |  | **222** |  |
| **Тема 1. Мясная продуктивность** | **Содержание** | 14 |  |
| 1. | **Введение.** Понятие об оленине как о мясе |  | 3 |
|  | 2. | Понятие о живом весе, туши, убойном весе туши, убойный выход |  | 3 |
|  | 3. | Факторы, влияющие на количество и качество продукции |  | 3 |
|  | 4. | Выход мяса, субпродуктов и технического сырья после убоя оленейПищевые качества субпродуктов: жир, сердце. Пищевые качества субпродуктов: печень, язык, почки и др |  | 3 |
|  | **Лабораторные работы** | 0 |  |
|  | **Практические работы** | 10 |  |
|  | 1. | Морфологический состав туши. |  |  |
|  | 2. | Химический состав туши |  |  |
|  | 3. | Нормы выхода субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, технического сырья |  |  |
| **Тема 2. Требования по****устройству и** | **Содержание** | 14 |  |
| 1. | Убойные пункты и общие требования к ним. |  | 3 |
| 2. | Назначение отдельных цехов |  | 3 |

## 7

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **эксплуатации убойных****пунктов** | 3. | Устройство стационарного убойного пункта | 3 |
| **Лабораторные работы** | 0 |
|  | **Практические работы** | 6 |
|  | 1. | Схема переносного убойного пункта. |  |
|  | 2. | Схемы стационарных убойных пунктов. |  |
| **Тема 3. Основные требования по санитарии и гигиене на предприятиях по убою оленей, переработке и хранению продукции оленеводства.** | **Содержание** |  |
| 1. | Основные требования по санитарному уровню содержания зданий,помещений, тары, инвентаря, спецодежды и т.д. | 12 |
|  | 2 |
| 2. | Основные требования по личной гигиене работников убойного пункта | 3 |
| 3. | Дезинфицирующие вещества. | 3 |
| **Лабораторные работы** | 0 |
| **Практические работы** | 4 |
|  | 1. | Личная гигиена работников убойного пун |  |
|  | 2. | Приготовление дезинфицирующего раствора |  |
| **Тема 4. Организация кампании по убою оленей** | **Содержание** | 22 |
| 1. | Организация работ, связанных со сбором, проведением просчета оленей,убоем оленей. | 3 |
|  | 2. | Содержание оленей перед убоем в корале | 3 |
|  | 3. | Упитанность туш оленей. | 3 |
|  | 4. | Документация по движению, приему и убою оленей | 3 |
|  | 5. | Технология убоя оленей. | 3 |
|  | 6. | Кожевенная и меховая продукция | 3 |
|  | 7. | Виды меховой продукции, кожи, их сортность, пороки, дефекты. | 3 |
|  | 8. | Способы съема, сушки и засолки шкур. | 3 |
|  | **Лабораторные работы** | 0 |
|  | **Практические работы** | 10 |
|  | 1. | Пороки шкур. |  |
|  | 2. | Таблица «Сорта шкур» |  |
|  | 3. | Таблица «Дефекты шкур». |  |
| **Тема 5. Требования по****переработке продукции** | **Содержание** | 14 |
| 1. | Виды продукции переработки и их ассортимент. | 2 |

**8**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 2. | Схемы разделки туш животных | 3 |
|  | 3. | Обвалка и жиловка туш, полутуш, отрубов | 3 |
|  | **Лабораторные работы** | 0 |
|  | **Практические работы** | 4 |
|  | 1. | Схемы разделки туши оленя. |  |
| **Тема 6 Технология** | **Содержание** | 22 |
| **производства продукции** | 1. | **Оборудование и инвентарь по организации переработки продукции** | 3 |
| **из мясной продукции,** |  | Оборудование по производству вареных колбас, сосисок и сарделек. |  |
| **хранения и ее** |  | Оборудование по производству полу копченных и копченых колбас. |  |
| **реализации** |  | Требования по проекту здания мясоперерабатывающих предприятий. |  |
|  |  | Оборудование основных и вспомогательных цехов |  |
|  | 2. | **Сырье для производства продукции.** Мясо домашних и диких животных. Пищевые добавки. Технологические и вспомогательные добавки.Составление фарша для производства колбасных изделий. | 3 |
|  | 3. | **Технология переработки, хранения и реализации мясной продукции.** Способы хранения продукции в тундре. Технология засолки, копчения продукции в тундровых условиях. Рецепты мясных и колбасных изделий. Технология изготовления колбасной продукции. Нормы выхода сырья и продукции от переработки других животных. Способы хранения продукцииготовой продукции | 3 |
|  | 4. | Использование продукции оленеводства в медицинских целях | 3 |
|  | 5. | Документооборот. | 3 |
|  | 6. | Организация труда на предприятиях по переработке | 3 |
|  | 7. | Организация реализации продукции | 3 |
|  | **Лабораторные работы** | 0 |
|  | **Практические работы** | 16 |
|  | 1. | Технологическая схема вареной колбасы. |  |
|  | 2. | Технологическая схема сосиски, сардельки. |  |
|  | 3. | Технологическая схема полу копченых колбас. |  |
|  | 4. | Технологическая схема варено- копченых колбас |  |
|  | 5. | Технологическая схема сырокопченых колбас. |  |

## 9

1. Технологическая схема из оленины.
2. Технологическая схема др. изделий.

