

	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (Минсельхоз России) ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ» АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ	
АК-РП- МДК.01.02	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МДК.01.02. ПРОВЕДЕНИЕ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ДЛЯ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ БОЛЕЗНЕЙ ЖИВОТНЫХ	

УТВЕРЖДЕНО:

Приказ директора
Аграрного колледжа ФГБОУ
ВО «ДОНАГРА»
№ 631/25 от 30.08.2025 г.
Директор  Т.В. Алексеева



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
МДК.01.02. ПРОВЕДЕНИЕ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ДЛЯ
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ БОЛЕЗНЕЙ ЖИВОТНЫХ

Код и наименование специальности	36.02.01 Ветеринария
Профиль получаемого профессионального образования	Естественно-научный
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 07.04.2025 г. №270
Реквизиты профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии»	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.10.2021 №712-н
Профессиональный стандарт «Ветеринарный фельдшер»	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21.12. 2015 г. №1079н
Год начала подготовки	2025 (базовая подготовка)
Форма обучения	Очная
Срок получения СПО по ОП СПО - ППССЗ	3 года 10 месяцев
Реквизиты решения Педагогического совета Аграрного колледжа	Протокол № 08/25 от 29.08.2025г.
Реквизиты протокола заседания цикловой комиссии специальностей 36.02.01 Ветеринария, 35.02.15 Кинология, 36.02.05 Кинология	Протокол № 08/25 от 29.08.2025г.
Разработчик	Фомченкова А.Р., преподаватель, специалист без квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	38

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа междисциплинарного курса. МДК.01.02. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных разработана на основе, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным основным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт в:

ПО 1. - контроле санитарных и зоогигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях;

ПО 2. - проверке санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных;

ПО 3. - контроле санитарных показателей различных видов кормов для животных; ПО 4. - отборе материала для лабораторных исследований;

ПО 5. - проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам;

ПО 6. - оформлении результатов контроля;

ПО 7. - осуществлении контроля соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве;

ПО 8. - проведении дезинфекции животноводческих и птицеводческих помещений, мест временного содержания животных и птицы, оборудования, инвентаря и агрегатов, используемых в животноводстве и птицеводстве;

ПО 9. - дезинсекции и дератизации животноводческих и птицеводческих объектов;

ПО 10. - утилизации трупов животных, биологических отходов и ветеринарных препаратов;

ПО 11. - стерилизации ветеринарного инструментария;

ПО 12. - подготовке средств для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и соответствующего инструментария в зависимости от условий микроклимата и условий среды;

ПО 13. - предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных;

уметь:

У 1. - определять органолептически, визуально и по показателям отклонения от

нормы зоогигиенических параметров на объектах животноводства;

У 2. - использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата;

У 3. - использовать средства индивидуальной защиты работниками животноводческих объектов;

У 4. - использовать оборудование, предназначенное для санации животноводческих помещений;

У 5. - пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации;

У 6. - готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности;

У 7. - применять нормативные требования в области ветеринарии;

У 8. - интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;

знать

З 1. - нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве;

З 2. - ветеринарно-санитарные и зоогигиенические требования к условиям содержания и кормления животных;

З 3. - правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований;

З 4. - методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства; З 5. - методы стерилизации ветеринарного инструментария;

З 6. - правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов; З 7. - правила утилизации ветеринарных препаратов;

З 8. - методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней;

З 9. - методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;

З 10. - нормативные акты в области ветеринарии; З 11. - требования охраны труда.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися основным видом деятельности (ВД): Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов.

ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.

1.3. Корреляция общих компетенций ФГОС СПО с личностными результатами ОПОП СПО ***

№№ п/п	Общие компетенции	ОПОП СПО
1	ОК 01	ЛР2; ЛР6; ЛР13;
2	ОК 02	ЛР13; ЛР14; ЛР15;
3	ОК 03	ЛР4; ЛР12; ЛР16;
4	ОК 04	ЛР11; ЛР14;
5	ОК 05	ЛР5;
6	ОК 06	ЛР1; ЛР2; ЛР3; ЛР7; ЛР8;
7	ОК 07	ЛР2; ЛР10;
8	ОК 08	ЛР9;
9	ОК 09	ЛР4; ЛР15;

***Примечание: далее личностные результаты планируются с учетом особенностей преподавания данного модуля (см. п. 2).

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОПОП СПО

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное

поведение окружающих

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13 Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.

