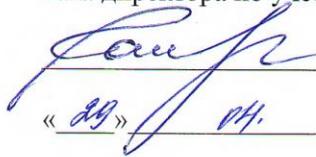


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович
Должность: Директор Института ветеринарной медицины
Дата подписания: 22.06.2022 07:56:43
Уникальный программный ключ:
260956a74722e37c36df

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.
« 22 » 04. 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института
ветеринарной медицины

 Кабатов С.В.
« 22 » 04. 2022г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ УБОЯ

профессионального учебного цикла

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

базовая подготовка

форма обучения очная

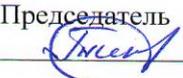
Троицк
2022

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. 02 Обработка продуктов убоя

1.1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ. 02 Обработка продуктов убоя 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 Обработка продуктов убоя 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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Обработка продуктов убоя
ПК 2.1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ПК 2.2.	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
---------	---

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера; ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования.
Уметь	вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя; проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них; проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
Знать	методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя; режимы обработки продуктов убоя; режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса; требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

1.2 Количество часов, отводимое на освоение программы профессионального модуля:

всего часов 996 часов,

в том числе в форме практической подготовки 468 часа

из них на освоение МДК 556 часов

в том числе самостоятельная работа 188 часов

практики, в том числе учебная практика 252 часа

производственная практика 108 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 02 Обработка продуктов убоя

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 2.1 ОК 1-ОК 9 ЛР 1-ЛР 17	Раздел 1. Контроль качества сырья и полуфабрикатов	253	136	102	-	44		90		8	61	
ПК 2.2 ОК 1-ОК 9 ЛР 1-ЛР 17	Раздел 2. Технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	387	190	248	-	110		78		8	61	
ПК 2.3 ОК 1-ОК 9 ЛР 1-ЛР 17	Раздел 3. Технологическое оборудование в цехах мясожирового корпуса	248	142	98	-	56		84		8	66	
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9 ЛР 1-ЛР 17	УП.02.01 Учебная практика				-							
	ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	108		108	-				108			
	Промежуточная аттестация				-							
	Всего:	996	468	556	-	210		252	108	24	188	

**2.2.Содержание обучения по профессиональному профилю (ПМ):
ПМ.02 Обработка продуктов убоя**

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
Раздел 1. Контроль качества сырья и полуфабрикатов.		191
МДК. 02.01.Технология обработки продуктов убоя		155
Тема 1.1. Контроль качества и требование к сырью при производстве продукции из крови, эндокринно-ферментного сырья и специального сырья	Содержание	6
	1 Введение. Содержание, цели и задачи МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя	2
	2 Кровь сельскохозяйственных животных – ценное сырье для производства продукции.	2
	3 Состав и свойства крови.	2
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)	
	Практические занятия	4
	4 ПЗ № 1. Состав крови.	2
	5 ПЗ № 2. Свойства крови.	2
	Содержание	2
	6 Пищевые продукты, вырабатываемые из крови.	2
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)	
	Практические занятия	2
	7 ПЗ № 3. Пищевые продукты, вырабатываемые из крови.	2
	Содержание	2
	8 Техническая продукция, вырабатываемая из крови.	2
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)	
Практические занятия	2	
9 ПЗ № 4. Техническая продукция, вырабатываемая из крови.	2	

