

МИНИСТЕРСТВО ЛЕСНОГО ХОЗЯЙСТВА
И ОХРАНЫ ОБЪЕКТОВ ЖИВОТНОГО МИРА НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Нижегородской области
«КРАСНОБАКОВСКИЙ ЛЕСНОЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГБПОУ НО «КБЛК»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ЗАГОТОВКА, ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА, ПЕРЕРАБОТКА
И СБЫТ ПРОДУКЦИИ ОХОТНИЧЬЕГО ПРОМЫСЛА И
ЗВЕРОВОДСТВА**

Заочная форма обучения


Специальность 35.02.14 Охотоведение и звероводство

р.п. Красные Баки
2021г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Заготовка, первичная обработка, переработка и сбыт продукции охотничьего промысла и звероводства разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 35.02.14 Охотоведение и звероводство.

Организация разработчик: ГБПОУ НО «Краснобаковский лесной колледж»

Разработчик: Е.В.Кодочигова, преподаватель

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии по укрупненной группе специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство
Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.
Председатель:  /Е.В. Кодочигова/

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 ЗАГОТОВКА, ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА, ПЕРЕРАБОТКА И СБЫТ ПРОДУКЦИИ ОХОТНИЧЬЕГО ПРОМЫСЛА И ЗВЕРОВОДСТВА

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.14 Охотоведение и звероводство, входящей в состав укрупненной группы специальности 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство в части освоения основного вида профессиональной деятельности: «Заготовка, первичная обработка, переработка и сбыт продукции охотничьего промысла и звероводства» и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК. 4.1. Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт мяса диких животных

ПК. 4.2. Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт пушно-мехового сырья.

ПК. 4.3. Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт дикорастущей продукции и лекарственно – технического сырья.

ПК. 4.4. Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт продукции пчеловодства

ПК. 4.5. Изготавливать чучела животных, охотничьи трофеи

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

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

иметь практический опыт:

заготовки, первичной обработки, переработки и хранения нескольких видов продукции охотничьего хозяйства, зверофермы;

уметь:

проводить заготовку, первичную обработку и переработку мяса диких животных;
проводить заготовку, первичную обработку и переработку пушно-мехового сырья;
проводить заготовку, первичную обработку и переработку дикорастущей продукции и лекарственно-технического сырья, продукции пчеловодства;

хранить продукцию охотничьего промысла и звероводства;
проводить обработку трофеев;

знать:

требования, предъявляемые действующими стандартами на продукцию охотничьего промысла и звероводства;

приемы первичной обработки и переработки различных видов продукции охотничьего промысла и звероводства;

способы хранения продукции.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего **420** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **348** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **66** часов;

самостоятельной работы обучающегося **282** часов;

учебной практики **72** часа.

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 04 ЗАГОТОВКА, ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА, ПЕРЕРАБОТКА И СБЫТ
ПРОДУКЦИИ ОХОТНИЧЬЕГО ПРОМЫСЛА И ЗВЕРОВОДСТВА**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Заготовка, первичная обработка, переработка и сбыт продукции охотничьего промысла и звероводства», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт мяса диких животных
ПК 4.2.	Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт пушно- мехового сырья.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт дикорастущей продукции и лекарственно – технического сырья.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт продукции пчеловодства
ПК 4.5.	Изготавливать чучела животных, охотничьи трофеи.
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, планировать получение дополнительного профессионального образования (повышение квалификации).
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 4 Заготовка, первичная обработка, переработка и сбыт продукции охотничьего промысла и звероводства

2.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса						Практическая подготовка		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика, часов	Производственная практика, часов	
			Всего, часов	в т.ч лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч курсовая работа (проект), часов	из них практическая подготовка, часов	Всего, часов	Курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 4.1-4.5	Раздел 1. Товароведение продукции охотничьего хозяйства и звероводства	108	20	12	-	12	88	-	-	-	-
ПК 4.1-4.5	Раздел 2. Заготовка и первичная переработка продукции охотничьего хозяйства и звероводства	240	46	14	16	30	194	8	-	-	-
	Учебная практика	72					72			72	
	Всего	420	66	26	16	114	282	8	72		

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ.04 Заготовка, первичная обработка, переработка и сбыт продукции охотничьего промысла и звероводства

