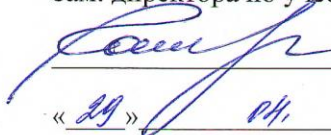


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович  
Должность: Директор Института ветеринарной медицины  
Дата подписания: 22.06.2022 07:56:43  
Уникальный программный ключ:  
260956a74722e37c360f3117e967600f9067163b0571482961297a1cc5009a

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)

 Вахмянина С.А.  
« 29 » 04, 2022г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института  
ветеринарной медицины

Кабатов С.В.

« 29 » 04, 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 ПРИЕМКА, УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА,  
ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ**

профессионального учебного цикла

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

базовая подготовка

форма обучения очная

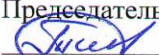
Троицк  
2022

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.

Содержание программы профессионального модуля реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

#### РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям:  
Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов  
при кафедре Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
Протокол № 5 от «11» 04 2022 г.

Председатель  
 Титова Н.В.

Составители: Швечихина Т.Ю., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ  
Титова Н.В., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

#### Рецензенты:

Вагапова О.А., доцент кафедры Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, кандидат с/х наук ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Голова Е.А., главный технолог, ООО «Антей»

Директор Научной библиотеки



 И.В. Шатрова

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

### 1.1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ. 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 для совершенствования 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.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от

	групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

#### 1.1.2.Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 1	Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

<b>Иметь практический опыт</b>	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;
<b>Уметь</b>	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;
<b>Знать</b>	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.

## 1.2 Количество часов, отводимое на освоение программы профессионального модуля:

всего часов 545 часов,

в том числе в форме практической подготовки 294 часа

из них на освоение МДК 301 часов

в том числе самостоятельная работа 100 часов

практики, в том числе учебная практика 144 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

Коды Профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Сумма рный объем нагруз ки, час.	В том числе в форме практ подготовки	Объем профессионального модуля в академических часах								
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							консу льтац ии	самост тельная работа
				Обучение по МДК				Практики				
				Всего	в том числе			Учебная	Произ водств енная			
Промежуточна я аттестация	лаборат орные и практич еские занятия	курсовая работа (проект)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 1.1. ОК 1-ОК 9 ЛР 1-ЛР 17	<b>Раздел 1.</b> Приемка всех видов скота, птицы и кроликов	113	60	61	-	24	32	36		8	16	
ПК 1.2-ПК 1.3 ОК 1-ОК 9 ЛР 1-ЛР 17	<b>Раздел 2.</b> Убой и первичная переработка крупного рогатого скота, свиней и овец	173	94	95	-	58		36		9	42	
ПК 1.2-ПК 1.3 ОК 1-ОК 9 ЛР 1-ЛР 17	<b>Раздел 3.</b> Убой и первичная переработка птицы и кроликов.	136	72	90	-	22		18		8	28	
ПК 1.4 ОК 1-ОК 9 ЛР 1-ЛР 17	<b>Раздел 4.</b> Технологическое оборудование по первичной переработке скота, птицы и кроликов.	123	68	55	-	14		54		9	14	
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1-ОК 9 ЛР 1-ЛР 17	УП.01.01 Учебная практика				-			144				
	Производственная практика (по профилю специальности)				-							
	Промежуточная аттестация				-							
	<b>Всего:</b>	<b>545</b>	<b>294</b>	<b>301</b>	<b>-</b>	<b>118</b>	<b>32</b>			<b>34</b>	<b>100</b>	