	Содержание	4
	10 Кормовые продукты, вырабатываемые из крови.	2
	11 Лечебные препараты, вырабатываемые из крови.	2
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)	
	Практические занятия	8
	12 ПЗ № 5. Лечебные препараты, вырабатываемые из крови.	2
	13 ПЗ № 6. Схема использования крови для промышленной переработки.	2
	14 ПЗ № 7. Нормы выхода крови и продуктов ее предварительной обработки.	2
	15 ПЗ № 8. Общая характеристика эндокринно-ферментного и специального сырья	2
Тема 1.2. Контроль качества и требование к сырью при производстве пищевых топленых жиров	Содержание	4
	16 Состав и пищевая ценность жиров	2
	17 Основные физико-химические свойства жиров	2
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)	
	Практические занятия	2
	18 ПЗ № 9. Физико-химические свойства жиров	2
	Содержание	2
	19 Номенклатура и классификация сырья для производства жиров.	2
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)	
	Практические занятия	6
	20 ПЗ № 10. Жир-сырец – сырье для выработки пищевых жиров.	2
21 ПЗ № 11. Кость – сырье для выработки пищевых жиров.	2	
22 ПЗ № 12. Ассортимент пищевых жиров и требования, предъявляемые к ним	2	
Тема 1.3. Контроль качества и требование к сырью при производстве технических жиров и кормовой муки	Содержание	4
	23 Номенклатура и классификация сырья для производства технических жиров и кормовой муки	2
	24 Ассортимент технических жиров и кормовых продуктов и требования, предъявляемые к ним	2
Тема 1.4. Контроль качества и требование к сырью при обработке субпродуктов	Содержание	8
	25 Номенклатура и классификация субпродуктов	2
	26 Пищевая ценность и потребительские свойства субпродуктов	2
	27 Характеристика субпродуктов убойных животных и птицы	2
	28 Требования к качеству птичьих субпродуктов	2
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)	

	Практические занятия	4
	29 ПЗ № 13. Требования, предъявляемые к качеству субпродуктов убойных животных	2
	30 ПЗ № 14. Сортировка мясного сырья и субпродуктов по качеству	2
Тема 1.5. Контроль качества шкур и кератинсодержащего сырья	Содержание	6
	31 Топография и микроструктура шкур	2
	32 Топография и микроструктура шкур	2
	33 Химический состав шкур	2
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)	
	Практические занятия	2
	34 ПЗ № 15. Состав и свойства шкур	2
	Содержание	4
	35 Номенклатура и классификация шкур	2
	36 Зависимость качества шкур от отдельных факторов	2
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)	
	Практические занятия	8
	37 ПЗ № 16. Прижизненные пороки шкур	2
	38 ПЗ № 17. Производственные пороки шкур	2
39 ПЗ № 18. Виды и характеристика кератинсодержащего сырья	2	
40 ПЗ № 19. Виды и характеристика кератинсодержащего сырья	2	
Тема 1.6. Контроль качества сырья при производстве желатина и клея	Содержание	2
	41 Характеристика сырья для производства желатина и клея	2
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)	
	Практические занятия	2
	42 ПЗ № 20. Ассортимент желатина и клея и требования, предъявляемые к ним	2
	Семинарское занятие	2
43 Семинарское занятие № 1. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных	2	
Тема 1.7. Контроль качества и требование к кишечному сырию	Содержание	4
	44 Строение кишок	2
	45 Номенклатура кишечного сырья. Понятие о комплекте кишок.	2
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)	
	Практические занятия	4
	46 ПЗ № 21. Номенклатура кишечного сырья	2

	47	ПЗ № 22. Дефекты кишечного сыря	2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1			61
Подготовка рефератов на тему: «Переработка ветеринарного конфиската, технического сыря. Продукты утилизации»			10
Презентация на тему: «Правила хранения и дальнейшее использование кишечного сыря».			9
Подготовка докладов на тему: 1. «Пороки шкур»			16
2. «Качество консервированных шкур».			
3. «Пороки жиров».			
Оформление стенда «Пищевая ценность животных жиров»			18
Подготовка сообщения на тему: «Консерванты и стабилизаторы, используемые при консервировании шкур, производстве пищевых топленых жиров, их влияние на организм человека».			8
Учебная практика раздела 1			36
Виды работ			
1. Вводный инструктаж, инструктаж на рабочем месте на мясоперерабатывающем предприятии. Ознакомление с правилами санитарии и личной гигиены.			
2. Выполнение работ по контролю за технологическим процессом сбора и обработки эндокринного сыря.			
3. Выполнение работ по контролю за технологическим процессом обработки кишечного сыря.			
4. Выполнение работ по технологическому процессу холодильной обработки продуктов убоя.			
5. Выполнение работ по технологическому процессу обработки шкур убойных животных.			
6. Выполнение работ по технологическому процессу размораживания продуктов убоя.			
Раздел 2. Технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)			345
МДК 02.01. Технология обработки продуктов убоя			301
Тема 2.1 Переработка крови убойных животных			38
Содержание			
48	Сбор крови для пищевых и технических целей		
49	Предварительная обработка крови на пищевые цели		
50	Стабилизация пищевой крови		
51	Дефибринирование крови на пищевые цели.		
52	Сепарирование крови на пищевые цели.		
53	Сепарирование крови на пищевые цели.		

