**Результати навчання з дисципліни**

 **«Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва», визначені освітньою програмою підготовки та сформовані компетенції достатні для вирішення певного класу завдань професійної діяльності та подальшого навчання за освітньою програмою**

|  |
| --- |
| **Програмні компетентності** |
| *Інтегральна*  | Здатність розв’язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технологічного обладнання цехів по переробці продукції тваринництва, прийняття самостійних правильних рішень під час розгляду наукових і виробничо-господарських завдань для одержання високих кінцевих результатів в професійній діяльності з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів відповідної науки і характеризується певною невизначеністю умов. |
| *Ключові**(загальні)*  | 1. Здатність до здатність до аналізу і синтезу.
2. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії.
3. Здатність розуміти ситуацію, досягати успіху у фаховій діяльності.

4. Здатність до саморегуляції, ведення здорового способу життя, здатність до адаптації та дії в новій ситуації.5. Здатність до вибору стратегії спілкування; здатність працювати в команді; навички міжособистісної взаємодії.6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.7. Прагнення до збереження навколишнього середовища8. Здатність управляти інформацією: до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.9. Володіння основними методами збереження здоров’я та працездатності виробничого персоналу.10. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. 11. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.12. Здатність працювати самостійно.13. Здатність до самонавчання, саморозвитку і самоадаптації. |
| *Професійні**(фахові)* | 1. Здатність до успішної професійної діяльності з обов’язковим дотриманням усіх обов’язкових вимог стандартів, нормативних документів, технологічних інструкцій.
2. Розуміння технічних характеристик обладнання для переробки продукції тваринництва.
3. Здатність прийняття самостійних правильних рішень під час розгляду наукових і виробничо-господарських завдань з технологічного обладнання з переробки продукції тваринництва для одержання високих кінцевих результатів.
4. Здатність застосовувати знання технологічного обладнання цехів з переробки продукції тваринництва в ***виробничо-технологічній діяльності.***

5. Здатність застосовувати знання технологічного обладнання цехів з переробки продукції тваринництва ***в організаційно-управлінській діяльності.****6.* Здатність застосовувати знання технологічного обладнання цехів з переробки продукції тваринництва ***у проектно-конструкторській діяльності.***1. Здатність здійснити порівняльну оцінку базових та інноваційних технологічних процесів, обладнання цехів з переробки продукції тваринництва.
2. Використовуючи технічну та нормативну документацію вміти:

- користуватися обладнанням для оглушення тварин;- користуватися обладнанням для обробки туш, зняття і первинної обробки шкур;- користуватися обладнанням для холодильної обробки м’яса.1. Використовуючи технічну та нормативну документацію вміти:

- користуватися обладнанням для механічної обробки молока;- користуватися обладнанням для теплової обробки молока;- користуватися обладнанням для пакування молока.1. Враховуючи прийняті технології виробництва і переробки продукції тваринництва та технічні характеристики машин і обладнання, забезпечити їх раціональне використання.
2. Враховуючи технічні характеристики наявного обладнання, вміти обслуговувати обладнання в оптимальному режимі, визначати головні його несправності.
3. Користуватись технологічними інструкціями при обслуговуванні обладнання, економити енергетичні ресурси за рахунок оптимальної роботи технологічного обладнання.
4. Керуючись технічними характеристиками та правилами експлуатації, слідкувати за ефективною роботою контрольно-вимірювальних приладів, вміти робити аналіз похибок вимірювання, виконувати виміри з необхідною точністю.
5. Здатність використовувати професійно-профільні знання й практичні навички для забезпечення контролю за правильністю використання нормативної документації.
6. Здатність аналізувати виробничі ситуації, приймати оптимальні рішення щодо виконання технологічних процесів і технологій виготовлення конкурентоспроможних м’ясних продуктів.
7. Здатність користуючись нормативною та технічною документацією, приладами визначати та аналізувати фактори, які характеризують виробничу діяльність підрозділу та обумовлюють якість продукції.
8. Здатність здійснювати аналіз економічної ефективності діючих та нових технологій вироб­ництва та переробки продукції тваринництва, сучасного обладнання.
9. Здатність здійснення обмежених управлінських функцій та прийняття рішень у звичних умовах з елементами непередбачуваності.
 |
| **Програмні результати навчання** |
| **Знання** | РН1. Широкі спеціалізовані фактологічні та теоретичні знання, набуті у процесі навчання.РН2. Знання будови і принципу дії конкретних машин та апаратів, їх обслуговування.РН3.Знання способів транспортування забійних тварин і продуктів, що швидко псуються, сучасного обладнання для транспортування.РН4. Знання типів обладнання для промислової переробки продукції тваринництва.РН6. Знання призначення, будови, принципу дії, методики розрахунку та підбору обладнання, його місця в технологічній схемі виробництва;РН7. Знання принципу дії та основних вимог до приладів і засобів автоматизації, методи і засоби вимірювання автоматизованого контролю технологічного виробництва;РН8. Знання техніки безпеки під час обслуговування обладнання, вплив несправностей обладнання на якість продукції;РН9. Знання санітарних вимог до забійних та переробних підприємств, їх обладнання. |
| **Розуміння** | РН10. Усвідомлення рівня набутих знань, вміння використовувати набуті знання у професійній діяльності. РН11. Вміння обслуговувати машини і апарати;РН12. Вміння проводити їх підготовку до пуску;РН13. Вміння здійснювати пуск, контроль за режимом роботи, зупинку, часткове розбирання, пов’язане з миттям та санітарною обробкою обладнання.  РН14. Спираючись на вимоги галузевої нормативно-технологічної докумен­тації, забезпечувати проведення технологічного процесу. - дотримання санітарно-гігієнічного режиму виробництва м’ясної продукції.РН15. Вміння проводити пошук інформації з використанням відповідних джерел для прийняття обґрунтованих рішень. РН16. Використовуючи програмні мате­ріали по застосуванню ПЕОМ, нормативні матеріали, вміти пра­цювати з комп’ютерною технікою та програмним забезпеченням до неї.РН17. Вміння проводити дослідження на рівні молодшого спеціаліста: здійснювати пошук, обробляти та аналізувати інформацію з різних джерел, застосовувати програмні засоби та ресурси Інтернету для інформаційного забезпечення досліджень з технології переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії. РН18. Вміння на основі діючих стандартів та нормативної документації:- організовувати діяльність виробничого підрозділу. РН19. Вміння здійснювати оперативний контроль за режимом роботи обладання, виконанням технологічних процесів з виробництва та переробки і якістю продукції відповідно до вимог стандартів. РН20. Вміння слідувати принципам професійного спілкування, співпрацювати в команді: взаємодія, співробітництво з широким колом осіб (колеги, керівники, клієнти) для провадження професійної або навчальної діяльності.РН21. Вміння формувати ефективні комунікаційні стратегії з метою донесення ідей, проблем, рішень та власного досвіду з технологічного обладнання цехів з переробки продукції тваринництва.РН22. Вміння формувати тексти, робити презентації та повідомлення для професійної аудиторії та широкого загалу з дотриманням професійної сумлінності та унеможливлення плагіату.РН23. Вміння коректувати норми витрати сировини, матеріалів, енергоресурсів з метою їх економії. РН24. Вміння відповідно нормативній документа­ції аналізувати і оцінювати:- технологію робіт, кількість і якість продукції та її переробку;- організовувати і забезпечувати роботу механізмів і обладнання в тваринництві.РН25. Вміння поєднувати навички самостійної та командної роботи задля отримання результату з акцентом на професійну сумлінність та відповідальність за прийняття рішень.РН26. Вміння нести відповідальність за результати професійної діяльності. РН27. Вміння приймати самостійні правильні рішення під час розгляду наукових і виробничо-господарських завдань для одержання високих кінцевих результатів.РН28. Використовуючи нормативну та інструктивну документацію вміти: - готувати миючі та дезінфікуючі розчини;- проводити санітарний інструктаж;- дезінфікувати приміщення, інвентар і обладнання.РН29. Володіючи технікою забою вміти проводити забій тварин та птиці.РН30. Дотримуючись вимог стандарту та охорони праці:- проводити обробку і зберігання продуктів забою тварин;- проводити первинну переробку продукції тваринництва. |
| **Формування суджень** | РН31. Підвищувати професійний рівень шляхом продовження формальної освіти та самоосвіти.РН32. Формувати запити та визначати дії, що забезпечують виконання санітарних вимог з технологчного обладання цехів з переробки продукції тваринництва. РН33. Усвідомлення необхідності обов’язкового виконання в повному обсязі всіх обов’язкових вимог нормативних документів.РН34. Обирати оптимальні методи та інструментальні засоби для проведення досліджень, збору та обробки даних. РН35. Усвідомлення здійснення обмежених управлінських функцій та прийняття рішень у звичних умовах з елементами непередбачуваності. РН36. Усвідомлення покращення результатів власної навчальної та/або професійної діяльності і результатів діяльності інших, здатність до подальшого навчання з деяким рівнем автономності.РН37.Усвідомлення здатності використовувати професійно-профільовані знання й практичні навички з технологічного обладнання цехів по переробці продукції тваринництва для вирішення практичних завдань в галузі тваринництва. |

 **Інтегральна компетентність фахівця (5 рівень НРК) –** це здатність вирішувати типові спеціалізовані завдання в певній галузі професійної діяльності або в процесі навчання, що передбачає застосування положень і методів відповідної науки і характеризується певною невизначеністю умов. Для відповідності кваліфікаційному 5 рівню фахівець має набути основних компетентностей: здатності особи до виконання певного виду діяльності, що виражається через знання, розуміння, уміння, цінності, інші особисті якості, які є і результатами навчання.

 Кваліфікація фахівця на ринку праці має включати не тільки професійні знання, розуміння, уміння, а й розвиток тих цінностей та інших особистих якостей, які забезпечать йому належний рівень сформованості комунікації, автономності та відповідальності. Тому в процесі професійної підготовки майбутніх фахівців **необхідно формувати професійні і ключові компетентності, які постануть результатами навчання молодших спеціалістів у коледжах**.

 **Професійні компетентності –** це здатність виконувати трудові функції у межах професії, окреслені професійним стандартом або кваліфікаційною характеристикою, з урахуванням перспектив розвитку науки, техніки, технологій та специфіки галузі виробництва.

Нині виникає **потреба в наданні випускнику можливості набути знання, уміння й навички (компетентності), що є не тільки професійними**. Це ширші **компетентності – ключові – важливі для успішного життя,** тому повинні бути створені умови для засвоєння цих компетентностей у професійній освіті. Це особливо важливо у професійній підготовці сучасних молодших спеціалістів, оскільки постійне оновлення сфер професійної діяльності людини вимагає вмілого використання майбутнім фахівцем набутих у навчально-виховному процесі **ключових компетентностей,** які передбачають здатність до самонавчання, саморозвитку і самоадаптації, дають змогу особі розуміти ситуацію, досягати успіху у фаховій діяльності, набувати автономності та забезпечують ефективну міжособистісну взаємодію.