**2.2.Содержание обучения по профессиональному профилю (ПМ):  
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 работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Приемка всех видов скота, птицы и кроликов</b>		<b>113</b>
<b>МДК 01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов</b>		<b>69</b>
<b>Тема 1.1. Состояние и сырьевая база мясной отрасли.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1 Введение. Цели и задачи МДК 01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов. Значение мясной отрасли в народном хозяйстве.	2
	2 Современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России. Проблемы и перспективы развития производства мяса и мясных продуктов.	2
	3 Сырьевая база предприятия по производству мяса и мясных продуктов. Виды предприятий мясной промышленности.	2
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>
	4 <b>ПЗ № 1.</b> Определение упитанности крупного рогатого скота.	2
	5 <b>ПЗ № 2.</b> Определение упитанности свиней.	2
	6 <b>ПЗ № 3.</b> Определение упитанности овец и коз.	2
	7 <b>ПЗ № 4.</b> Определение упитанности птицы.	2
8 <b>ПЗ № 5.</b> Определение упитанности кроликов.	2	
<b>Тема 1.2. Состав и свойства мяса.</b>	<b>Содержание</b>	<b>13</b>
	9 Пищевая, биологическая, энергетическая ценность мяса	2
	10 Свойства и тканевый состав мяса.	2
	11 Свойства и тканевый состав мяса.	2
	12 Факторы, влияющие на свойства мяса.	3
	13 Биологическая безопасность мяса.	2



	14	Автолитические изменения в мясе.	2
	<b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)		
	<b>Практические занятия</b>		
<b>Тема 1.3. Основное, вспомогательное сырье и вспомогательные материалы мясной отрасли</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	15	Виды основного сырья для производства колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов.	2
	<b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)		
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>
	16	<b>ПЗ № 6.</b> Виды основного сырья для производства колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов.	2
	17	<b>ПЗ № 7.</b> Оценка качества мяса.	2
	18	<b>ПЗ № 8.</b> Оценка качества мяса.	2
	19	<b>ПЗ № 9.</b> Классификация вспомогательных материалов.	2
	20	<b>ПЗ № 10.</b> Классификация вспомогательных материалов.	2
<b>Тема 1.4. Транспортирование убойных животных к месту убоя.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	21	Подготовка к транспортировке убойных животных.	2
	22	Способы транспортировки сельскохозяйственных животных, предназначенных для убоя.	2
	<b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)		
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	23	<b>ПЗ № 11.</b> Оформление сопроводительной документации.	2
<b>Тема 1.5. Организация сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающем предприятии</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	24	Правила и порядок сдачи-приемки скота, птицы и кроликов.	2
	<b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)		
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	25	<b>ПЗ № 12.</b> Сдача-приемка по количеству и качеству мяса.	2
	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	26	Предубойное содержание скота.	2
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b>			
Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы			2
Подготовка рефератов, докладов по темам:			4
1. «Способы оглушения»,			
2. «Влияние стресса на качество мяса»			
3. «Инновации в определении качества мяса»;			
Оформление стенда по теме: «Основное, вспомогательное сырье и вспомогательные материалы мясной отрасли»;			4

Подготовка электронных презентаций по темам: 1. «Факторы, влияющие на мясо при хранении», 2. «Автолитические изменения в мясе».		2	
Составление таблицы категории упитанности сельскохозяйственных животных.		2	
Составление тематических кроссвордов по теме: «Пищевая ценность мяса и мясных продуктов».		2	
<b>Учебная практика раздела 1</b>		<b>36</b>	
<b>Виды работ</b>			
1. Правила безопасности в мясной промышленности.		6	
2. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным		6	
3. Проведение транспортирования убойных животных к месту убоя.		6	
4. Проведение сдачи-приемки скота, птицы и кроликов.		6	
5. Предубойное содержание и подготовка животных к убою.		6	
6. Определение упитанности скота, птицы и кроликов.		6	
<b>Раздел 2. Убой и первичная переработка крупного рогатого скота, свиней и овец.</b>		<b>173</b>	
<b>МДК 01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов</b>		<b>128</b>	
<b>Тема 2.1 Основные этапы технологического процесса первичной переработки убойных животных</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	27	Технологические схемы первичной переработки убойных животных	2
	28	Технологические схемы первичной переработки убойных животных	2
	29	Технологические операции первичной переработки убойных животных	2
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>		
	<b>Практические занятия</b>		
<b>Тема 2.2. Убой и первичная переработка животных</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	30	Способы оглушения животных.	2
	31	Электроглушение крупного рогатого скота.	2
	32	Электроглушение свиней.	2
	33	Обескровливание крупного рогатого скота, свиней и овец.	2
	34	Съемка шкур крупного рогатого скота.	2
	35	Съемка шкур свиней.	2
	36	Съемка шкур овец.	2
	37	Обработка свиных туш в шкуре.	2
	38	Извлечение внутренних органов из туш животных.	2