ЛР 14 Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости

ЛР 15 Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации.

ЛР 16 Демонстрирующий навыки противодействия коррупции.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	330
Учебная нагрузка обучающихся с преподавателем, в том числе:	276
лекции	180
практические занятия	96
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	54
в том числе: составление интерактивного конспекта	-
Формы промежуточной аттестации	ДЗ – 4 семестр ИО – 5 семестр Экзамен – 6 семестр

2.2. аспределение объема ОП по разделам и темам

Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка обучающихся, ч.					
	Объем ОП	Самостоят. работа	с преподавателем			
			Всего	в том числе		
				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия
Раздел 1. Ветеринарно-санитарные мероприятия	40	-	40	30	10	-
Тема 1.1 Организация ветеринарно-санитарных мероприятий	6	-	6	4	2	-
Тема 1.2. Дезинфекция	26	-	26	22	4	-
Тема 1.3. Дезинсекция. Дератизация.	8	-	8	4	4	-
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза на животноводческих предприятиях и объектах.	224	38	186	112	74	-
Тема 2.1. Введение	12	-	12	6	6	-
Тема 2.2. Убойные животные и факторы, определяющие категории их убитости.	8	-	8	4	4	-
Тема 2.3. Транспортирование животных. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.	22	-	22	14	8	-
Тема 2.4. Предубойный режим содержания животных.	18	12	6	6		-
Тема 2.5. Организация и методика послеубойного осмотра продуктов убоя животных.	12	-	12	8	4	-
Тема 2.6. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов с/х животных и птицы.	12	-	12	8	4	-
Тема 2.7. Учение о мясе. Изменение в мясе при	20	-	20	10	10	-

хранении.						
Тема 2.8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях из списка А.	10	-	10	6	4	-
Тема 2.9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях из списка Б.	4	-	4	2	2	-
Тема 2.10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, которые не входят в списки А и Б.	4	-	4	2	2	-
Тема 2.11. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, передающихся человеку через продукты убоя животных.	12	-	12	8	4	-
Тема 2.12. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, присущие только животным.	56	10	46	30	16	-
Тема 2.13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства и сырья при незаразных болезнях и некоторых синдромах	34	16	18	8	10	-
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза в лабораториях ВСЭ на продовольственных рынках.	62	16	46	34	12	-
Тема 3.1. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.	18	-	18	12	6	-
Тема 3.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и контроль молока.	10	-	10	8	2	-
Тема 3.3. Пищевые яйца, их ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка.	4	-	4	4		-
Тема 3.4. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках.	8	-	8	6	2	-
Тема 3.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.	22	16	6	4	2	-
Итого:	330	54	275	180	96	-

2.3. Содержание обучения по профессиональному модулю
МДК.01.02. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных

Наименование разделов и тем	Объём ОП	Содержание учебного материала, практические работы и самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды ОК, ПК, З, У формирования которых способствуют элемент программы	Материальное и информационное обеспечение занятий
1		2	3	4	
<i>4 семестр: объём ОП - 100 часа, лекции– 60 часа, ПЗ -28 часа СР -12 часа</i>					
Раздел 1. Ветеринарно-санитарные мероприятия					
Тема 1.1 Организация ветеринарно-санитарных мероприятий.	6	Содержание учебного материала	4	ОК 01.; ОК 05.; ОК 09; ПК 1.1.; З 3.; З 8; З 10.; У 1.; У 7.; ДУ 1; У 3.;	ОИ 1; ОИ 2; ОИ 3; ДИ 2
		Понятие о ветеринарно-санитарных мероприятиях., ее цели и задачи.			
		Значение и роль ветеринарной санитарии в профилактике и ликвидации инфекционных болезней.			
		Практическое занятие № 1 Значение ветеринарной санитарии.	2	ДПК 1.1.;	ДИ 2 ОИ 1;
Тема 1.2. Дезинфекция	32	Содержание учебного материала	22	ОК 01.; ОК 04.; ПК 1.1.; У 1.; У 3.; У 7.;	ОИ 2; ОИ 3; ДИ 2 ОИ 2; ОИ 3;
		Понятие о дезинфекции. Виды дезинфекции и порядок ее проведения.			
		Способы контроля эффективности дезинфекции.			
		Дезинфицирующие средства, применяемые в ветеринарной санитарии.			
		Методы очистки и обеззараживания сточных вод.			
		Дезинфекция помещений аэрозолями в присутствии животных.			
		Механизация дезинфекционных работ и правила безопасности.			
		Способы уборки и обеззараживания трупов, отходов животноводства и навоза.			

