

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Максимович Дина Мратовна

Должность: директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 19.06.2024 11:27:53

Уникальный программный идентификатор:

665a8aa1f254b0cbf5ca990184421e00ab13b7ac

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

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)

  
Вахьянина С.А.

«28» \_\_\_\_\_ 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института  
ветеринарной медицины  
Максимович Д.М.

«28» \_\_\_\_\_ 2024 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ (ПО ВЫБОРУ)

профессионального цикла  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения  
(по выбору мясных продуктов)  
форма обучения очная

Троицк  
2024

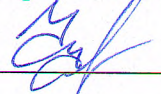
Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 343.

Содержание программы профессионального модуля реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям:  
Зоотехния, Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов  
Протокол № 6 от «16» 05 2024 г.

Председатель ПЦМК при кафедре кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

  
Чунина Е.Г.

Составитель: Чунина Е.Г., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Рецензенты:

Белоокова О.В., 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.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>22</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>24</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ  
ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ (ПО ВЫБОРУ)**

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

Профессиональный модуль ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке является обязательной (вариативной) частью профессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

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

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

**1.1.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
<b>ОК 02</b>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
<b>ОК 04</b>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
<b>ОК 09</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
<b>ЛР 1</b>	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
<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
<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

<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»
<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
<b>ЛР 6</b>	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
<b>ЛР 7</b>	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
<b>ЛР 8</b>	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
<b>ЛР 9</b>	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
<b>ЛР 10</b>	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
<b>ЛР 11</b>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
<b>ЛР 12</b>	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
<b>ЛР 13</b>	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
<b>ЛР 14</b>	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
<b>ЛР 15</b>	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
<b>ЛР 16</b>	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
<b>ЛР 17</b>	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	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору).
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<b>Практический опыт:</b> проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
<b>Уметь</b>	<b>Умения:</b> применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

<b>Знать</b>	<b>Знания:</b> требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.
--------------	---

### **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 729 часов,

в том числе в форме практической подготовки – 524 часа;

из них на освоение МДК – 278 часов;

практики, в том числе учебная – 144 часа;

производственная – 252 часа.

Промежуточная аттестация:

МДК.02.01- дифференцированный зачет;

УП.02.01 - зачёт;

ПП.02.01 - дифференцированный зачет;

ПМ.02 - экзамен (квалификационный).

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды Профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Сумма рный объем нагруз ки, час.	В том числе в форме практич. подготовки	Объем профессионального модуля в академических часах							
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики			
				Всего	в том числе			Учебная практика	Производственна я практика	консультации	
Промежуточная аттестация	лабораторные и практические занятия	курсовая работа (проект)									
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 07., ОК 09., ЛР 1-ЛР 17	Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	471	272	278	-	128	-	144	-	2	47
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	252	252						252	-	-
	Промежуточная аттестация	6	-	-	6	-	-	-	-	-	-
	Всего:	729	524	278	6	128	-	144	252	2	47



## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции		723		
<b>Раздел 1. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий</b>		<b>160/72</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 07., ОК 09., ЛР 1-ЛР 17	
<b>Тема 1.1. Производственный контроль на предприятии мясной промышленности</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/4</b>		
	1	Службы производственного контроля предприятий мясной промышленности.	2	
	2	Программа производственного контроля	2	
	3	Входной контроль на предприятии мясной промышленности	2	
	4	Контроль технологических процессов. Выходной контроль на предприятии мясной промышленности	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>	
	5	ПЗ №1. Контроль санитарно-гигиенического режима производства	2	
	6	ПЗ №2. Контроль состояния производственной и окружающей среды	2	
<b>Тема 1.2. Контроль качества сырья для мясного производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>24/12</b>		
	7	Кровь сельскохозяйственных животных – ценное сырье для производства продукции.	2	
	8	Состав и свойства крови.	2	
	9	Пищевые продукты, вырабатываемые из крови.	2	
	10	Техническая продукция, вырабатываемая из крови.	2	
	11	Кормовые продукты, вырабатываемые из крови.	2	
	12	Лечебные препараты, вырабатываемые из крови.	2	