	<b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>
39	<b>ПЗ № 13.</b> Контроль качества внутренних органов.	2
40	<b>ПЗ № 14.</b> Распиловка.	2
	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
41	Точки ветеринарного и производственного контроля в цехе уоя и разделки туш.	2
	<b>Лабораторные работы</b> (не предусмотрены)	
	<b>Практические занятия</b>	<b>42</b>
42	<b>ПЗ № 15.</b> Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса.	2
43	<b>ПЗ № 16.</b> Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса.	2
44	<b>ПЗ № 17.</b> Сортная разрубка туш крупного рогатого скота.	2
45	<b>ПЗ № 18.</b> Сортная разрубка туш свиней.	2
46	<b>ПЗ № 19.</b> Сортная разрубка туш мелкого рогатого скота.	2
47	<b>ПЗ № 20.</b> Определение категорий упитанности туш крупного рогатого скота.	2
48	<b>ПЗ № 21.</b> Определение категорий упитанности туш крупного рогатого скота.	2
49	<b>ПЗ № 22.</b> Определение категорий упитанности туш свиней.	2
50	<b>ПЗ № 23.</b> Определение категорий упитанности туш мелкого рогатого скота.	2
51	<b>ПЗ № 24.</b> Выявление дефектов, ухудшающих товарный вид туши.	2
52	<b>ПЗ № 25.</b> Проведение технологических расчётов сырья.	2
53	<b>ПЗ № 26.</b> Проведение технологических расчётов сырья.	2
54	<b>ПЗ № 27.</b> Проведение технологических расчетов готовой продукции.	2
55	<b>ПЗ № 28.</b> Проведение технологических расчетов вспомогательных материалов.	2
56	<b>ПЗ № 29.</b> Проведение технологических расчетов рабочей силы.	2
57	<b>ПЗ № 30.</b> Проведение технологических расчетов оборудования.	2
58	<b>ПЗ № 31.</b> Проведение технологических расчетов оборудования.	2
59	<b>ПЗ № 32.</b> Проведение технологических расчетов расхода пара.	2
60	<b>ПЗ № 33.</b> Проведение технологических расчетов воды.	2
61	<b>ПЗ № 34.</b> Проведение технологических расчетов электроэнергии.	2
62	<b>ПЗ № 35.</b> Проведение технологических расчетов производственных площадей в цехе уоя скота и разделки туш	2
<b>Тема 2.3 Контроль холодильной обработки мяса</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
63	Понятие о холодильной обработке мяса.	2