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов		В том числе практической подготовки	Уровень освоения
			Аудиторная нагрузка	Самостоятельная работа		
1	2		3	4	5	6
Раздел 1. Товароведение продукции охотничьего хозяйства и звероводства			108	88		
МДК 04.01. Товароведение продукции охотничьего хозяйства и звероводства			20	88		
Тема 1.1. Товароведение. Понятие товароведения в охотничьем хозяйстве			2	4		
	Содержание					
	1.	Товароведение. Понятие товароведения в охотничьем хозяйстве	2	4		2
Тема 1.2. Товароведение пушно- мехового сырья.			6	32		
	Содержание					
	1.	Классификация и ассортимент пушно- мехового сырья.	2	4		
	2.	Топография шкурки. Химический состав и гистологическое строение кожи и волоса.	-	4		2
	3.	Изменчивость волосяного и кожного покровов: индивидуальная, половая, возрастная, географическая(кряжи), сезонная.	-	2		
	4.	Понятие о пороках и дефектах, их классификация. Прижизненные пороки. Посмертные пороки.	-	4		
	5.	Понятие о стандартизации и стандартах. Общие сведения о сортировке пушно- мехового сырья	-	2		
	6.	Товарные качества зимних видов пушно- мехового сырья и их свойства.	-	4		
Практическое занятие № 1, 2						
Сортировка пушно- мехового сырья по сортам, размерам и видам. Сортировка пушно- мехового сырья по кряжам, порокам и дефектам. Сортировка пушно- мехового сырья: сорт, размер, вид, пороки и дефекты, кряжи			2	6	2	

	Определить пороки пушно- мехового сырья и дать классификацию по предложенным карточкам Определить пороки пушно- мехового сырья и дать классификацию по предложенному материалу	2	6	2		
Тема 1.3. Товароведение мясо- дичной продукции	Содержание	6	24			
	1	Особенности состава и товарные свойства мяса промысловых зверей.	2	4		2
	2	Способы добывания зверей и их влияние на товарные качества мяса. Обескровливание. Снятие и первичная обработка шкур зверей.	-	4		
	3	Пернатая дичь и ее первичная обработка. Требования к качеству тушек дичи в пере.	-	4		
	4	Технология консервирования и условия хранения мясопродуктов. Послеубойные изменения в мясе.	-	4		
		Практическое занятие № 3,4				
		Нутровка, разделка и туалет туши. Упитанность, сорта мяса и сортовой разруб туши. Консервация мяса низкими температурами	2	4	2	
	Органолептические методы исследования мяса диких животных и тушек пернатой дичи. Временное хранение мяса дичи в полевых условиях. Консервация мяса поваренной солью. Тепловая обработка мяса. Сушка и копчение. Тушение и заливка жиром.	2	4	2		
Тема 1.4. Товароведение лекарственно- технического сырья	Содержание	6	28			
	1	Лекарственно- техническое сырьё, получаемое от охотничьего хозяйства.	1	4		2
	2	Панты оленей и рога сайгаков	-	4		
	3	Товарные свойства жира зверей.	-	4		
	4	Желчь млекопитающих. Бобровая и кабарговая струя.	-	4		
	5	Щетина, рогакопытное и перо-пуховое сырьё.	-	4		
		Практическое занятие № 5,62				

	Способы консервации и их влияние на товарные качества пантов. Влияние способов вытапливания и консервации жира на его товарные качества	2	4	2		
	Влияние способов консервации на товарные качества желчи, бобровой и кабарговой струи.	2	4	-		
Дифференцированный зачёт		1				
Контрольная работа		1				
Раздел 2. Заготовка и первичная переработка продукции охотничьего хозяйства и звероводства		240				
МДК 04.02.Технология заготовки и первичной переработки продукции охотничьего хозяйства и звероводства		46	194			
Тема 2.1 Заготовка, первичная обработка и хранение пушно- мехового сырья.	Содержание	8	42			
	1	Понятие о первичной обработке шкур и ее основные процессы	2	6		
	2	Съёмка шкур. Виды съёмки шкур: чулком, трубкой, пластом.	-	6		
	3	Пушно- меховое сырьё. Гости.	-	6		
	4	Обезжиривание шкурок. Мездрение	-	6		
	5	Консервация пушно- мехового сырья. Виды консервации: пресно- сухая, сухосоленая, мокросоленая, кислотно- солевая.	-	6		
	Практические занятия 1,2,3					
	Изучение инструментов для съёмки и правки шкур Определение зимних видов пушно- мехового сырья Определение весенних видов пушно- мехового сырья		2	4	2	
	Свойства пушно- мехового сырья.Топография и строение шкурок пушно- мехового сырья, снятого пластом.Топография шкурок пушно- мехового сырья, снятого трубкой или чулком		2	4	2	
	Определение товарных свойств пушно- мехового сырья органолептическим методом (куньи). Определение товарных свойств пушно- мехового сырья органолептическим методом (псовые и кошачьи).		2	4	2	
Тема 2.2. Заготовка,	Содержание	8	52		2	