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	13 ПЗ №3. Состав и свойства крови	2	
	14 ПЗ №4. Пищевые продукты, вырабатываемые из крови.	2	
	15 ПЗ №5. Техническая продукция, вырабатываемая из крови.	2	
	16 ПЗ №6. Лечебные препараты, вырабатываемые из крови.	2	
	17 ПЗ №7. Схема использования крови для промышленной переработки.	2	
	18 ПЗ №8. Нормы выхода крови и продуктов ее предварительной обработки.	2	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении темы 1.</b>		<b>4</b>	
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).		2	
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.		2	
<b>Тема 1.3. Контроль качества и требование к сырью при производстве пищевых топленых жиров</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/8</b>	
	19 Состав и пищевая ценность жиров	2	
	20 Основные физико-химические свойства жиров	2	
	21 Номенклатура и классификация сырья для производства жиров.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	22 ПЗ №9. Физико-химические свойства жиров	2	
	23 ПЗ №10. Жир-сырец – сырье для выработки пищевых жиров.	2	
	24 ПЗ №11. Ассортимент пищевых жиров и требования, предъявляемые к ним	2	
25 ПЗ №12. Кость – сырье для выработки пищевых жиров.	2		
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении темы 2.</b>		<b>4</b>	
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).		2	
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.		2	
<b>Тема 1.4. Контроль качества и требование к сырью при производстве технических жиров и кормовой муки</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	26 Номенклатура и классификация сырья для производства технических жиров и кормовой муки	2	
	27 Ассортимент технических жиров и кормовых продуктов и требования, предъявляемые к ним	2	
<b>Тема 1.5. Контроль качества и требование к сырью при обработке субпродуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/4</b>	
	28 Номенклатура и классификация субпродуктов	2	

	29	Пищевая ценность и потребительские свойства субпродуктов	2	
	30	Характеристика субпродуктов убойных животных и птицы	2	
	31	Требования к качеству птичьих субпродуктов	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>	
	32	ПЗ № 13. Требования, предъявляемые к качеству субпродуктов убойных животных	2	
	33	ПЗ № 14. Сортировка мясного сырья и субпродуктов по качеству	2	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении темы 4.</b>			<b>6</b>	
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).			2	
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.			4	
<b>Тема 1.6. Контроль качества шкур и кератинсодержащего сырья</b>	<b>Содержание</b>		<b>18/8</b>	
	34	Топография и микроструктура шкур	2	
	35	Топография и микроструктура шкур	2	
	36	Химический состав шкур	2	
	37	Номенклатура и классификация шкур	2	
	38	Зависимость качества шкур от отдельных факторов	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>8</b>	
	39	ПЗ №15. Состав и свойства шкур	2	
	40	ПЗ №16. Прижизненные пороки шкур	2	
	41	ПЗ №17. Производственные пороки шкур	2	
	42	ПЗ №18. Виды и характеристика кератинсодержащего сырья	2	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении темы 5.</b>			<b>6</b>	
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).			2	
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.			4	
<b>Тема 1.7. Контроль качества сырья при производстве желатина и клея</b>	<b>Содержание</b>		<b>6/2</b>	
	43	Характеристика сырья для производства желатина и клея	2	
	44	Ассортимент желатина и клея и требования, предъявляемые к ним	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>2</b>	
	45	ПЗ №19. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных	2	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении темы 6.</b>			<b>4</b>	
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).			2	

2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.		2	
<b>Тема 1.8. Контроль качества и требование к кишечному сырью</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>	
	46 Строение кишок	2	
	47 Номенклатура кишечного сырья. Понятие о комплекте кишок.	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	48 ПЗ №20. Номенклатура кишечного сырья	2	
	49 ПЗ №21. Дефекты кишечного сырья	2	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении темы 7.</b>		<b>4</b>	
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).		2	
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.		2	
<b>Тема 1.9. Входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>26/12</b>	
	50 Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий: органолептические и физико-химические показатели.	2	
	51 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности колбасных изделий.	2	
	52 Верификация и подготовка сырья к колбасному производству.	2	
	53 Требования к сырью и вспомогательным материалам. Требования к качеству готовой продукции.	2	
	54 Ознакомление с нормативной документацией. ГОСТ и ТУ на колбасные изделия. (Стандарт на методы контроля качества мясного сырья и готового продукта. Технические документы, применяемые в мясной промышленности. Технологические инструкции. Категории колбасных изделий)	2	
	55 Контроль производства и качества белковых наполнителей животного происхождения. (Белковые препараты животного и растительного происхождения: свиная шкурка, молочно- белковые концентраты, соевые белковые препараты, молочные продукты).	2	
	56 Обогащение мясных продуктов микро и макроэлементами, витаминами, клетчаткой. (Макроэлементы, витамины С, пищевой альбумин, обогащение йодом, обогащение кальцием.)	2	