54	Консервирование крови и ее компонентов, предназначенных для пищевых целей.	2
55	Обесцвечивание крови на пищевые цели.	2
56	Обесцвечивание крови на пищевые цели.	2
57	Концентрирование крови на пищевые цели.	2
58	Концентрирование крови на пищевые цели.	2
59	Предварительная обработка крови для кормовых и технических целей	2
60	Дефибринирование крови на кормовые и технические цели.	2
61	Консервирование крови на кормовые и технические цели.	2
62	Коагуляционное осаждение белков крови, предназначенной на кормовые и технические цели.	2
63	Производство пищевого и технического альбумина	2
64	Производство пищевого и технического альбумина	2
65	Сушка крови и кровепродуктов	2
66	Производство кормовых продуктов	2
Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
Практические занятия		10
67	ПЗ № 23. Анализ технологии обработки крови	2
68	ПЗ № 24. Анализ технологии производства продукции из крови	2
69	ПЗ № 25. Анализ технологии производства продукции из крови	2
70	ПЗ № 26. Технологические расчеты готовой продукции при переработке крови	2
71	ПЗ № 27. Технологические расчеты готовой продукции при переработке крови	
Содержание		2
72	Сбор, обработка и консервирование эндокринно-ферментного сырья и специального сырья	2
Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
Практические занятия		2
73	ПЗ № 28. Сбор, обработка и консервирование эндокринно-ферментного сырья и специального сырья	2

Тема 2.2 Производство пищевых топленых жиров	Содержание		4	
	74	Технологический процесс производства пищевых топленых жиров из мягкого жира-сырца	2	
	75	Подготовка сырья к вытопке жира	2	
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			2
	76	ПЗ № 29. Подготовка сырья к вытопке жира	2	
	Содержание			6
	77	Сущность процесса вытопки жиров	2	
	78	Мокрый метод вытопки жира	2	
	79	Сухой метод вытопки жира	2	
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			2
	80	ПЗ № 30. Сравнительная характеристика методов вытопки жира	2	
	Содержание			6
	81	Обработка шквары	2	
	82	Обработка жира после вытопки. Очистка жиров.	2	
	83	Охлаждение жиров.	2	
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			2
	84	ПЗ № 31. Обработка жира после вытопки	2	
	Содержание			6
85	Технологический процесс производства пищевых топленых жиров из твердого жирсырья	2		
86	Предварительная переработка кости	2		
87	Основные методы выварки пищевых костных жиров	2		
Лабораторные занятия (не предусмотрены)				
Практические занятия			18	
88	ПЗ № 32. Основные методы выварки пищевых костных жиров	2		
89	ПЗ № 33. Требования к маркировке, упаковке по производству пищевых топленых животных жиров	2		
90	ПЗ № 34. Требования к качеству и показатели безопасности пищевых животных жиров	2		
91	ПЗ № 35. Составление и анализ схем технологического процесса вытопки	2		