		<b>Лабораторные работы (не предусмотрены)</b>	
		<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>
64	<b>ПЗ № 36.</b> Технология и техника охлаждения мяса.		2
65	<b>ПЗ № 37.</b> Хранение охлажденного мяса.		2
66	<b>ПЗ № 38.</b> Подмораживание мяса.		2
67	<b>ПЗ № 39.</b> Технология и техника замораживания мяса.		2
68	<b>ПЗ № 40.</b> Хранение замороженного мяса.		2
69	<b>ПЗ № 41.</b> Размораживание мяса.		2
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b>			
Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы			4
Подготовить реферат на тему: «Проблема влияния санитарно-гигиенических условий цеха (отделения) убой скота на качество и безопасность мяса и мясопродуктов»,			5
Подготовить доклад на тему: «Влияние обескровливания на качество и последующие характеристики мяса и мясопродуктов»,			4
Составить кроссворд на тему: «Первичная переработка туш мелкого рогатого скота»,			4
Составить схему порядка извлечения внутренних органов из туш свиней.			6
Проведение технологических расчетов в цехе убой скота: по расчету воды, электроэнергии, производственных площадей			6
Подготовить презентации по теме «Сбор крови на медицинские и технологические цели».			8
Составление тематических кроссвордов по теме: «Технологические процессы переработки скота».			5
<b>Учебная практика раздела 2</b>			<b>36</b>
<b>Виды работ</b>			
1. Проведение и анализ процессов первичной переработки крупного рогатого скота.			6
2. Проведение и анализ процессов первичной переработки свиней.			6
3. Проведение и анализ процессов первичной переработки мелкого рогатого скота.			6
4. Проведение технологических расчетов при переработке крупного рогатого скота.			6
5. Проведение технологических расчетов при переработке свиней.			6
6. Проведение технологических расчетов при переработке овец.			6
<b>Раздел 3. Убой и первичная переработка птицы и кроликов.</b>			<b>136</b>
<b>МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов</b>			<b>110</b>
		<b>Содержание</b>	<b>20</b>
<b>Тема 3.1. Убой и первичная переработка птицы</b>			
70	Технологические процессы обработки птицы, и их характеристика.		2
71	Обработка сухопутной птицы.		2
72	Обработка сухопутной птицы.		2

	73	Переработка водоплавающей птицы.	2
	74	Выработка тушек птицы в потрошенном и полупотрошенном виде. Обработка потрохов.	2
	75	Обработка птицы на поточно-механизированных линиях.	2
	76	Категории упитанности тушек птицы.	2
	77	Выпуск фасованной и упакованной продукции.	2
	78	Холодильная обработка мяса птицы.	2
	79	Экспертиза птицы.	2
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>		
	<b>Практические занятия</b>		<b>22</b>
	80	<b>ПЗ № 42.</b> Проведение технологических расчетов сырья, готовой и сопутствующей продукции.	2
	81	<b>ПЗ № 43.</b> Проведение технологических расчетов сырья, готовой и сопутствующей продукции.	2
	82	<b>ПЗ № 44.</b> Проведение технологических расчетов тары.	2
	83	<b>ПЗ № 45.</b> Проведение технологических расчетов пара.	2
	84	<b>ПЗ № 46.</b> Проведение технологических расчетов воды.	2
	85	<b>ПЗ № 47.</b> Проведение технологических расчетов электроэнергии.	2
	86	<b>ПЗ № 48.</b> Проведение технологических расчетов рабочей силы.	2
	87	<b>ПЗ № 49.</b> Проведение технологических расчетов производственных площадей цеха переработки птицы.	2
	88	<b>ПЗ № 50.</b> Проведение технологических расчетов оборудования цеха переработки птицы.	2
	89	<b>ПЗ № 51.</b> Сортировка и разделка тушек птицы.	2
	90	<b>ПЗ № 52.</b> Основные технологические процессы обработки птицы.	2
	<b>Курсовая работа (проект)</b> <b>Тематика курсовых работ (проектов)</b>		
	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 хладобойне. 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.		