		<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
57	ПЗ №22. Изучение требований нормативной документации, предъявляемые к показателям безопасности колбасных изделий.		2	
58	ПЗ №23. Проведение термо- и pH-метрирования мясного сырья.		2	
59	ПЗ №24. Методы исследований качества сырья и готовой продукции.		2	
60	ПЗ №25. Дефекты, возникающие при нарушении условий и сроков хранения мяса (ослизнение, плесневение, прогорклость, серо-зеленый цвет фарша или гниение).		2	
61	ПЗ №26. Основные методы исследования качества сырья: органолептическая оценка качества свежести мяса.		2	
62	ПЗ №27. Основные методы исследования качества сырья: химическая оценка качества свежести мяса.		2	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении темы 8.</b>			<b>6</b>	
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).			2	
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.			4	
<b>Тема 1.10. Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий</b>	<b>Содержание</b>		<b>36/18</b>	
63	Контроль технологических процессов в отделении посола мяса для колбасного производства.		2	
64	Контроль технологических процессов в отделении приготовления фарша.		2	
65	Контроль технологических процессов в отделении шприцевания.		2	
66	Контроль технологических процессов в термическом отделении.		2	
67	Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения.		2	
68	Контроль упаковывания и технологических режимов хранения колбасных изделий.		2	
69	Технологическое оборудование для упаковки колбасных изделий.		2	
70	Требования теххимического контроля производства колбасных изделий		2	
71	Требования микробиологического контроля производства колбасных изделий		2	
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			<b>18</b>	

	72	ПЗ №28. Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве различных видов колбасных изделий.	2	
	73	ПЗ №29. Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве различных видов колбасных изделий.	2	
	74	ПЗ №30. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	2	
	75	ПЗ №31. Определение фаршемкости колбасной оболочки.	2	
	76	ПЗ №32. Контроль производственного процесса колбасных изделий по стадиям технологической обработки.	2	
	77	ПЗ №33. Контроль качества готовой продукции.	2	
	78	ПЗ №34. Расчет норм расхода сырья на 1т колбасных изделий	2	
	79	ПЗ №35. Анализ производственных потерь при производстве колбасных изделий	2	
	80	ПЗ №36. Отбор проб колбасных изделий и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей	2	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении темы 9.</b>			<b>4</b>	
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).			2	
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.			2	
<b>УП 02.01</b>	<b>Учебная практика</b>		<b>108</b>	
<b>Виды работ</b>				
1. Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах. 2. Методы массовой доли жира в мясе и мясных продуктах. 3. Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах. 4. Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах. 5. Методы оценки влагосвязывающей способности мяса. 6. Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов. 7. Методы оценки жирудерживающей способности мясных продуктов. 8. Методы исследования pH мяса и мясных продуктов. 9. Термометрирование мясного сырья.			108	

10. Органолептический анализ мясного сырья.				
11. Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов.				
12. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов.				
13. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки.				
14. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки.				
15. Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий.				
16. Проведение технологических расчетов при производстве колбасных изделий.				
<b>Раздел 2. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса</b>		<b>98/46</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 07., ОК 09., ЛР 1-ЛР 17	
<b>Тема 2.1. Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	<b>26/14</b>		
	81	Контроль производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов.	2	
	82	Контроль производства порционных мелкокусковых мясных полуфабрикатов.	2	
	83	Контроль производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.	2	
	84	Контроль производства панированных полуфабрикатов.	2	
	85	Требования теххимического контроля производства натуральных полуфабрикатов	2	
	86	Требования микробиологического контроля производства натуральных полуфабрикатов	2	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>14</b>	
	87	ПЗ №37. Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	2	
	88	ПЗ №38. Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из мяса птицы. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	2	
89	ПЗ №39. Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	2		