С амостоятельная работа по ПМ 02

П римерная тем атика домашних заданий

1. Устройство убойного пункта.
2. Внешние признаки оленины по сравнению с видом мяса других животных.
3. Выход сырья при убое других животных.
4. Технология убоя оленей. 74
5. Виды мясокомбинатов, цехов.
6. Оборудование мясокомбинатов, цехов.
7. Технология производства колбасных изделий.
8. Маркировка туш животных.
9. Условия хранения мясной продукции» на примере предприятий с. Ловозеро. Учебная практика

Виды работ:

Организация и технология убоя и переработки оленей. Определение упитанности оленей и их туш. Ветеринарно-санитарный осмотр животных. Сроки промышленного убоя. Подготовка убойных пунктов. Убой оленей. Снятие шкуры, койб, лба. Ветеринарно-санитарный осмотр животных и продуктов убоя.

Определение массы туши. Убойный выход. Морфологическая и биохимическая характеристика оленины. Хранение и транспортировка оленины. Способы консервирования оленьего мяса.

Переработка оленины.

Характеристика шкур оленей. Первичная обработка и сортировка оленьих шкур. Консервирование оленьих 36

шкур. Хранение оленьих шкур. Упаковка и транспортировка оленьего кожевенного и мехового сырья. Переработка кожевенной и меховой продукции.

Значение пантовой продукции. Сроки срезки. Методы консервирования. Хранение пантовой продукции. Упаковка и транспортировка пантов северного оленя. Влияние срезки пантов на рост и развитие. Использование окостенелых рогов.

Субпродукты. Лбы. Камусы. Кровь.

Сбор, обработка, консервирование и хранение прочей продукции убоя.

Производственная практика (по профилю специальности) 36

## 10

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды работ:**Подготовка убойного пункта. Загон оленей в кораль. Убой оленей. Снятие шкуры, койб, лба. Разделка туши по продукциям. Обработка и сортировка оленьих шкур. Консервирование оленьего мяса: замораживание, посол, копчение. Первичная обработка и заготовка продуктов убоя. Хранение, упаковка и транспортировка оленьего, кожевенного и мехового сырья. Упаковка шкур по сортам. Переработка кожевенной и меховой продукции. Срезка, консервирование, хранение, упаковка и транспортировка пантов северного оленя. Распиловка окостенелых рогов.Сбор, обработка, консервирование и хранение прочей продукции убоя. |  |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе** | **0** |
| **Примерная тематика курсовых работ** | **0** |
| **Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю Виды деятельности:** | **0** |
| **Всего** | **294** |

**11**

### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

* 1. **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинета «Биология оленей и оленеводства»

### Лаборатории:

- технологий заготовки, первичной переработки и хранения продукции оленеводства

### Полигоны:

Оленьи пастбища, загоны и кормушки

### Залы:

* Библиотека;
* Читальный зал с выходом в сеть Интернет;
* Актовый зал.

### Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

рабочее место для преподавателя;

* рабочие места для обучающихся;
* комплект учебно-методической документации по предмету;
* муляж оленя;
* плакаты и раздаточный материал по темам оленеводства;
* учебники по оленеводству, журналы, информационные бюллетени, слайды и др. источники.

### Технические средства обучения:

компьютеры, принтер, мультимедийный проектор, DVD, видео - аудиотехника, компьютерные диски

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

### Информационное обеспечение обучения

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

* + 1. . Мухачев, А.Д. Основы оленеводства [Текст]: Учебное пособие для учащихся 9-10 классов средних образовательных школ Крайнего Севера/А.Д.Мухачев.- М.; Просвещение, 2017 г.- 191 с; ил
		2. Мухачев, А.Д. Оленеводство [Текст]: Учеб. и учебное пособие для техникумов/А.Д.Мухачев.- М.; Агропромиздат, 2017 г.-272с.; ил.
		3. Северное оленеводство [Текст]: Учебник и учебное пособие для подготовки кадровых массовых профессий/ Бороздин Э.К. [и др].-Л.; Агропромиздат, Ленинградское отд- ние; 2017 г. - 240 с.; ил.
		4. Основы оленеводства, звероводства и охотоведения [Текст]: Учебное пособие для учащихся 10-11 классов / Мухачев А.Д. [и др.]. - Сибирское отд-ние изд-ва; Просвещение; 2018 г.- 318с. ; ил
		5. Сыроватский, Д.И. Экономика и организация оленеводческого производства [Текст]: Учебник для средних и высших учебных заведений./Д.И.Сыроватский. - Республика Саха.2018 г.— 408с., ил.