	<p>7. Технология убоя и разделки водоплавающей птицы на конвейерной линии птицефабрики.</p> <p>8. Технология убоя и разделки индеек и обработка тушек на конвейерной линии птицефабрики.</p> <p>9. Технология убоя и разделки всех видов птицы и обработка тушек на универсальной конвейерной линии мясокомбината.</p> <p>10. Технология убоя кроликов и обработка тушек в убойных пунктах.</p> <p>11. Технология убоя и разделки кроликов и обработка тушек на поточно-механизированных линиях.</p> <p>12. Технология убоя кроликов и обработка тушек на агрегатах карусельного типа.</p> <p>13. Технология убоя кроликов и обработка тушек вручную в домашних условиях.</p> <p>14. Переработка мелкого рогатого скота и разделка туш.</p> <p>15. Переработка мелкого рогатого скота в местах выращивания.</p> <p>16. Технология переработки кроликов на поточно-механизированной линии.</p> <p>17. Технология убоя свиней и разделки туш со съемкой шкур на конвейерной линии.</p> <p>18. Технология убоя и разделки туш крупного рогатого скота.</p> <p>19. Первичная переработка птицы.</p>	
	<b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)</b>	<b>32</b>
91	Ознакомление с методическими рекомендациями по выполнению курсовой работы.	2
92	Методика краткого изложения состояния мясной промышленности раздела «Введение» с раскрытием актуальности темы, постановки целей и задач.	2
93	Методика сбора материала для раздела «Обзор литературы» по курсовой работе.	2
94	Методика проведения анализ имеющихся данных по теме работы, которые следует использовать при написании раздела «обзор литературы» по курсовой работе.	2
95	Методика использования справочной, нормативной и правовой документации при выполнении курсовой работы.	2
96	Методика написания раздела «Обзор литературы».	2
97	Методика написания раздела «Технологическая часть».	2
98	Методика составления технологической схемы.	2
99	Методика описания поэтапно всех технологических операций при переработке сырья.	2
100	Методика описания поэтапно всех технологических операций при переработке сырья.	2
101	Методика написания раздела «Характеристика оборудования».	2
102	Методика написания раздела «Характеристика оборудования».	2
103	Методика написания раздела «Мероприятия по охране труда и	2

		окружающей среды».	
	104	Методика написания раздела «Мероприятия по охране труда и окружающей среды».	2
	105	Методика написания раздела «Заключение».	2
	106	Защита курсовой работы.	2
<b>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)</b>			<b>20</b>
Подборка литературы к курсовой работе;			5
Выполнение практических заданий по разделам курсовой работы;			5
Выполнение технологических расчетов по готовой продукции;			5
Подготовка презентационных материалов по темам курсовых работ.			5
<b>Тема 3.2. Убой и первичная переработка кроликов</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	107	Характеристика основных технологических операций убоя и переработки кроликов.	2
	108	Технологические процессы обработки кроликов.	2
	109	Способы клеймения тушек кроликов.	2
	110	Требования, предъявляемые к качеству обработки кроликов.	2
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>		
<b>Практические занятия</b>			
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3			
Составить кроссворд на тему: «Первичная переработка тушек птицы»,			4
Проведение технологических расчетов в цехе переработки птицы: по расчету воды, электроэнергии, производственных площадей			4
<b>Учебная практика раздела</b>			<b>18</b>
<b>Виды работ</b>			
1. Выполнение и анализ процессов первичной переработки птицы.			6
2. Выполнение и анализ процессов первичной переработки кроликов.			6
3. Проведение технологических расчетов при переработке птицы и кроликов.			6
<b>Раздел 4. Технологическое оборудование по первичной переработке скота, птицы и кроликов.</b>			<b>123</b>
<b>МДК. 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов</b>			<b>60</b>
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание</b>		<b>32</b>
<b>Эксплуатация и техническое обслуживание технологического</b>	111	Основное оборудование для первичной переработки крупного рогатого скота.	2
	112	Основное оборудование для первичной переработки крупного рогатого скота.	2