		жира из мягкого жира-сырца и твердого жиросырья	
	92	ПЗ № 36. Технологические расчеты сырья при производстве пищевых топленых жиров	2
	93	ПЗ № 37. Расчет массы готовой продукции жирового цеха	2
	94	ПЗ № 38. Расчет вспомогательных материалов жирового цеха	2
	95	ПЗ № 39. Расчет производственных площадей жирового цеха	2
	96	ПЗ № 40. Расчет рабочей силы жирового цеха	2
Тема 2.3 Производство технических жиров и кормовой муки	Содержание		8
	97	Технологический процесс производства технических жиров и кормовой муки	2
	98	Предварительная обработка сырья	2
	99	Методы получения технических жиров и кормовых продуктов термическим путем. Обезжиривание.	2
	100	Методы получения технических жиров и кормовых продуктов термическим путем. Обезжиривание	2
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)		2
	Практические занятия		2
	101	ПЗ № 41. Тепловая обработка и обезжиривание сырья при производстве технических жиров и кормовых продуктов	2
	Содержание		8
	102	Дробление и просеивание муки	2
	103	Удаление металломагнитных примесей из кормовой муки	2
	104	Упаковка кормовой муки	2
	105	Очистка кормовых и технических жиров	2
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
	Практические занятия		8
	106	ПЗ № 42. Технологические расчеты сырья цеха кормовой и технической продукции.	2
107	ПЗ № 43. Технологические расчеты сырья цеха кормовой и технической продукции.	2	
108	ПЗ № 44. Расчет готовой продукции после обработки сырья в цехе кормовых и технических продуктов	2	
109	ПЗ № 45. Технологические расчеты рабочей силы по обработке в цехе кормовых и технических продуктов птицы	2	
Тема 2.4 Обработка субпродуктов	Содержание		14
	110	Обработка мясокостных субпродуктов	2

	111	Обработка мякотных субпродуктов	2
	112	Обработка мякотных субпродуктов	2
	113	Обработка шерстных субпродуктов	2
	114	Обработка шерстных субпродуктов	2
	115	Обработка слизистых субпродуктов	2
	116	Обработка субпродуктов птицы: порядок выделения и особенности обработки	2
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
	Практические занятия		18
	117	ПЗ № 46. Консервирование субпродуктов	2
	118	ПЗ № 47. Использование обработанных субпродуктов	2
	119	ПЗ № 48. Составление и анализ технологических схем обработки субпродуктов	2
	120	ПЗ № 49. Составление и анализ технологических схем обработки субпродуктов	2
	121	ПЗ № 50. Технологические расчеты сырья по переработке субпродуктов животных.	2
	122	ПЗ № 51. Технологические расчеты по обработке субпродуктов птицы	2
	123	ПЗ № 52. Технологические расчеты рабочей силы по обработке субпродуктов животных	2
	124	ПЗ № 53. Технологические расчеты пара, воды, электроэнергии при обработке субпродуктов	2
	125	ПЗ № 54. Технологические расчеты производственных площадей обработки субпродуктов	2
Тема 2.5 Обработка шкур и кератинсодержащего сырья	Содержание		4
	126	Обработка кожевенного сырья	2
	127	Обрядка и мездрение шкур	2
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
	Практические занятия		2
	128	ПЗ № 55. Обрядка и мездрение шкур	2
	Содержание		14
	129	Промывка шкур и удаление навала	2
	130	Консервирование шкур. Сухой посол	2
	131	Консервирование шкур. Тузлукование	2
132	Консервирование шкур. Тузлукование	2	

133	Консервирование шкур. Сухоосоление	2
134	Консервирование шкур. Кислотно-солевое консервирование	2
135	Консервирующие материалы	2
Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
Практические занятия		4
136	ПЗ № 56. Приготовление посолочных составов	2
137	ПЗ № 57. Контроль качества консервирования	2
Содержание		2
138	Определение сортности сырья	2
Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
Практические занятия		2
139	ПЗ № 58. Определение сортности сырья	2
Содержание		2
140	Обработка меховых и шубных овчин	2
Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
Практические занятия		4
141	ПЗ № 59. Обработка меховых и шубных овчин	2
142	ПЗ № 60. Обработка шкур кроликов	2
Содержание		4
143	Обработка щетины	2
144	Обработка волоса	2
Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
Практические занятия		2
145	ПЗ № 61. Анализ технологических процессов обработки щетины и волоса	2
Содержание		2
146	Технологический процесс обработки пера и пуха	2
Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
Практические занятия		12
147	ПЗ № 62. Обработка пера и пуха	2
148	ПЗ № 63. Технологические расчеты при обработке волоса, щетины, пера и пуха	2
149	ПЗ № 64. Технологические расчеты при обработке волоса, щетины, пера и пуха	2
150	ПЗ № 65. Технологические расчеты рабочей силы перо-пухового отделения	2