		Дезинфекция на железнодорожном и автомобильном транспорте.			
		Аппаратура и механизированные установки для дезинфекции.			
		Расчет потребности дезинфекционных средств.			
		Дезинфекция помещений.			
		Дезинфекция спецодежды, предметов ухода за животными.			
		Практическое занятие № 2 Составление акта о проведенной дезинфекции.	4	ОК 01.; ОК 05.; ОК 09; ПК 1.1.; 3 3.; 3 8; 310.; У1.; У7.; ДУ1; У 3.;	ОИ 1; ОИ 2; ОИ 3; ДИ 2 ДИ 2
		Практическое занятие № 3 Способы очистки и обеззараживания сточных вод.			
Тема 1.3. Дезинсекция. Дератизация.	8	Содержание учебного материала	4	ОК 02., ОК 05., ПК 1.2., ДПК 1.5.,	ОИ 2; ОИ 3;
Понятие о дезинсекции. Методы дезинсекции. Характеристика инсектицидов.					
Понятие о дератизации. Методы дератизации. Характеристика родентицидов.					
		Практическое занятие № 4 Методы дезинсекции.	4	3 10.; 3 11.; ДЗ 20.	ОИ 1; ОИ 2; ОИ 3; ДИ 2
		Практическое занятие № 5 Методы дератизации.			
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза на животноводческих предприятиях и объектах.					
Тема 2.1. Введение	12	Содержание учебного материала	6	ОК 01.; ОК 05.; ОК 09; ПК 1.1.; 3 3.; 3 8; 310.; У1.; У7.; ДУ1; У 3.;	ОИ 1; ОИ 2; ОИ 3; ДИ 2
		Сфера деятельности и задачи ветеринарно-санитарных экспертов на производстве. Связь с другими науками.			
		Государственная ветеринарная служба Российской Федерации, задачи и цели.			
		Нормативная база, организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы.			
		Практическое занятие № 6 Задачи ветеринарно-санитарных экспертов на производстве	6	ОК 01.; ОК 04.; ПК 1.1.;	ДИ 2
		Практическое занятие № 7 Нормативная база.			

		Практическое занятие № 8 Государственная ветеринарная служба, задачи и цели		ДПК 1.1.; У 1.; У 3.; У 7.;	ОИ 1; ОИ 2; ОИ 3; ДИ 2
Тема 2.2. Убойные животные и факторы, определяющие категории их упитанности.	8	Содержание учебного материала	4	ОК 02., ОК 05., ПК 1.2., ДПК 1.5., 3 10.; 3 11.; ДЗ 20.	ОИ 2; ОИ 3;
		Характеристика животных, предназначенных для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним.			
		Методы определения упитанности скота и птицы.	4	02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.2.; ДПК 1.5.,	ДИ 1 ОИ 2;
		Практическое занятие № 9 Заготовка животных, предназначенных для убоя.			
Тема 2.3. Транспортирование животных. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.	10 12	Содержание учебного материала	14	ОК 02., ОК 05., ПК 1.2., ДПК 1.5., 3 10.; 3 11.; ДЗ 20. ОК 01.; ОК	ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1
		Задачи ветеринарной службы при транспортировании убойных животных.			
		Подготовка животных к транспортированию, требования к транспортным средствам			
		Способы транспортирования: перевозка автомобильным, железнодорожным и водным транспортом, перегон животных.			
		Требования к погрузке и содержанию животных в пути.			
		Болезни животных, связанные с транспортированием			
		Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.			
		Оформление транспортной документации.			
		Практическое занятие № 11 Методы транспортирования убойных животных.	8	ОК 02., ОК 05., ПК 1.2.,	ОИ 3; ДИ 1 ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1
		Практическое занятие № 12 Способы транспортирования			
		Практическое занятие № 13 Методы определения болезни животных, связанные с транспортированием			

