

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 03.07.2023 02:54:02
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f298f913a1351fae

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»

ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Утверждаю:

Декан факультета СПО


Г.В. Бражник

« 30 » 07 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля ПМ. 03

«Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов
и сырья животного происхождения»

Специальность 36.02.01 Ветеринария

(базовый уровень)

п. Майский, 2023

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности участия в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ПК 3.1	Проводить ветеринарный контроль убойных животных.
ПК 3.2	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
ПК 3.3	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.

ПК 3.4	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.
--------	--

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Код	Личностный результат
ЛР 13	Демонстрирующий готовность к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества
ЛР 15	Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации
ЛР 18	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	
Уметь	- проводить послеубойный осмотр туш и органов животных; - проводить отбор проб продуктов и сырья животного происхождения для исследований.
Знать	- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения; - методику послеубойного осмотра туш и органов животных; - стандарты на готовую продукцию животноводства; - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактику.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 292

в том числе в форме практической подготовки 120

Из них на освоение МДК 166

в том числе самостоятельная работа 12

практики, в том числе производственная 108

Промежуточная аттестация 18

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа ¹	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 1-9 ПК 3.1 – 3.4	МДК 03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	166	12		76	-	12	-	-	
	ПП 03.01. Производственная практика	108				-			-	108
	Промежуточная аттестация	18								
	Всего:	292				-			-	

¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

<p>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</p>	<p>Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч</p>
<p>1</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</p>		<p>292</p>
<p>МДК 03.01. Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</p>		<p>166</p>

ПП 03.01. Производственная практика (по профилю специальности)		108	
ПМ.03.ЭК		18	
Тема 1.1 Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка. Изменения в мясе после убоя и при хранении	Лекции		4
	1.	Мясо, его пищевое и биологическое значение. Морфологический и химический состав мяса различных видов убойных животных и птицы. Влияние вида, пола, возраста породы животных и типов кормления на качество мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.	2
	2.	Особенности созревания мяса больных, истощенных животных, её санитарная оценка.	2
	Практические занятия		6
	1.	Определение видовой принадлежности мяса.	4
	2.	Определение гликогена в мясе по Нибелю, реакция преципитации	2
	Практическая подготовка		2
	1.	Определение степени свежести образцов мяса и санитарная оценка по результатам органолептического исследования. Микроскопия мазков-отпечатков и проведение качественной реакции на продукты первичного распада белков в бульоне.	2
Тема 1.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, неза-	Лекции		10
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях. Болезни, передающиеся человеку через продукты убоя. Экспертиза мяса больных животных.	4

разных болезнях и отравлениях.	2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях инвазионной этиологии. Послеубойная диагностика основных инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты. Ветеринарно-санитарная оценка тушек кроликов и птицы при болезнях инвазионной этиологии.	2
	3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях, при поражении ионизирующей радиацией. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях незаразной этиологии	4
	Практические занятия		16
	1.	Органолептические и физико-химические исследования мяса больных животных.	6
	2.	Требования безопасности труда рабочего персонала при обнаружении зооантропонозных болезней	2
	3.	Исследование мяса на финноз.	6
	4.	Исследование мяса на саркоцистоз.	2
	Практическая подготовка		2
	1.	Исследование мяса на трихинеллёз.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		6
	2.	Инвазионные болезни рыб, вызывающие заболевания у человека	6
Тема 1.3. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Экспертиза растительных продуктов и мёда, яиц и яичных продуктов	Лекции		10
	1.	Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. Основы технологии, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.	2
	2.	Жировое сырьё, его пищевое значение, сбор и переработка. Виды и сорта пищевых топленых жиров. Изменение жира в процессе производства и при хранении.	2
	3.	Кишечное сырьё. Номенклатура комплектов кишок и их использование. Сбор, консервирование и обработка кишок на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Пороки кишок и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.	2
	4.	Кровь. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и готовых продуктов	2