	151	ПЗ № 66. Технологические расчеты количества сырья при обработке шкур	2
	152	ПЗ № 67. Определение выхода шкур по массе законсервированного сырья	2
Тема 2.6 Производство желатина и клея	Содержание		2
	153	Технология производства желатина и клея	2
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
	Практические занятия		2
	154	ПЗ № 68. Анализ технологического процесса производства желатина и клея	2
	Семинарское занятие		2
	155	Семинарское занятие № 2 Метод отбора проб и подготовка их к испытаниям в соответствии с требованиями ГОСТ 53597-09	2
Тема 2.7 Обработка кишечного сырья	Содержание		2
	156	Обработка кишок крупного рогатого скота	2
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
	Практические занятия		2
	157	ПЗ № 69. Составление и анализ схемы технологического процесса выработки говяжьих черев	2
	Содержание		2
	158	Обработка свиных кишок	2
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
	Практические занятия		2
	159	ПЗ № 70. Составление и анализ схемы технологического процесса выработки свиных кишок	2
	Содержание		2
	160	Обработка кишок мелкого рогатого скота	2
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
	Практические занятия		14
	161	ПЗ № 71. Составление и анализ схемы технологического процесса выработки кишок мелкого рогатого скота	2
	162	ПЗ № 72. Способы консервирования кишок	2
	163	ПЗ № 73. Анализ технологического процесса консервирования кишок	2
164	ПЗ № 74. Технологические расчеты кишечного сырья	2	
165	ПЗ № 75. Технологические расчеты кишечного сырья	2	
166	ПЗ № 76. Проведение технологических расчетов вспомогательных материалов	2	

		при обработке кишечного сырья		
	167	ПЗ № 77. Технологические расчеты рабочей силы в кишечном цехе	2	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2			61	
Изготовление макетов и муляжей: «Технологические схемы обработки отдельных видов субпродуктов».			30	
Электронные презентации на тему: «Сбор крови для выработки пищевой и технической продукции».			11	
Составить технологическую схему обработки шёрстных субпродуктов.			10	
Подбор литературы; научных статей в библиотеке по теме: Обработка слизистых субпродуктов			10	
Учебная практика раздела 2			36	
Виды работ				
1. Проведение технологического процесса обработки мясокостных субпродуктов			6	
1. Проведение технологического процесса обработки мясокостных субпродуктов			6	
3. Выявление причин возникновения брака при обработке шёрстных субпродуктов			6	
4. Проведение технологического процесса обработки кишок			6	
5. Определение сортности и калибра кишечных оболочек;			6	
6. Проведение технологических расчетов по расходу консервантов для обработки кишечного сырья			6	
Раздел 3. Технологическое оборудование в цехах мясожирового отделения			248	
МДК 02.01. Технология обработки продуктов убоя			156	
Тема 3.1. Технологическое оборудование цеха обработки крови	Содержание		2	
	168	Режим работы дефибринатора крови	2	
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			2
	169	ПЗ № 78. Устройство, назначение и принцип действия сепараторов для крови	2	
	Содержание			6
	170	Типы распылительных сушилок	2	
	171	Типы распылительных сушилок	2	
	172	Типы испарителей для концентрирования крови выпариванием	2	
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			6
	173	ПЗ № 79. Сравнительная оценка разных распылительных сушилок	2	
	174	ПЗ № 80. Устройство, назначение и принцип действия вакуумных котлов для	2	