		Практическое занятие № 14 ВМС на транспорте			
Тема 2.4. Предубойный режим содержания животных.	12	Содержание учебного материала	6	ОК 02., ОК 05., ПК 1.2., ДПК 1.5., 3 10.; 3 11.; ДЗ 20.	ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1
		Помещения для предубойного содержания животных.			
		Подготовка животных к убою.			
		Прием животных и ветеринарный осмотр. Ветеринарное клеймение			
		Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы	12	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03; ОК 04.;	ОИ 3; ДИ 1
5 семестр: объём ОП - 100 часа, лекции– 60 часа, ПЗ -30 часа					
Тема 2.5. Организация и методика послеубойного осмотра продуктов убоя животных.	16	Содержание учебного материала	8	ОК 05; ОК 07.; ОК 09.;ПК 1.2. ДПК 1.4.; 3 6.;	ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1
		Оснащение рабочего места ветсанэксперта.			
		Утилизация и уничтожение трупов животных и ветеринарных конфискатов.			
		Общие требования ветеринарно-санитарного осмотра. Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра.			
		Лимфатическая система. Топография лимфатических узлов у разных видов животных.			
		Практическое занятие № 15 Рабочие места ветсанэксперта			
		Практическое занятие № 16 Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра.	4	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03; ОК 04.; ОК 05; ОК 07.;	ОИ 2; ДИ 1
Тема 2.6. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов с/х животных и	16	Содержание учебного материала	8	ОК 07.; ОК 09.;ПК 1.2.	ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1 ДИ 1
		Ветеринарно-санитарных осмотр продуктов убоя КРС, телят, овец.			
		Ветеринарно-санитарных осмотр продуктов убоя кроликов и с/х птицы.			

птицы.		Ветеринарно-санитарных осмотр продуктов убоя однокопытных.		ДПК 1.4.; 3 6.;	ОИ 2;
		Ветеринарно-санитарных осмотр продуктов убоя свиней.			
		Практическое занятие № 17 Осмотр продуктов убоя КРС, телят, овец.	4	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03; ОК 04.; ОК 05;	ДИ 1 ОИ 2;
		Практическое занятие № 18 Осмотр продуктов убоя однокопытных			
Тема 2.7. Учение о мясе. Изменение в мясе при хранении.	22	Содержание учебного материала	10	ОК 07.; ОК 09.;ПК 1.2. ДПК 1.4.; 3 6.; ОК 01.; ОК 02.; ОК 03; ОК 04.; ОК 05; ОК 07.;	ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1 ОИ 3; ДИ 1 ОИ 2; ДИ 1
		Мясо, его пищевое и биологическое значение.			
		Изменение в мясе при хранении.			
		Морфологический и химический состав мяса различных видов животных и птиц.			
		Товароведение мяса.			
		Разделка туш.			
		Практическое занятие № 19 Пищевое и биологическое значение мяса	10	ОК 07.; ОК 09.;ПК 1.2. ДПК 1.4.; 3 6.;	ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1 ДИ 1 ОИ 2;
		Практическое занятие № 20 Морфологический и химический состав мяса			
		Практическое занятие № 21 Товароведение мяса.			
		Практическое занятие № 22 Разделка туш.			
		Практическое занятие № 23 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при определении степени свежести.			
Тема 2.8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях из списка А.	10	Содержание учебного материала	6	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03; ОК 04.; ОК 05;	ДИ 1 ОИ 2;
		Общие сведения о болезнях и задачи ветсанэксперта при диагностики инфекционных болезней.			
		Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней.			
		Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней из списка А.			
		Практическое занятие №24 Предубойная и послеубойная диагностика	4	ОК 07.;	