	5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства	2
	Практические занятия		12
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья	6
	3.	Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза жиров животного и растительного происхождения.	4
	4.	Ветеринарно-санитарная оценка яичных продуктов.	2
	Практическая подготовка		4
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.	2
	2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	2
Тема 1.4. Изменения мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза консервов, колбас и ветчинно-штучных изделий. Транспортировка скоропортящихся продуктов	Лекции		8
	1.	Ветеринарно-санитарный и техно-химический контроль колбасных изделий.	2
	2.	Технология получения и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных и рыбных консервов.	4
	3.	Санитарное исследование пищевых растительных масел и продуктов растениеводства.	2
	Практические занятия		12
	1.	Отбор проб. Методы органолептического, бактериологического и физико-химического исследований рыбы	6
	2.	Методы органолептического, бактериологического и физико-химического исследований консервов.	6
	Практическая подготовка		2
	1.	Исследования колбас на доброкачественность.	2
	Тема 1.5. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветери-	Лекции	
1.		Современное понятие о пищевых заболеваниях и их классификация по этиологическому признаку	2

нарной службы	2.	Профилактика пищевых токсикозов и токсикоинфекций.	2
	Практические занятия		12
	1.	Методы отбора проб мяса и мясопродуктов согласно действующих нормативных документов	4
	2.	Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов на наличие возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций. Случаи, при которых проводится бактериологическое исследование мяса	4
	3.	Проведение профилактических мероприятий при пищевых токсикозах и токсикоинфекциях	4
Тема 1.6. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Лекции		8
	1.	Состав, физико-химические и технологические свойства молока.	2
	2.	Установление натуральности молока. Контроль пастеризации	2
	3.	Ветсанэкспертиза молока больных животных. Способы и режимы обезвреживания.	2
	4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов. Установление натуральности сметаны и сливок. Технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла и сыров.	2
	Практические занятия		10
	1.	Отбор проб, способы консервирования проб. Органолептические и лабораторные методы исследований молока по ГОСТу и действующим Правилам.	2
	2.	Санитарно-гигиенический режим получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка, пороки молока.	2
	3.	Распознавание молока больных животных. Определение общей бактериальной обсеменённости молока.	2
	4.	Основы технологии, методы исследования, ветеринарно-санитарная кисломолочных продуктов оценка.	4
	Практическая подготовка		2
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.	2

Тема 1.7. Методика проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных	Лекции		8
	1.	Значение послеубойной диагностики туш и органов животных в условиях мясо-перерабатывающих предприятий.	2
	2.	Значение лимфатических узлов в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных. Топография и морфологические особенности лимфатических узлов головы, туши, внутренних органов у разных видов животных.	2
	3.	Товароведческая маркировка и ветеринарное клеймение мяса	4
Раздел 2. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и сырья животного происхождения			
Тема 2.1. Порядок проведения государственного ветеринарного надзора и контроля на мясо-перерабатывающих предприятиях	Лекции		8
	1.	Требования, предъявляемые к качеству и безопасности пищевых продуктов	2
	2.	Порядок проведение экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов и их дальнейшего использования.	2
	3.	Государственная информационная система в ветеринарии «Ветис».	2
	4.	Правила оформления электронных сопроводительных документов в системе Меркурий.	2
	Практические занятия		8
	1.	Создание транзакций и оформление ВСД в подсистеме Меркурий. Работа в Подсистеме государственной ветеринарной экспертизы (Меркурий ГВЭ) - «гашение», ведение журнала продукции.	2
	2.	Создание акта отбора проб, добавление результатов лабораторных исследований, оформление ветеринарных сопроводительных документов (далее – ВСД), создание возвратных ВСД.	2
	3.	Ведение Реестров хозяйствующих субъектов (далее – ХС) и поднадзорных объектов	2
	4.	Создание транзакции "переработка/ производство", запись журнала вырабатываемой продукции, оформление производственного сертификата	2

	Самостоятельная работа обучающихся		6
	1.	Сущность закона «О техническом регулировании»	6
Тема 2.2. Сертификация продукции и сырья животного происхождения	Лекции		6
	1.	Порядок проведения сертификации в РФ	2
	2.	Обязательная и добровольная сертификация, правила проведения работ в области сертификации, основные понятия ХАССП	2
	3.	Основные цели, принципы и правила системы сертификации. Сертификация продукции и кормов.	2
Производственная практика Виды работ: 1.Проведение послеубойной диагностика животных в условиях мясоперерабатывающих предприятий. 2.Проведение лабораторной диагностики мяса и готовых продуктов в условиях мясоперерабатывающих предприятий. 3.Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технологического сырья в условиях мясоперерабатывающих предприятий. 4.Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов в условиях молокоперерабатывающих предприятий. 5.Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения в условиях лабораторий.			108
ПМ.03.ЭК			18
Всего:			292

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Полигоны:

- мясоперерабатывающие предприятия;
- молокоперерабатывающие предприятия;
- ветеринарные лаборатории продовольственных рынков;
- испытательная лаборатория.