первичная обработка, переработка и хранение мяса диких животных и птиц	1.	Виды диких животных, добываемых на мясо. Сроки и способы добычи.	2	6			
	2.	Правила разделки и обработки туш диких животных в полевых условиях		8			
	3.	Сроки и способы хранения при различных видах консервации мясопродуктов	2	8			
	4.	Временное хранение мясопродуктов в полевых условиях Консервация мяса и мясопродуктов поваренной солью		8			
	5.	Тепловая обработка мяса как способ консервации: тушение, вяление, копчение, жарка.		6			
	Практические занятия 4,5						
		Влияние пола, возраста, сроков и способов добычи на качество мяса диких животных. Нутровка, разделка и туалет туш диких животных.	2	8	2		
		Консервация мяса и мясопродуктов низкими температурами. Тепловая обработка мяса как способ консервации: тушение, вяление, копчение, жарка.	2	8	2		
Тема 2.3. Заготовка, первичная обработка, консервация и хранение лекарственно-технического сырья.	Содержание		8	50		2	
	1	Лекарственно-техническое сырьё, получаемое от охотничьего хозяйства.	2	8			
	2	Заготовка пантов диких оленей и в оленеводческих хозяйствах. Способы консервации пантов оленей	2	6			
	3	Заготовка, переработка и консервация жира зимоспящих животных различными способами.	-	6			
	4	Заготовка, переработка и консервация желчи животных, бобровой и кабарговой струи.	-	8			
	5	Щетина, рогакопытное и перо-пуховое сырьё.	-	6			
	Практические занятия 6, 7						
			Заготовка и способы консервации пантов оленей. Заготовка и консервация дополнительных видов лекарственно-технического сырья, получаемого от оленей.	2	8	2	
			Первичная обработка, переработка и консервация жира как лекарственного сырья. Заготовка, переработка и консервация	2	8	2	

	желчи животных, бобровой и кабарговой струи.				
Тема 2.4. Заготовка, первичная обработка, консервация и хранение дикорастущей продукции и растительного лекарственно-технического сырья	Содержание	6	42		2
	1 Грибы: съедобные, условно съедобные и ядовитые.	2	6		
	2 Заготовка (сбор и приёмка) грибов	-	6		
	3 Классификация ягод и других плодов	2	6		
	4 Заготовка, способы консервация и использование основных видов ягод и семечковых плодов	-	6		
	5 Заготовка, консервация и использование косточковых плодов.	-	6		
	6 Заготовка, первичная обработка кедровых орехов, лещины, грецкого ореха.	-	6		
	7 Сбор и хранение мёда и прополиса.	1	6		
Курсовая работа (проект)		16	8		
Дифференцированный зачет		1			
Контрольная работа		1			
Учебная практика по разделу 1, 2		-	-	72	
Виды работ: Определение качества мяса органолептическими способами Определение качества пушно- мехового сырья органолептическими способами Определение качества дикоросов Определение качества лекарственно- технического сырья Заготовка, первичная обработка, переработка продукции охотничьего хозяйства Изготовление инвентаря для первичной обработки пушно- мехового сырья Изготовление охотничьих чучел и трофеев					
Дифференцированный зачет					
Всего					

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ЗАГОТОВКА, ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА, ПЕРЕРАБОТКА И СБЫТ ПРОДУКЦИИ ОХОТНИЧЬЕГО ПРОМЫСЛА И ЗВЕРОВОДСТВА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Охотоведения» и учебной зоофермы

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Охотоведения»:

-посадочные места по количеству обучающихся;

-рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

-компьютер с лицензионным программным обеспечением;

-мультимедиапроектор;

- интерактивная доска.

Материалы и оборудование для проведения практических занятий:

1. Оборудование: холодильник, разделочный стол.

2. Инструменты и приспособления: ножи универсальные, рубанки, топоры, шаблоны правил, пилы ручные, секаторы, тара для засолки мяса (контейнеры, мешки, ведра), перчатки, рабочие костюмы или халаты, шпагат.