		Практическое занятие № 25 Ветеринарно-санитарная оценка мяса при нарушении хранения Список А.		ОК 09.;ПК 1.2. ДПК 1.4.; З 6.;	ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1
Тема 2.9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях из списка Б.	4	Содержание учебного материала	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03; ОК 04.;	ДИ 1 ОИ 2;
		Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней из списка Б.			
		Практическое занятие № 26 Ветеринарно-санитарная оценка мяса при нарушении хранения Список Б.	2	ОК 05; ОК 07.;	ОИ 3; ДИ 1 ОИ 2; ДИ 1
Тема 2.10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, которые не входят в списки А и Б.	12	Содержание учебного материала	2	ОК 07.; ОК 09.;ПК 1.2. ДПК 1.4.; З 6.;	ДИ 1 ОИ 2;
		Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, которые не входят в списки А и Б.			
		Практическое занятие № 27 Дифференциация диагноза при болезнях инфекционной этиологии.	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03; ОК 04.; ОК 05;	ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1
Тема 2.11. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, передающихся человеку через продукты убоя животных.	12	Содержание учебного материала	8	ОК 07.; ОК 09.;ПК 1.2. ДПК 1.4.; З 6.;	ДИ 1 ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1 ОИ 2;
		Трихинеллез.			
		Цистицеркоз свиней, КРС.			
		Спарганоз.			
		Лингватулез.			

		Токсоплазмоз.			
		Сакроцистоз.			
		Практическое занятие №28 Дифференциация при Трихинеллез.	4	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03;	ОИ 3; ДИ 1 ОИ 2; ДИ 1
		Практическое занятие №29 Дифференциация при Сакроцистоз.			
Тема 2.12. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, присущие только животным.	30	Содержание учебного материала	12	ОК 07.; ОК 09.;	ДИ 1 ОИ 2; ОИ 2;
		Диктиокаулез			
		Метастронгилез свиней			
		Аскаридоз свиней.			
		Неоаскаридоз			
		Стронгилятозы жвачных.			
		Саркоптоиды, поражение туш мясными мухами.			
		Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы	10	ПК 1.2. ДПК 1.4.; З 6.;	ОИ 3; ДИ 1
6 семестр: объём ОП - 80 часа, лекции– 50 часа, ПЗ -30 часа, СР- 3 часа					
		Парамфистоматозы. Параскаридоз	18	ОК 04.; ОК 05; ОК 07.;	ДИ 1 ОИ 2;
	Мониезиозы, пироплазмидозы.				
	Цистицеркоз овец и коз, кроликов и зайцев, оленей, тонкошейный.				
	Эймериозы, гиподерматоз КРС.				
	Эстроз овец.				
	Эдемагеноз северных оленей.				

		Ламинозиоптоз.	16	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03; ОК 04.; ОК 05; ОК 07.; ОК 09.;ПК 1.2. ДПК 1.4.; 3 6.;	ДИ 1 ОИ 2;
		Онхоцеркозы.			
		Сетариоз, льфортиоз.			
		Практическое занятие №30 Исследование мяса на диктиокаулез, метастронгилез			
		Практическое занятие №31 Исследование мяса на свиней, аскаридоз свиней.			
		Практическое занятие №33 Исследование мяса на тонкошейный			
		Практическое занятие №34 Исследование мяса на цистицеркоз овец и коз, кроликов и зайцев, оленей,			
		Практическое занятие №35 Исследование мяса на мониезиозы, пироплазмидозы.			
		Практическое занятие №36 Исследование мяса на эймериозы.			
		Практическое занятие №37 Исследование мяса на ламинозиоптоз и онхоцеркозы.			
		Практическое занятие №38 Исследование мяса на сетариоз и альфортиоз.			
Тема 2.13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства и сырья при незаразных болезнях и некоторых синдромах	19	Содержание учебного материала	8	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03; ОК 04.; ОК 05; ОК 07.;	ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1 ОИ 3; ДИ 1 ОИ 2; ДИ 1
		Механические повреждения тканей. Гнойные воспалительные процессы.			
		Стрессы. Кетоз.			
		Термические и химические ожоги. Исхудание, истощение.			
		Новообразования. Нарушения пигментации тканей.			

		Практическое занятие № 39 Исследование мяса при механических повреждениях тканей и гнойных воспалительных.	10	ОК 07.; ОК 09.;ПК 1.2. ДПК 1.4.; З 6.;	ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1
		Практическое занятие № 40 Исследование мяса при термических и химических ожогах. Исхудании и истощении.			
		Практическое занятие № 41 Исследование мяса при новообразовании и нарушениях пигментации тканей.			
		Практическое занятие № 42 Исследование мяса при стрессе			
		Практическое занятие № 43 Исследование мяса при кетозе			
		Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы	16	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03; ОК 04.; ОК 05;	ДИ 1 ОИ 2;

Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза в лабораториях ВСЭ на продовольственных рынках.