<b>оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов</b>	113	Основное оборудование для первичной переработки свиней.	2	
	114	Оборудование для транспортирования.	2	
	115	Оборудование для оглушения скота.	2	
	116	Душевые устройства и моечные машины.	2	
	117	Оборудование для шпарки туш и удаления щетины. Оборудование для опалки и очистки свиных туш.	2	
	118	Оборудование для шпарки туш и удаления щетины. Оборудование для опалки и очистки свиных туш.	2	
	119	Характерные неисправности, возникающие при обслуживании мездрильной машины.	2	
	120	Линия первичной переработки туш мелкого рогатого скота.	2	
	121	Линия первичной переработки туш мелкого рогатого скота.	2	
	122	Комплект оборудования линии убоя и переработки птицы.	2	
	123	Комплект оборудования линии убоя и переработки птицы.	2	
	124	Оборудование линии убоя и первичной переработки кроликов.	2	
	125	Оборудование для холодильной обработки мяса птицы и кроликов.	2	
	126	Оборудование для холодильной обработки мяса птицы и кроликов.	2	
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>			
	<b>Практические занятия</b>			<b>14</b>
	127	<b>ПЗ № 53.</b> Эксплуатация технического обслуживания оборудования для оглушения животных. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	
	128	<b>ПЗ №54.</b> Эксплуатация и ТБ при съемке шкур, техническое обслуживание оборудования для съемки шкур. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	
	129	<b>ПЗ №55.</b> Эксплуатация и ТБ при съемке шкур, техническое обслуживание оборудования для съемки шкур. Устройство, назначение и принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	
	130	<b>ПЗ №56.</b> Эксплуатация, техническое обслуживание, устройство, назначение и принцип действия оборудования для шпарки туш и удаления щетины, опалки туш.	2	
	131	<b>ПЗ №57.</b> 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	



	132	<b>ПЗ №58.</b> 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
	133	<b>ПЗ №59.</b> 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
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4</b>			
Подготовить реферат на тему: «Оборудование для оглушения животных»			6
Подготовить сообщение на тему: «Оборудование для съемки шкур с туш крупного рогатого скота»			4
Составить кроссворд на тему: «Оборудование цеха обработки кишечного сырья»			4
<b>Учебная практика раздела</b>			<b>54</b>
<b>Виды работ</b>			
1. Обеспечение режима работы оборудования для оглушения животных.			6
2. Обеспечение режима работы оборудования для обескровливания.			6
3. Обеспечение режима работы оборудования для съемки шкуры.			6
4. Обеспечение режима работы оборудования для обработки туш.			6
5. Обеспечение режима работы оборудования для разделки туш.			6
6. Проведение подбора технологического оборудования, компоновки технологических линий для убоя и первичной переработки крупного рогатого скота.			6
7. Проведение подбора технологического оборудования, компоновки технологических линий для убоя и первичной переработки свиней.			6
8. Проведение подбора технологического оборудования, компоновки технологических линий для убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота.			6
9. Проведение подбора технологического оборудования, компоновки технологических линий для убоя и первичной переработки птицы и кроликов.			6
<b>Всего (часов)</b>			<b>545</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет Технология мяса и мясных продуктов (аудитория № 8), оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- 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»
- альбом «Породы КРС, свиней, лошадей, овец»
- муляжи коров, лошадей, свиней, 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»

техническими средствами обучения:

- мультимедийный комплекс: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе;
- доска.

Лаборатория Мясного и животного сырья и продукции, оснащенная оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- микроскоп (школьный) МБУ-4А
- электрическая плита «Мечта»
- холодильник «Атлант»
- комбинированный электрод для измерения Ph мяса (ЭК 03)
- весы лабораторные
- химическая посуда:  
пробирки, колбы (150 мл, 200 мл, 1000 мл), стакан (200 мл, 800 мл), пипетка на 10 мл, бюретка, стеклянные бутылочки для проб молока на 250 мл
- реактивы: серная кислота, щёлочь, дистиллированная вода, раствор фенолфталеина, раствор формалина, раствор метиленовой сини, резазурин
- плакаты по разделам:  
«Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных», «Способы оглушения сельскохозяйственных животных», «Способы снятия шкуры, правила сбора крови»
- фотоальбом «Убой и обработка скота»
- альбом «Породы коров, свиней, лошадей, овец»
- муляжи коров, лошадей, свиней, овец
- муляжи сельскохозяйственных животных и птицы
- 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»

техническими средствами обучения:

- мультимедийный комплекс: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе;
- доска.

Оснащенные базы практики по специальности

## 3.2. Информационное обеспечение обучения

### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум : учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146792>.