Залы:

- библиотека;
- читальный зал с выходом в Интернет.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест при лабораториях, ветеринарной клинике и др.

- комплект инструментов, приспособлений, приборов для определения качества продуктов животного происхождения;
- телевизор;
- компьютер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе не менее одного издания и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список дополнен дополнительными источниками.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения: учебник для СПО/ Т.Н. Асминкина. – Саратов: Ай Пи Ар Медиа; Профобразование, 2019. – 472 с.
2. Пронин В.В. Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Практикум: учебное пособие для СПО / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, У.И. Кундрюкова. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 188 с.

3.2.2. Основные электронные издания и электронные ресурсы

1. Сайт ФГБУ «Белгородская МВЛ»: <http://belmvl.ru>
2. Сайт Россельхознадзора: <http://www.fsvps.ru>
3. Сайт управления ветеринарии по Белгородской области: <https://belvet.ru/>
4. Научная электронная библиотека: <http://elibrary.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ²	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	<p>На оценку «отлично» сформировано полное умение проводить ветеринарный контроль убойных животных.</p> <p>На оценку «хорошо» сформировано значительное умение проводить ветеринарный контроль убойных животных.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» частично сформировано умение проводить ветеринарный контроль убойных животных.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» не сформировано умение проводить ветеринарный контроль убойных животных</p>	Решение ситуационных задач, устный опрос, тестирование
ПК 3.2. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	<p>На оценку «отлично» сформировано полное умение проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>На оценку «хорошо» сформировано значительное умение проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» частично сформировано умение проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» не сформировано умение проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>	

² В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

<p>ПК 3.3. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.</p>	<p>На оценку «отлично» сформировано полное умение определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.</p> <p>На оценку «хорошо» сформировано значительное умение определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» частично сформировано умение определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» не сформировано умение определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.</p>	
<p>ПК 3.4. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.</p>	<p>На оценку «отлично» сформировано полное умение участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.</p> <p>На оценку «хорошо» сформировано значительное умение участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» частично сформировано умение участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» не сформировано умение участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.</p>	
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» сформировано полное понимание выбора способа решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>На оценку «хорошо» сформировано</p>	<p>Решение ситуационных задач, устный опрос, тестирование</p>

	<p>значительное понимание выбора способа решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» частично сформировано понимание выбора способа решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» нет понимания выбора способа решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	
<p>ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>На оценку «отлично» сформировано полное понимание использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>На оценку «хорошо» сформировано значительное понимание использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>На оценку «удовлетворительно» частично сформировано понимание использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» нет понимания использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамот-</p>	<p>На оценку «отлично» сформировано полное умение планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p> <p>На оценку «хорошо» сформировано</p>	

ности в различных жизненных ситуациях	<p>значительное умение планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» частично сформировано понимание планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» нет понимания принимать решения в планировании и реализации собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использовании знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>На оценку «отлично» сформировано полное умение эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>На оценку «хорошо» сформировано значительное умение эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>На оценку «удовлетворительно» частично сформировано понимание эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» нет понимания эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>На оценку «отлично» сформировано полное умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>На оценку «хорошо» сформировано значительное умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Россий-</p>	

	<p>ской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>На оценку «удовлетворительно» частично сформировано понимание осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» нет понимания осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	
<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>На оценку «отлично» сформировано полное умение проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>На оценку «хорошо» сформировано значительное умение проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>На оценку «удовлетворительно» частично сформировано понимание проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» нет понимания проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, прин-</p>	<p>На оценку «отлично» сформировано полное обладание содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>На оценку «хорошо» сформировано</p>	

<p>ципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>значительное обладание содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» частично сформировано понимание содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» нет понимания содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	
<p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>На оценку «отлично» сформировано полное умение самостоятельно использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>На оценку «хорошо» сформировано значительное умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>На оценку «удовлетворительно» частично сформировано умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» не демонстрирует умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	
<p>ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках</p>	<p>На оценку «отлично» сформировано полное умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках</p> <p>На оценку «хорошо» сформировано значительное умение пользоваться</p>	

	<p>профессиональной документацией на государственном и иностранных языках</p> <p>На оценку «удовлетворительно» частично сформирована способность пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» не демонстрирует способность использования профессиональной документации на государственном и иностранных языках</p>	
--	--	--