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Давлетов З.Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учебное пособие для учреждений ВПО/ Давлетов З.Х.,- М.:Изд.Лань,2021.-400 с.- [Электронный ресурс] - www.e.lanbook.com

2. Кривцов Н.И., Козин Р.Б., Лебедев В.И., Масленникова В.И. Пчеловодство: Учебник. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 448 с.(учебник для вузов)

3. Козин Р.Б., Иренкова Н.В., Лебедев В.И. Практикум по пчеловодство: Учебное пособие 2-е изд. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 224 с. (учебник для вузов)

4. Годовалов, Г. А. Организация использования лесов: недревесная продукция: учебник для среднего профессионального образования / Г. А. Годовалов, С. В. Залесов, А. С. Коростелев. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 351 с - [Электронный ресурс] - www.urait.ru

Интернет-ресурсы:

https://bereg.moy.su/publ/spravochnik_okhotnika/91_pervichnaja_obrabotka_i_khranenie_okhotnichej_produkcii/3-1-0-154

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ЗАГОТОВКА, ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА, ПЕРЕРАБОТКА И СБЫТ
ПРОДУКЦИИ ОХОТНИЧЬЕГО ПРОМЫСЛА И ЗВЕРОВОДСТВА**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК4.1. Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт мяса диких животных.	-соблюдение правил заготовки мяса диких животных; -соблюдение технологии переработки мяса диких животных; -соблюдение правил хранения мяса диких животных; -выполнение последовательности сбыта мяса диких животных -соблюдение техники безопасности при работе с специализированным инструментом и оборудованием	Контрольная работа, курсовой проект, экзамен по профессиональному модулю.
ПК4.2. Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт пушно- мехового сырья.	- соблюдение методов заготовки пушно- мехового сырья; -соблюдение методов первичной переработки пушно- мехового сырья; -соблюдение правил хранения пушно- мехового сырья; -сбыт пушно- мехового сырья -соблюдение техники безопасности при работе с специализированным инструментом и оборудованием	Контрольная работа, курсовой проект, экзамен по профессиональному модулю.
ПК4.3. Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт дикорастущей продукции и лекарственно – технического сырья.	-соблюдение правил заготовки, первичной переработки и сбыта дикорастущей продукции и лекарственно- технического сырья; -соблюдение техники безопасности при работе с специализированным инструментом и оборудованием	Контрольная работа, курсовой проект, экзамен по профессиональному модулю.
ПК4.4. Организовывать и проводить заготовку, первичную переработку и сбыт продукции пчеловодства	-соблюдение правил заготовки, первичной переработки и сбыта продукции пчеловодства; -соблюдение техники безопасности при работе с специализированным инструментом и оборудованием	Контрольная работа, курсовой проект, экзамен по профессиональному модулю.
ПК4.5. Изготавливать чучела животных, охотничьи трофеи.	-Соблюдение требований изготовления охотничьих трофеев; соблюдение техники безопасности при работе с специализированным инструментом и оборудованием	Контрольная работа, курсовой проект, экзамен по профессиональному модулю.

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
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - регулярное участие в мероприятиях, в соответствии с тематикой модуля; - активное участие в семинарах по направлению модуля; - создание портфолио студента по тематике профессионального модуля; - наличие положительных отзывов по итогам учебной практики; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка портфолио студента; - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованная оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - своевременное устранение собственных ошибок при выполнении производственных задач; - своевременность сдачи заданий, отчетов и пр. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - экспертная оценка решения ситуационных задач; - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, в процессе учебной практики; - самооценка.
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - успешное прохождение учебной практики; - правильность принятия обоснованного решения в стандартных и нестандартных ситуациях. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - оценка выполнения кейс заданий.
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - использование различных источников для получения необходимой информации в процессе выполнения профессиональных задач профессионального модуля. 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка рефератов, докладов.
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - использование ИКТ для решения задач связанных с профессиональной деятельности в рамках профессионального модуля. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за навыками работы в локальных информационных сетях.
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,	<ul style="list-style-type: none"> - оценка коммуникативных качеств руководителем учебной практики; 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за ролью обучающихся в группе; - портфолио.

руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - успешное выполнение групповых заданий при освоении программы профессионального модуля; - четкое выполнение обязанностей при работе в команде и (или) выполнении задания в группе. 	
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения задания.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации деятельности и проявление инициативы в условиях командной работы; - выполнение самоанализа и коррекции результатов собственной работы в соответствии с поставленными задачами. 	<ul style="list-style-type: none"> - деловые игры, моделирование социальных и профессиональных ситуаций.
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, планировать получение дополнительного профессионального образования (повышение квалификации).	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление самостоятельного профессионально-ориентированного выбора тематики творческих работ (рефератов, докладов и т.д.); - результативность самостоятельной работы при изучении профессионального модуля. 	<ul style="list-style-type: none"> - открытые защиты творческих и проектных работ; - контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося;
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - регулярное отслеживание новой информации в области профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - семинары.