		производства кормовой муки		
	175	ПЗ № 81. Производство кормовой муки на поточных линиях	2	
Тема 3.2 Технологическое оборудование цеха производства пищевых топленых жиров	Содержание		10	
	176	Классификация оборудования для производства пищевых животных жиров	2	
	177	Устройство, назначение и принцип действия установки периодического действия для вытопки пищевых жиров	2	
	178	Устройство, назначение и принцип действия установки непрерывного действия для вытопки пищевых жиров	2	
	179	Устройство, назначение и принцип действия установки непрерывного действия для вытопки пищевых жиров	2	
	180	Устройство и принцип действия оборудования для очистки жиров (рафинации)	2	
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			8
	181	ПЗ № 82. Подбор оборудования для вытопки жира	2	
	182	ПЗ № 83. Устройство, назначение и принцип действия жирового сепаратора	2	
	183	ПЗ № 84. Устройство, назначение и принцип действия жирового сепаратора	2	
	184	ПЗ № 85. Режим работы охладителя животного жира	2	
Тема 3.3 Технологическое оборудование цеха производства технических жиров и кормовой муки	Содержание		4	
	185	Режим работы горизонтальных вакуумных котлов для производства мясокостной муки	2	
	186	Устройство, назначение и принцип действия аппаратов периодического действия по производству сухих животных кормов, кормового и технического жиров	2	
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			8
	187	ПЗ № 86. Устройство, назначение и принцип действия аппаратов периодического действия по производству сухих животных кормов, кормового и технического жиров	2	
	188	ПЗ № 87. Режим работы непрерывнодействующего оборудования по производству сухих животных кормов и жиров	2	
	189	ПЗ № 88. Режим работы непрерывнодействующего оборудования по производству сухих животных кормов и жиров	2	
190	ПЗ № 89. Производство костной кормовой муки на поточно-механизированных линиях	2		

Тема 3.4 Технологическое оборудование цеха субпродуктов	Содержание		2	
	191	Классификация оборудования для обработки слизистых субпродуктов	2	
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			2
	192	ПЗ № 90. Устройство, назначение и принцип действия установок для обработки слизистых субпродуктов	2	
	Содержание			2
	193	Устройство, назначение и принцип действия оборудования для обработки шерстных субпродуктов.	2	
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			12
	194	ПЗ № 91. Принцип действия линий для обработки шерстных субпродуктов	2	
	195	ПЗ № 92. Устройство, назначение и принцип действия оборудования для обработки говяжьих голов.	2	
	196	ПЗ № 93. Устройство, назначение и принцип действия агрегата для обработки свиных голов	2	
	197	ПЗ № 94. Устройство опалочной печи ССЛ-2АМ	2	
	198	ПЗ № 95. Устройство, назначение и принцип действия оборудования для обработки мякотных субпродуктов	2	
199	ПЗ № 96. Режим работы оборудования для обработки потрохов птицы	2		
Тема 3.5 Технологическое оборудование цеха обработки шкур и кератинсодержащего сырья	Содержание		2	
	200	Классификация оборудования для обработки шкур	2	
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Практические занятия			16
	201	ПЗ № 97. Режим работы оборудования по обработке шкур крупного рогатого скота	2	
	202	ПЗ № 98. Режим работы оборудования по обработке шкур крупного рогатого скота	2	
	203	ПЗ № 99. Режим работы оборудования по обработке шкур свиней	2	
	204	ПЗ № 100. Режим работы оборудования по обработке шкур свиней	2	
	205	ПЗ № 101. Режим работы оборудования по обработке шкур овец	2	
	206	ПЗ № 102. Режим работы оборудования по обработке шкур овец	2	
	207	ПЗ № 103. Устройство, назначение и принцип действия оборудования для обработки щетины	2	
	208	ПЗ № 104. Устройство, назначение и принцип действия оборудования для	2	