Тема 3.1. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.	20	Содержание учебного материала	12	ОК 07.;ОК 09.;ПК 1.2. ДПК 1.4.; З 6.; ОК 01.; ОК 02.;	ДИ 1 ОИ 2; ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1
		Краткая характеристика современного колбасного производства.			
		Сырье и его подготовка для производства колбасных изделий.			
		Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас, ветчинно-штучных изделий			
		Основные технологии производства вареных, варено-копченых, сырокопченых колбас.			
		Упаковка, хранение и транспортирование колбасных изделий.			
		Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов.			
	6	Практическое занятие №44 Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас	6	ОК 07.; ОК 09.;ПК 1.2. ДПК 1.4.; З 6.;	ОИ 3; ДИ 1 ОИ 2; ДИ 1
		Практическое занятие №45 Ветеринарно-санитарная экспертиза копченостей			
		Практическое занятие №46 Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишечных продуктов, крови, эндокринного и технического сырья.			

Тема 3.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и контроль молока.	12	Содержание учебного материала	8	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03; ОК 04.; ОК 05; ОК 07.; ОК 09.;ПК 1.2.	ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1 ДИ 1 ОИ 2;
		Пищевое значение молока и молокообразование.			
		Химический состав и факторы, влияющие на химический состав и свойства молока.			
		Способы режимы обезвреживания молока больных и вакцинированных животных.			
		Действующие ГОСТы на молоко.			
		Практическое занятие №47 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	2	ДПК 1.4.; 3 6.;	ДИ 1 ОИ 2;
Тема 3.3. Пищевые яйца, их ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка.	4	Содержание учебного материала	4	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03; ОК 04.;	ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1
		Пищевое значение яиц, их строение и химический состав.			
		Классификация пороков пищевых яиц.			
Тема 3.4. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках.	18	Содержание учебного материала	6	ОК 07.; ОК 09.;ПК 1.2.	ОИ 3; ДИ 1 ОИ 2;
		Положение о лаборатории ветсанэкспертизы на рынках.			
		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства.			
		Пищевая ценность растительных продуктов			
		Практические занятия №48 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого животного жира.	2	ОК 05; ОК 07.;	ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1
Тема 3.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.	16	Содержание учебного материала	4	ОК 03; ОК 04.;	ДИ 1 ОИ 2;
		Правила отбора проб рыбы для исследования.			
		Лабораторные методы исследования рыбы на свежесть.			
		Практические занятия №49 Сертификация пищевых продуктов.	2	ОК 05; ОК 07.;	ОИ 3;
		Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов лекций, учебной и специальной литературы	16	ДПК 1.4.; 3 6.;	ДИ 1 ОИ 2;
		Экзамен			

		Bcero	330		
--	--	--------------	-----	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

1. лабораторий: «Паразитологии и инвазионных болезней». Перечень оборудования:
2. наглядные пособия, муляжи органов и тканей животных, влажные и сухие патологические препараты;
3. справочная и нормативная документация, ГОСТы на корма, набор образцов кормов, гербарии; комплект плакатов, слайдов;
4. комплект инструментов, приспособлений;
5. оборудование: ареометр, цилиндр стеклянный, мерная кружка, прибор для определения чистоты молока, фильтры, жироскопы, пипетки, центрифуга, водяная баня, серная кислота, изоамиловый спирт;
6. фотографии, инструмент для патологического вскрытия, компрессориум, микроскопы, макро- и микропрепараты;
7. трихинеллоскоп, рефрактометр для меда портативный, анализатор качества молока "Лактан 1-4М", термостат EXPERT TET, термостат, весы кухонные с чашей;
8. микроволновая печь, пробирочный шейкер, автоматический дозатор;
9. цифровой, анализатор прямого подсчёта соматических клеток и бактериальной обсеменённости Lactoscan SCC (Эксперт ССК), анализатор соматических клеток «СОМАТОС мини», аппарат гельминтологический «Гастрос-2М»;
10. люминескоп «ФИЛИН», люминоскоп «ФИЛИН HD»;
11. анализатор качества молока Эксперт Стандарт (молоко и сливки), справочная и нормативная документация, ГОСТы;
12. формы учетной и отчетной документации, необходимая для проведения занятий методическая и справочная литература,
13. рулетка бытовая, увеличительное стекло, весы, лабораторная посуда; 14. психометр, люксометр, комнатные термометры;
15. сухожарочный шкаф;
16. посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя (компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор);
17. комплект учебно-методической документации.
18. Мастерская по компетенции «Ветеринария», оснащённая в соответствии с инфраструктурным листом.
19. Интерактивные анатомические атласы (бесплатные и демо-версии):
20. vet-Anatomy – интерактивный атлас анатомии животных, содержащий медицинские изображения (<https://doi.org/10.37019/vet-anatomy>)
21. Интерактивный ветеринарный 3D атлас (<https://vet-atlas.ru>)
22. «Цифровая» корова – анатомический 3D-атлас крупного рогатого

