

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 03.07.2023 03:49:42

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b53d8986ab6255891f288f013a1351fae

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

Т.В. Бражник

« 10 »

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

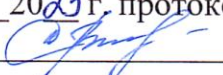
Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 36.02.01 Ветеринария, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 657 от 23.11.2020 года, и проекта ООП, разработанного ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж», ОБПОУ «Суджанский сельскохозяйственный техникум», ГБПОУ КК «Пашковский сельскохозяйственный техникум».

Организация - разработчик: ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ

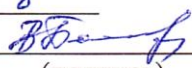
Разработчик(и):

Лавринова Е.В. - преподаватель кафедры морфологии, физиологии, инфекционной и инвазионной патологии

Рассмотрена на заседании кафедры морфологии, физиологии, инфекционной и инвазионной патологии


«10» 04 2023 г. протокол № 15
Зав. кафедрой  С.Н. Водяницкая

Одобрена методической комиссией факультета СПО

«20» 04 2023 г., протокол № 8
Председатель методической комиссии  В.В. Бодина
(подпись)

Согласована:

Начальник ОГАУ «Ветстанция
по Белгородскому району»
«03» 04 2023 г.  В.В. Жеребненко

Руководитель ППССЗ
специальности 36.02.01 Ветеринария  Н.В. Андреева



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 310

в том числе в форме практической подготовки 120

Из них на освоение МДК 184

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	184	12		76	-	12	18	-	
	ПП 03.01. Производственная практика	108				-			-	108
	Промежуточная аттестация	18								
	Всего:	310				-			-	

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>310</p>
<p>МДК 03.01. Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</p>		<p>184</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
Экзамен			18
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:			310

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>	
--	--	--