	90	ПЗ №40. Определение критических контрольных точек при производстве натуральных полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	2		
	91	ПЗ №41. Расчет норм расхода сырья на 1т натуральных полуфабрикатов	2		
	92	ПЗ №42. Анализ производственных потерь при производстве натуральных полуфабрикатов	2		
	93	ПЗ №43. Отбор проб натуральных полуфабрикатов и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей	2		
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении темы 10.</b>			<b>3</b>		
1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).			1		
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.			2		
<b>Тема 2.2. Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>		<b>26/14</b>		
	94	Контроль производства рубленых полуфабрикатов.	2		
	95	Контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте.	2		
	96	Требования теххимического контроля производства рубленых полуфабрикатов.	2		
	97	Требования микробиологического контроля производства рубленых полуфабрикатов.	2		
	98	Требования теххимического контроля производства замороженных полуфабрикатов в тесте.	2		
	99	Требования микробиологического контроля производства замороженных полуфабрикатов в тесте.	2		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>			<b>14</b>	
	100	ПЗ №44. Изучение требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности рубленых полуфабрикатов.	2		
	101	ПЗ №45. Изучение требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности рубленых полуфабрикатов.	2		
102	ПЗ №46. Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	2			



	103	ПЗ №47. Определение массовой доли начинки и покрытия при выработке полуфабрикатов в тесте.	2	
	104	ПЗ №48. Расчет норм расхода сырья на 1т рубленых полуфабрикатов	2	
	105	ПЗ №49. Анализ производственных потерь при производстве рубленых полуфабрикатов	2	
	106	ПЗ №50. Отбор проб рубленых полуфабрикатов и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей	2	
<b>УП 02.01</b>	<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	
<b>Виды работ</b>				
1. Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий. 2. Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов. 3. Проведение контроля готовой продукции - колбасных изделий. 4. Проведение контроля готовой продукции - копченых изделий и полуфабрикатов. 5. Выявление брака продукции, допущенного при производстве колбасных изделий. 6. Выявление брака продукции, допущенного при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.			36	
<b>Тема 2.3. Контроль качества сырья и технологических процессов при производстве продуктов из мяса</b>	<b>Содержание</b>		<b>46/18</b>	
	107	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из говядины.	2	
	108	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из свинины.	2	
	109	Требования, предъявляемые к качеству сырья для производства продуктов из баранины.	2	
	110	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов сырья для производства продуктов из мяса птицы.	2	
	111	Контроль технологических процессов при производстве вареных, варено-запеченных продуктов из мяса.	2	
	112	Контроль технологических процессов при производстве запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса.	2	

113	Контроль технологических процессов при производстве копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса	2	
114	Контроль технологических процессов при производстве сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса.	2	
115	Контроль технологических процессов при производстве продуктов из мяса птицы.	2	
116	Требования технохимического контроля производства продуктов из свинины.	2	
117	Требования технохимического контроля производства продуктов из говядины.	2	
118	Требования технохимического контроля производства продуктов из мяса птицы.	2	
119	Требования микробиологического контроля производства продуктов из мяса птицы.	2	
120	Требования микробиологического контроля производства продуктов из свинины	2	
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>18</b>	
121	ПЗ №51. Изучение дефектов продуктов из говядины: причины возникновения и меры предупреждения.	2	
122	ПЗ №52. Изучение дефектов продуктов из свинины: причины возникновения и меры предупреждения.	2	
123	ПЗ №53. Изучение дефектов продуктов из баранины: причины возникновения и меры предупреждения.	2	
124	ПЗ №54. Изучение дефектов продуктов из мяса птицы: причины возникновения и меры предупреждения.	2	
125	ПЗ №55. Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса.	2	
126	ПЗ №56. Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса.	2	
127	ПЗ №57. Расчет норм расхода сырья на 1т продуктов из мяса	2	
128	ПЗ №58. Анализ производственных потерь при производстве продуктов из мяса	2	
129	ПЗ №59. Отбор проб продуктов из мяса и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей	2	