скота (<https://vetandlife.ru/sobytiya/pervaya-v-mire-tsifrovaya-korova-razrabo/>).

23. «Меркурий» (демо-версия, <https://mercury.vetr.ru>)

24. Государственная информационная система в области ветеринарии ВЕТИС (демо- версия, <https://vetrf.ru>)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

МДК.01.02. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных

1. Дюльгер, Г. П. Основы ветеринарии /, В. И. Трухачев, Г. П. Табаков [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 400 с. — ISBN 978-5-507-47935-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/333287>(дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст: электронный

2. Латыпов, Д. Г. Вскрытие и патологоанатомическая диагностика болезней животных / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-44744-2 // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/321206>(дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

3. Уша, Б.В. Внутренние болезни животных: учебник / Б.В. Уша, С.Э. Жавнис, И.Г. Серегин, Г.Г. Щербаков; под ред. Б.В. Уша. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 311 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-16-016379-6 // ЭБС «Znanium». — URL: <https://znanium.com/catalog/product/2129113>(дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст: электронный.

4. Шакуров, М. Ш. Основы общей ветеринарной хирургии / М. Ш. Шакуров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 252 с. — ISBN 978-5-8114-9997-7. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202190>(дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

Дополнительные источники:

1. Трухачев, В. И. Цифровые технологии, автоматизированные системы и роботы в животноводстве / В. И. Трухачев, И. В. Атанов, И. В. Капустин, Д. И. Грицай. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-45759-5. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/282677> (дата обращения: 26.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

2. Чинова, Г. С. Методики проведения зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий. Часть I: учебное пособие / Г. С. Чинова, В. Д. Кочарян, Ю. Г. Букаева. - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2021. - 176 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1911478> (дата обращения: 26.03.2023) — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

Интернет-источники:

1. Устройство от компании SwineTech (анализирует визг поросят, поведение каждой свиноматки и окружающую обстановку)
<https://swinetechnologies.com/smartguard/>
2. Face ID для скота <https://mcx.gov.ru/ministry/departments/dit/news/face-id-dlya-korov-razrabotali-v-udmurtii/>
3. Перспективы использования биогаза в России. <https://elar.urfu.ru>
4. Беспроводная IoT-система контроля воды в режиме реального времени <https://app.h2oalert.com/#/home> Технология 3D-мониторинга запасов пищи для животных на ферме <https://www.binsentry.com> RFID-метки <https://vc.ru/offline/50290-iot-na-ferme> Применение БЛА и технологии IoT при пастбищном содержании животных <https://достиженияapk.pf/upload/iblock/198/01a864f19b0a8fef5af8ed0e1219ba73.pdf>
- Ушные GPS-трекеры <https://www.roper-tag.com/roper-eartag-gps-cattle-tracking-that-really-works>
1. Доильная робототехника и ее влияние на на качество молока <https://docs.yandex.ru> Робот, который следит за условиями окружающей среды, работой оборудования, здоровьем и благополучием цыплят-бройлеров <https://faromatics.com/products/> Роботизированная молочная ферма. Компания R-SEPT VR-очки для коров <https://msh.mosreg.ru/sobytiya/novosti-ministerstva/25-11-2019-10-07-55-na-podmoskovnoy-ferme-testirovali-vr-ochki-dlya-ko> <http://r-sept.com>
2. Программа «Меркурий» <https://mercury.vetrif.ru/>
3. Государственная информационная система в области ветеринарии ВЕТИС (<https://vetrif.ru>)

Онлайн-курсы, сервисы:

1. <https://myquiz.ru>
2. <https://www.learnis.ru>
3. Vet-Anatomy – интерактивный атлас анатомии животных – URL: <https://www.imaio.com/ru/vet-Anatomy> (дата обращения: 31.05.2024). – Текст: электронный.
4. Интерактивный ветеринарный 3D атлас. – URL: <https://vet-atlas.ru> (дата обращения: 31.05.2024). – Текст: электронный.
5. Цифровые технологии в ветеринарии: онлайн-курс (бесплатный)– URL: <https://stepik.org/course/85202/promo#toc>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебных занятий составляет 90 минут (2 академических часа). Объем времени, отведенный на консультации, используется на индивидуальные и групповые консультации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по

специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей,

отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего образования, соответствующего профилю модуля и специальности 36.02.01 Ветеринария.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Оцениваемые знания и умения, действия	Формы и методы контроля и оценки
Знания: – нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве; – ветеринарно-санитарные и зоогигиенические требования к условиям содержания и кормления животных; – правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований; – методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней; – методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства; – методы стерилизации ветеринарного инструментария; – правила утилизации ветеринарных препаратов; – нормативные акты в области ветеринарии; – требования охраны труда;	– наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе обучения, на практических занятиях; – наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; – тестирование – устный опрос; оценка внеаудиторной
– применять нормативные требования в области ветеринарии; – пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации; – готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности;	самостоятельной работы
Умения: – применять нормативные требования в области ветеринарии; – пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации; – готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности;	
Действия: Оформление результатов контроля ветеринарно-санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и корм Разработка рекомендаций по оптимизации ветеринарно-санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов по итогам проведенного контроля Контроль ветеринарно-санитарных и зоогигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях	
Практический опыт в:	

- отборе материала для лабораторных исследований; - оформлении результатов контроля; - осуществлении контроля соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве; - утилизации трупов животных, биологических отходов и ветеринарных препаратов; - стерилизации ветеринарного инструментария.	
дополнительные знания:	– наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе обучения, на практических занятиях; – наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; – тестирование – устный опрос;
– порядок проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений, территорий, химическим, физическим, биологическим методами; – правила применения спецодежды и индивидуальных средств защиты при проведении дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при подготовке и выполнении работ по дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений и территорий, подготовке отчетной документации; – правила работы с программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей	

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Коды ОК из ФГОС СПО)	Критерии оценки личностных результатов обучающихся
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ОК 06	– проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; – сформированность гражданской позиции;
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ОК 03 ОК 06	– оценка собственного продвижения, личностного развития; – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; – сформированность гражданской позиции; – участие в волонтерском движении, общественных объединениях, в студенческом самоуправлении. – участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям	ОК 02 ОК 03	– готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; – проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к закону;
представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным		– отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;

поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих		
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ОК 09 ОК 04	– демонстрация интереса к будущей профессии; – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; – проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ОК 05	– участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно- исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ОК 04	– демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; – добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ОК 01 ОК 05	– участие в исследовательской и проектной работе; – соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
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	ОК 06	– готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; – отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; – отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
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	ОК 08	– демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; – участие во внеурочных мероприятиях, спортивных секциях, творческих объединениях
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей	ОК 07 ОК 02	– проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле,

среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой		природным богатствам России и мира; – демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; – проявление навыков цифровой безопасности;
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ОК 06	– участие в культурных программах и проектах, посещение концертов, музеев, театров, кинотеатров, художественных выставок;
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	ОК 06	– осознание ценности семьи для каждого человека, установка на надежные и безопасные отношения, вступление в брак и ответственное родительство
ЛР 13 Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	ОК 01 ОК 02 ОК 03	– демонстрация свободы выбора, самостоятельности и ответственности в принятии решений, стремление к саморазвитию и самосовершенствованию, осознание ценности образования на протяжении всей жизни
ЛР 14 Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ОК 03	– критически мыслящий, интеллектуально самостоятельный, демонстрирующий активную гражданскую позицию, в том числе в социальной и трудовой деятельности
ЛР 15 Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	ОК 04 ОК 05	– обладающий командным духом, способный быть лидером, демонстрирующий готовность к продуктивному взаимодействию и сотрудничеству
ЛР 16 Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	ОК 06	– демонстрирующий активную гражданскую позицию, в том числе в социальной и трудовой деятельности