## 12

* + 1. Подкорытов, Ф.М. Оленеводство ЯМАЛА [Текст]: Учебное пособие для подготовки кадров/Ф.М. Подкорытов. - Типография Ленинградской атомной станции; 201 5г.- 274с.; ил.
		2. Зубков, В.Н. Служебное собаководство [Текст]: Сборник./В.Н.Зубков - М.: ДОСААФ,2016 г. - 382с.,4л.ил.

### Интернет ресурсы:

1. [www.](http://www/) yandex. Ru
2. [www.](http://www/) ramble. run
3. [www.](http://www/) Google. ru
4. [www.yahoo.com](http://www.yahoo.com/)
5. [www.](http://www/) дog pile. Com
6. http: //[WWW.](http://WWW/) FRRND.tj/dogs/

### Дополнительные источники:

1. Основы ветеринарии [Текст]: Учебник и учебное пособие для учебных заведений начального профессионального образования/ Беляков И.М. [и др.]. - М.; К, 2014 - 479с.; ил.
2. Этнические особенности оленеводства ненцев [Текст]: сборник/ Южаков А.Л. [и др.].

- СПб; 2015 - 83с.;13ил.

1. Пол Стерри Олени, лоси и горные козлы Мир животных [Текст]:уч.пособие/Пол Стерри. - Белфас; 2015 - 70с.; все ил
2. Мир коренных народов. Живая Арктика: 2011 - 2017 г; - М.;
3. Северные просторы. Ассоциация коренных Малочисленных Народов Севера, Сибири и Дальнего Востока. - М.; 2012 г. - 2006г.
4. Весь олень. Переработка и реализация. Центр образования саамского региона.
5. Оленеводческое хозяйство Финляндии. Ассоциация оленеводческих объединений.
6. Олени саамской земли**.** Ассоциация оленеводческих объединений

### Общие требования к организации образовательного процесса.

Профессиональный модуль «Производство, первичная переработка и хранение продукции оленеводства» рекомендуется к освоению, после изучения дисциплин профессионального цикла: Биология оленей с основами зоотехнии, основы ветеринарии, санитарии и зоогигиены, экологические основы природопользоапния.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Экзамен по МДК проводится после проведения учебной и производственной практики.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная

## 13

практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательной организации.

### Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 14

### 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 1.1. Проводить забой оленей, съем шкур, разделку туш.. | * Соблюдение правил забой оленей, съем шкур, разделку туш согласно требованиям Ветеринарного законодательства.
 | Экспертная оценка выполнения лабораторных работ и практических заданий, творческий отчет помодулю |
| ПК1.2. Обеспечивать хранение продукции оленеводства. | * Определение соответствия санитарно - гигиеническим нормам животноводческого оборудования согласно требованиям Ветеринарного законодательства;
* План мероприятий по Обеспечивать хранение продукции оленеводства согласно требованиям Ветеринарного законодательства и использованием информационных технологий;
 | Экспертная оценка выполнения лабораторных работ и практических заданий, творческий отчет помодулю |

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. | * Регулярное участие в различных мероприятиях по тематике профессионального модуля;
	+ Выполнение работ по осуществлению ветеринарных мероприятий согласно требованиям Ветеринарного законодательства;
 | Интерпретация результатов, наблюдений за деятельностью обучающегося в процессеосвоения |

## 15

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | образовательнойпрограммы. |
| **ОК.2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | * Обоснование выбора и применения методов диагностики;
* Выполнение методик профилактики и лечения сельскохозяйственных животных;
* Самооценка действий с учетом заданных требований при решении профессиональных задач;
 | Интерпретация результатов, наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| **ОК.3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | * Обоснованный выбор действий в нестандартной производственной ситуации;
* Соблюдение требований нормативной документации;
* Перечень возможных проблем и степень риска, возникающих в области лечебных и диагностико­ профилактических мероприятий;
 | Интерпретация результатов, наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| **ОК.4.** Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | * Оперативный поиск, анализ и синтез полученной информации, используемой для эффективного выполнения профессиональных задач;
* Грамотное использование приемов поиска информации из различных источников для профессионального и личностного развития;
	+ Полнота и аргументированность оценки информации;
 | Интерпретация результатов, наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| **ОК.5.** Использовать информационно­ коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | * Применение прикладного программного обеспечения при решении профессиональных задач;
 | Интерпретация результатов, наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательнойпрограммы. |
| **ОК.6.** Работать вкоманде, эффективно | * Соблюдение приемов делового общения с обучающимися, работодателем,
 | Интерпретациярезультатов, |

**16**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| общаться с коллегами, руководством, клиентами.. | потребителями и коллегами; | наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательнойпрограммы. |
| **ОК.7.** Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда, ветеринарно-санитарной и экологической безопасности. | * Доказательство, самоанализ и коррекция результатов собственной работы;
 | Интерпретация результатов, наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательнойпрограммы. |
| **ОК.9**. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | * Демонстрация простейших примеров терапевтической техники при оказании первой помощи пострадавшим людям.
 | Интерпретация результатов, наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательнойпрограммы. |

## 17