2. Переработка мяса птицы и кроликов : учебное пособие / Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина, К. А. Геращенко [и др.]. — Красноярск : КрасГАУ, 2021. — 362 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/225170>.

### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493941>.

2. Федоренко, В. Ф. Инновационные технологии, процессы и оборудование для убой животных на мясокомбинатах, мясохладобойнях и переработки побочного сырья / В. Ф. Федоренко, Н. П. Мишуров, Л. Ю. Коноваленко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 169 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11461-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495653>.

## 3.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Электронно-библиотечная система «Издательство Лань», доступна через Интернет – <http://e.lanbook.com>;

2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Online», доступна через Интернет – <http://biblioclub.ru>;

3. Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ «www.biblio-online.ru»» - <https://biblio-online.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов	Проводит оценку упитанности в соответствии с установленной методикой-ГОСТ животных и требованиям стандартных процедур производства отделения первичной переработки скота (далее-СПП 1,2). Оценивает требования действующих государственных стандартов упитанности убойных животных и СПП 1,2. Соответствует проведению сортировки убойных животных требованиям СПП 1,2	- устный опрос, - тестирование; -экспертная оценка выполнения практических занятий; - дифференцированный зачет по МДК.01.01; - зачет по учебной практике; - экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов	Проводит процесс убоя скота, птицы и кроликов в соответствии с установленной методикой и требованиям стандартных процедур.	- устный опрос, - тестирование; -экспертная оценка выполнения практических занятий; - дифференцированный зачет по МДК.01.01; - зачет по учебной практике; - экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	Проводит процесс переработки животных и птицы в соответствии с требованиями СПП 2-СПП19 Осуществляет учет сырья и продуктов переработки в соответствии с требованиями СПП 21 Проводит технологические расчеты по действующим методикам технологических расчетов производства первичной переработки скота, птицы и кроликов	- устный опрос, - тестирование; -экспертная оценка выполнения практических занятий; - дифференцированный зачет по МДК.01.01; - зачет по учебной практике; - экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю
ПК 1.4.Обеспечивать работу технологического	Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и	- устный опрос, - тестирование; -экспертная оценка выполнения практических занятий;

оборудования первичного цеха и птицепеха.	кроликов проводится в соответствии с техническими инструкциями по эксплуатации соответствующего оборудования	- дифференцированный зачет по МДК.01.01; - зачет по учебной практике; - экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю
---	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающегося не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей специальности	– интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем; – демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	– наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	– наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных	– демонстрация ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	– наблюдение и оценка решения задач с привлечением группы и выбора оптимального варианта

задач, профессионального и личного развития		
ОК 5.Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– приобретение новых знаний в области профессионального развития	– наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	– наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды( подчиненных), за результат выполнения заданий	– Соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий	– наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-ежедневно заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации -самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития	-экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях , в процессе производственной практики, в ходе сдачи экзаменов и проведения зачетов
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-внедрять новейшие достижения в профессиональную деятельность – -быть готовым к смене устаревших способов технологий на новые.	-экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе производственной практики
<b>ЛР 1</b>	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках

		профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
<b>ЛР 2</b>	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
<b>ЛР 3</b>	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
<b>ЛР 4</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность

		результатов
<b>ЛР 5</b>	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
<b>ЛР 6</b>	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
<b>ЛР 7</b>	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов



<p><b>ЛР 8</b></p>	<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
<p><b>ЛР 9</b></p>	<p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
<p><b>ЛР 10</b></p>	<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
<p><b>ЛР 11</b></p>	<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>

<p><b>ЛР 12</b></p>	<p>Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
<p><b>ЛР 13</b></p>	<p>Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
<p><b>ЛР 14</b></p>	<p>Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
<p><b>ЛР 15</b></p>	<p>Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>

<p><b>ЛР 16</b></p>	<p>Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
<p><b>ЛР 17</b></p>	<p>Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>