<b>Раздел 3. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов</b>		<b>20/10</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 07., ОК 09., ЛР 1-ЛР 17
<b>Тема 3.1. Контроль качества сырья для производства консервов</b>	<b>Содержание</b>		<b>6/2</b>
	130	Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных и мясосодержащих консервов: органолептические и физико-химические показатели.	2
	131	Требования к консервной таре.	2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>2</b>
	132	ПЗ №60. Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов.	2
<b>Тема 3.2. Контроль технологических процессов при производстве консервов</b>	<b>Содержание</b>		<b>14/8</b>
	133	Контроль технологических процессов при производстве консервов.	2
	134	Проверка консервной тары на герметичность при производстве консервов.	2
	135	Дефекты мясных и мясосодержащих консервов, причины их возникновения.	2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>8</b>
	136	ПЗ №61. Изучение и составление схемы контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов.	2
	137	ПЗ №62. Расчет норм расхода сырья на 1т кусковых мясных консервов	2
	138	ПЗ №63. Анализ производственных потерь при производстве кусковых мясных консервов	2
	139	ПЗ №64. Отбор проб мясных консервов и подготовка их к анализу. Проведение органолептической оценки и определение физико-химических показателей мясных консервов	2
<b>ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ</b>		<b>252</b>	
1. Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий. 2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий. 3. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.			

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.</li><li>5. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса.</li><li>6. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса.</li><li>7. Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий.</li><li>8. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий.</li><li>9. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий.</li><li>10. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий.</li><li>11. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас.</li><li>12. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас.</li><li>13. Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас.</li><li>14. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса.</li><li>15. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса.</li><li>16. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.</li><li>17. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</li><li>18. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</li><li>19. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</li><li>20. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</li><li>21. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов.</li><li>22. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов.</li><li>23. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе.</li><li>24. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе.</li><li>25. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</li><li>26. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</li><li>27. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</li><li>28. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</li><li>29. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</li><li>30. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов.</li></ol> |  |  |
|--|--|--|

31. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.		
32. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах.		
33. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.		
34. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт.		
35. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).		
<b>Консультации</b>	<b>2</b>	
<b>ВСЕГО (часов):</b>	<b>723</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенный оборудованием:  
мусаты, запирающая клипса,  
устройство для наложения лигатуры,  
кольчужный фартук,  
перчатки кольчужные,  
ножи для разделки,  
обвалки,  
жиловки,  
стол производственный с моечной ванной;  
стеллаж передвижной,  
стол лабораторный,  
волчок,  
шприц для наполнения колбасных оболочек,  
стол рабочий из нержавеющей стали,  
раковина нержавеющей,  
весы аналитические,  
морозильная камера,  
мини-куттер,  
термокамера,  
массажер,  
пельменный аппарат,  
техническими средствами: проектор, ноутбук, интерактивная доска.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания:**

1. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629>.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021.

— 304 с. — ISBN 978-5-8114-7968-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169815>.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие для СПО / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-7997-9. — Текст : электронный // Лань

##### **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. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496870>.

3. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497170>.

### 3.2.3. Периодические издания:

1. АПК России: научный журнал / Южно-Уральский государственный аграрный университет. — Челябинск: ЮУрГАУ — <URL:<https://rusapk.sursau.ru/ru/about/>>. — Текст : непосредственный.

2. Молочная промышленность: научно-технический и производственный журнал. — Москва — <URL:<http://www.moloprom.ru>>. — Текст : непосредственный.

3. Пищевая промышленность: ежемесячный научно-технический журнал. — Москва — <URL:<http://www.foodprom.ru/>>. — Текст : непосредственный.

### **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» (Коллекция для СПО), доступна через Интернет – <http://e.lanbook.com>;

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

3. «Образовательная платформа ЮРАЙТ» (СПО), доступна через Интернет – <http://urait.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. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья</p>	<p>Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки</p>	<p>Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для промышленной переработки</p>	
<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья</p>	<p>Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	



<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)</p>	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках</p>	
<p>ЛР 1</p>	<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных</p>

		<p>мероприятиях в рамках профессии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов.</li> </ul>
ЛР 2	<p>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</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>
ЛР 3	<p>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</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>
ЛР 4	<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"> <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> </ul>

		- достижение высоких результатов, стабильность результатов.
ЛР 5	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.
ЛР 6	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.
ЛР 7	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.
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	- 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 зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	- 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	- 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"> <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>
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	<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>
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	<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>
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью</li> </ul>

	успешной профессиональной и общественной деятельности	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	- 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	- 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"> <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>
-------	---	--