		переработки пуха и пера	
Тема 3.6 Технологическое оборудование цеха обработки кишечного сырья	Содержание		4
	209	Классификация оборудования для обработки кишечного комплекта убойных животных	2
	210	Устройство, назначение и принцип действия оборудования для обработки кишечного сырья	2
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
	Практические занятия		2
	211	ПЗ № 105. Режим работы оборудования для обработки кишок	2
	Семинарское занятие		2
212	Семинарское занятие № 3 Правила техники безопасности при обслуживании оборудования в цехах мясожирового корпуса	2	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3			66
Решение ситуационных (производственных) задач при изучении темы «Эксплуатация оборудования».			18
Изготовление наглядных пособий: «Оборудование для первичной обработки и посола шкур».			16
Подбор оборудования для обработки шёрстных субпродуктов.			12
Расчет количества консервантов для консервирования шкур крупного рогатого скота мокрым посолом.			20
Учебная практика раздела 3			36
Виды работ			
1. Составление технологических схем производства сухих животных кормов и технических жиров с учетом производственных условий			6
2. Проведение технологических расчетов сырья цеха кормовой и технической продукции			6
3. Обеспечение режима работы оборудования для обработки субпродуктов			6
4. Обеспечение режима работы оборудования для обработки кишок			6
5. Обеспечение режима работы оборудования по производству пищевых топлёных жиров			6
6. Обеспечение режима работы оборудования по производству сухих животных кормов крови и технического жира			6

Производственная практика (по профилю специализации)	
Виды работ	108
1. Проведение контроля качества сырья и полуфабрикатов.	6
2. Ведение технологического процесса обработки крови.	12
3. Ведение технологического процесса обработки субпродуктов.	12
4. Ведение технологического процесса обработки кишок.	12
5. Ведение технологического процесса обработки шкур.	12
6. Ведение технологического процесса производства пищевых топлёных жиров.	12
7. Ведение технологического процесса обработки сухих животных кормов и технических жиров.	12
8. Выявление причин нарушения технологического процесса обработки продуктов убоя.	6
9. Выполнение мер безопасности при обслуживании оборудования и средств автоматизации.	12
10. Работа на одном из видов технологического оборудования.	12
Курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Всего (часов)	996

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. 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>

2. Федоренко, В. Ф. Инновационные технологии, процессы и оборудование для убоя 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>.

3.2.2. 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>.

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>;

4. 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
<p>ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.</p>	<p>Проводить контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при обработке продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновать соответствие качества сырья и полуфабрикатов требованиям нормативов. 	<ul style="list-style-type: none"> - устный опрос, - тестирование; -экспертная оценка выполнения практических занятий; - дифференцированный зачет по МДК.02.01; - зачет по учебной практике; - дифференцированный зачет по производственной практике; - экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю
<p>ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).</p>	<p>Объяснить сущность режимов и технологических процессов обработки продуктов убоя;</p> <p>Проводить технологические расчеты при обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проводить контроль технологических процессов обработки продуктов убоя - выявление и устранение причин брака, допущенного при обработке продуктов убоя. - Уметь разрабатывать мероприятия по предупреждению брака. 	<ul style="list-style-type: none"> - устный опрос, - тестирование; -экспертная оценка выполнения практических занятий; - дифференцированный зачет по МДК.02.01; - зачет по учебной практике; - дифференцированный зачет по производственной практике; - экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю
<p>ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.</p>	<p>Знает правила ТБ при работе на технологическом оборудовании в цехах мясожирового корпуса.</p> <p>Объясняет устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса.</p> <p>Обеспечивает режим работы и контроль эффективности использования технологического оборудования мясожирового корпуса.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - устный опрос, - тестирование; -экспертная оценка выполнения практических занятий; - дифференцированный зачет по МДК.02.01; - зачет по учебной практике; - дифференцированный зачет по производственной 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.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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 задач, профессионального и	– демонстрация ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	– наблюдение и оценка решения задач с привлечением группы и выбора оптимального варианта

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
ЛР 1	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
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	<ul style="list-style-type: none"> - 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
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	<ul style="list-style-type: none"> - 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>ЛР 4</p>	<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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>ЛР 5</p>	<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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>ЛР 6</p>	<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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>ЛР 7</p>	<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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

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	<ul style="list-style-type: none"> - 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
ЛР 9	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	<ul style="list-style-type: none"> - 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
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<ul style="list-style-type: none"> - 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
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	<ul style="list-style-type: none"> - 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
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	- 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
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	- 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
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной 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

ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	<ul style="list-style-type: none"> - 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
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	<ul style="list-style-type: none"> - 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
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	<ul style="list-style-type: none"> - 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